

2012

GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Die besten Gaststuben für Wintersportler und Wanderer
Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Bergbeizen
Die neuen Trendsetter und die bewährten Institutionen

120
RESTAURANTS NEU
GETESTET



weniger als 120 Grossflaschen zu finden sind. Um beispielsweise zu Mittag die 27-Liter-Flasche Sforzato Corte di Cama von Mamete Prevostini, Jahrgang 2007, zu kredenzen, muss schon eine gut trainierte Mannschaft antreten. Übrigens: falls Sie dieses Ding wirklich leertrinken, vergessen Sie nicht, die Flasche mitzunehmen, sie kostet nämlich satte 800 Franken! Ohne Frage: für skifahrende Weinliebhaber ist die «Stüvetta» allein Grund genug, um hier Ferien zu machen. Ein Angebot von über 500 verschiedenen Weinen in einer Höhe von 2278 Meter über Meer, das ist im besten Sinne des Wortes «Spitze». Und wer vom Wein hier so glücklich geworden ist, dass er nicht mehr Ski fahren will oder soll, der kann sich auf der Terrasse im Liegestuhl in ein kuscheliges Fell wickeln und Engadiner Sonne tanken. Und dann mit der Gondelbahn bequem ins Tal fahren.

Die Küche in der «Stüvetta» bietet gehobene italienische Hausmanskost. Sehr gut sind die grossen Cannelloni «Marguns» mit fein gehacktem Rindfleisch und Spinat. Auch Klassiker wie Saltimbocca alla romana oder Kutteln nach Florentiner Art erfüllen die Erwartungen.

Marguns, 7505 Celerina
Fon 081 839 80 20
www.marguns.ch
mo-so 8–17 Uhr (Küche bis 16.30 Uhr),
abends geschlossen sowie 15. April bis
Anfang Dezember
HG Fr. 23–68

m s t v (r ab 15 Uhr)

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 3

Uondas da l'En (im Hotel Chesa Rosatsch)

Grilladas

Für «Fleischtiger» ist St. Moritz ein gutes Revier. Sehr beliebt ist das argentinische Grill-Restaurant im «Posthaus» («Luca's Churrascaria»), ebenso das Steakhouse im Hotel «Chesa Surlej» nahe der Corvatsch-Talstation («La Porta»). Unsere persönliche Lieblingsadresse für Rib-Eye-Rindshohrücken (250 Gramm, Fr. 39.–), das Kotelett vom Rind (600 Gramm für zwei Personen, Fr. 110.–) oder vom Kalb (300 Gramm, Fr. 55.–) ist das «Uondas da l'En» (die Wellen vom Inn) in Celerina. Es verfügt über einen Fleischreifeschrank (dry aging), in dem die besten Stücke von Engadiner Kälbern und Rindern über ein paar Wochen in Ruhe liegen, bevor sie perfekt gereift auf dem Lavasteingrill des Küchenchefs landen. Erst letzten Sommer eröffnet,

hat sich das Restaurant in der «Chesa Rosatsch» für seine perfekten Fleischgerichte bereits einen Namen gemacht. Uns schmecken auch die Beilagen, die es dazu gibt: Parmigiana, ein mit Parmesan überbackener Aubergine-Tomaten-Gratin, oder Sott'olio, grillierte Zucchetti und Peperoni an Olivenöl und etwas Knoblauch. Nach wie vor in Betrieb ist der Holzofen, für die weitherum bekannten Flammechueche, die es in zwölf verschiedenen Varianten gibt (Fr. 18.– bis Fr. 27.–), von «Engiadina» mit Bergkäse und Schnittlauch bis «Diavolezza» mit pikanter Salami, Tomaten, Zwiebeln und Bergkäse. Pasta-Gerichte finden sich ebenso auf der Karte wie Pizzoccheri und Capuns. Kulinarische Wellen schlagen aber vor allem die Grilladas. Selbstverständlich wird auch ein klassischer Hamburger serviert (Fleisch vom Schwein und Rindshohrücken, Fr. 24.–) mit milder oder scharfer Sauce.

Die Weinkarte, das weiss man im Oberengadin, ist alleine schon den Abstecker in die «Chesa Rosatsch» wert. Wie auch ein Besuch in den drei alten «Stüvas», dem Abendrestaurant des Hauses. Probieren Sie bei den Weissen den Sauvignon blanc Ronco delle Mele 2009 von Venica & Venica aus dem Friaul (Fr. 74.–) oder bei den Roten den Château Gruaud Larose 2001 aus der Bordeaux-Appellation St-Julien (Fr. 99.–); Sie werden Ihre Freude an den Weinen haben und bemerken, dass sie in einem besonderen Glas eingeschenkt werden, dem «Gabriel-Glas» von René Gabriel, dem grössten Bordeaux-Kenner der Schweiz.

Via San Gian 7, 7505 Celerina
Fon 081 837 01 01
www.rosatsch.ch
mo-so 12–23 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),
geschlossen vom 10. April bis 14. Juni
HG Fr. 16–65

r s v

Bündner Trendsetter: Rang 9

Champfèr

Ecco on Snow (im Hotel Giardino Mountain)

Gourmet-Abenteurer

Die Dichte an Restaurants mit grossartigen Köchen ist nirgends höher als in Champfèr bei St. Moritz. Wenn man die Entwicklung über die letzten Monate betrachtet. Zum einen hat das «Talvo by Dalsass» neu aufgemacht, zum anderen das «Ecco on Snow» von Rolf Fliegau im Hotel «Giardino Mountain».



Uondas da l'En (im Hotel Chesa Rosatsch), Celerina

Aus der früheren «Chesa Guardalej» ist dank einer Frischzellenkur von 19 Millionen Franken ein cooles, luxuriöses Hoteljuwel geworden (Eröffnung 9. Dezember 2011) mit drei unterschiedlichen Restaurants und einer feinen Bar. Nach einem Glas Champagner am offenen Kamin in der mit viel Geschmack erneuerten Lounge fragen wir an der Réception nach dem «Ecco on Snow» und werden umgehend die paar Stufen hinunter begleitet, wo wir von der fürs Restaurant verantwortlichen Dame in Empfang genommen werden. Ein sehr elegantes Restaurant, viel Weiss, viel Gold, fabelhafte wandfüllende Sgraffitos des Künstlers Steivan L. Könz (1940–1998), kurz geschnittene Amaryllis mit golden gefärbten Blättern auf den Tischen, Kerzenlicht – die Bühne von Küchenstar Rolf Fliegau, der sich im «Ecco» im «Giardino» in Ascona zwei «Michelin»-Sterne erkocht hat und im Winter mit seinem Team im Oberengadin ein kulinarisches Gastspiel gibt.

Wir bestellen vom weissen Hauswein aus dem Tessin, Granito von Meinrad Perlens Tenimento dell'Ör (Fr. 14.–/dl), blättern in der Karte und sehen, dass die Preise durchs Band sehr fair kalkuliert sind. Und bekommen später als Rotwein den Monprà 2007 von Conterno-Fantino aus dem Piemont (Fr. 108.–). Die Speisekarte listet

Vorspeisen wie «Bündner Gemüseacker, weisser Alba-Trüffel, Belotta-Schinken» oder Hauptgänge wie «Kanadischer Hummer, Granny-Smith-Apfel, Mumbai-Curry». Doch die meisten Gäste lassen sich aufs «Ecco»-Menü ein, das in fünf oder acht Gängen serviert wird (Fr. 168.–/198.–) und mit verschiedenen Amuse-Bouches langsam Fahrt aufnimmt. Drei junge Damen führen kompetent durch den Abend und stellen sich mit Vornamen vor: Sina, Julia, Jennifer.

Rolf Fliegau startet mit einem kleinen Verwirrspiel: in einem verschlossenen, mit «Ecco»-Bändeli versiegelten Einmachglas liegt ein «schwarzer Trüffel im Risotto-Reis», täuschend echt. Doch wer probiert, merkt, dass es sich um eine mit Trüffel versetzte Topinamburcreme (innen) auf Puffreis handelt. Auf einem gelöcherten Turm mit aufgesetzter Schale (Design: J. L. Coquet) liegt eine Belon-Auster, ganz nature auf einer zitronigen Creme. Und auf einem Moosbett eine mit Wildkräutern versetzte Schnecken-Praline mit etwas Schneckenkaviar. Ein weiterer Appetitanreger: der «Waldspaziergang» mit gebeiztem Rehrücken, kleinen Pilzen, Champignon-Espuma, Morchelerde und Mooskresse. Erst jetzt geht es mit dem eigentlichen Menü los. Mit Gänseleber (Terrine, geeiste Perlen, «falsches» Bis-



Guarda Val Maiensüsshotel, Sporz/Lenzerheide

info@hotel-bodenhaus.ch
25 Zimmer
1 Suite
DZ ab Fr. 178.–
3 Restaurants
WLAN kostenlos
Parkplätze
Swimmingpool
Keine Wellnessanlage
Hunde erlaubt

Bünda Davos
Museumstrasse 4
7260 Davos Dorf
Fon +41 81 417 18 19
Fax +41 81 417 18 20
www.buendadavos.ch
info@buendadavos.ch
40 Zimmer
DZ ab Fr. 174.–
1 Restaurant
WLAN (Lobby, kostenlos)
Parkplätze und Garage
Kein Swimmingpool
Wellnessanlage
Hunde erlaubt

Bündnerhof
Sportweg 3
7260 Davos Platz 1
Fon +41 81 410 06 36
Fax +41 81 410 06 44
www.buendnerhof.ch
info@buendnerhof.ch
17 Zimmer
DZ ab Fr. 250.–
1 Restaurant
WLAN kostenlos
Parkplätze
Kein Swimmingpool
Keine Wellnessanlage
Hunde auf Anfrage

Bündnerhof
Voltastrasse 10
7563 Samnaun Dorf
Fon +41 81 861 85 00
Fax +41 81 861 85 20
www.countrywellness.ch
info@buendnerhof.com
17 Zimmer
DZ ab Fr. 130.–
2 Restaurants
WLAN kostenlos
Parkplätze und Garage
Kein Swimmingpool
Wellnessanlage
Hunde erlaubt

Camona
Dorf
7563 Samnaun Dorf
Fon +41 81 861 83 83
Fax +41 81 861 83 84
www.camona.ch
info@camona.ch
25 Zimmer
DZ ab Fr. 130.–
1 Restaurant
WLAN kostenlos
Parkplätze und Garage
Kein Swimmingpool
Wellnessanlage
Hunde erlaubt

Casa Tödi
Via Principala 106
7166 Trun
Fon +41 81 943 11 21
Fax +41 81 943 18 28
www.casa-toedi.ch
casa-toedi@casa-toedi.ch
18 Zimmer
DZ ab Fr. 122.–
1 Restaurant
WLAN kostenlos

Parkplätze und Garage
Kein Swimmingpool
Keine Wellnessanlage
Hunde erlaubt

Casanna
Alteinstrasse 6
7270 Davos 2
Fon +41 81 417 04 04
Fax +41 81 417 04 00
www.casanna.ch
hotel@casanna.ch
23 Zimmer
3 Junior-Suiten
DZ ab Fr. 250.–
1 Restaurant
WLAN kostenlos
Parkplätze
Kein Swimmingpool
Keine Wellnessanlage
Hunde erlaubt

Central
Haus Meierhof
7134 Obersaxen-Meierhof
Fon +41 81 933 13 23
Fax +41 81 933 10 22
www.central-obersaxen.ch
info@central-obersaxen.ch
23 Zimmer
2 Suiten
DZ ab Fr. 178.–
1 Restaurant
WLAN kostenlos
Parkplätze
Kein Swimmingpool
Keine Wellnessanlage
Hunde nicht erlaubt

Chalavaina
7537 Münstair
Fon +41 81 858 54 68

www.chalavaina.ch
16 Zimmer
DZ ab Fr. 168.–
1 Restaurant
Kein WLAN
Parkplätze
Kein Swimmingpool
Keine Wellnessanlage
Hunde erlaubt

Chasa Sofia
7550 Scuol
Fon +41 81 864 87 07
Fax +41 81 864 87 03
www.chasa-sofia.ch
info@chasa-sofia.ch
1 Zimmer
3 Suites
DZ ab Fr. 190.–
Kein Restaurant
WLAN kostenlos
Parkplätze und Garage
Kein Swimmingpool
Keine Wellnessanlage
Hunde erlaubt

Chesa Grischa
7515 Sils Baselgia
Fon +41 81 838 50 70
Fax +41 81 838 50 71
www.hotelgrischasils.ch
info@hotelgrischasils.ch
29 Zimmer
1 Suite
DZ ab Fr. 214.–
1 Restaurant
WLAN
Parkplätze
Kein Swimmingpool
Keine Wellnessanlage
Hunde erlaubt

Chesa Mulin
Via da Mulin 15
7504 Pontresina
Fon +41 81 838 82 00
Fax +41 81 838 82 30
www.chesa-mulin.ch
info@chesa-mulin.ch
30 Zimmer
DZ ab Fr. 210.–
Kein Restaurant
WLAN (Lobby)
Parkplätze und Garage
Swimmingpool
Wellnessanlage
Hunde nicht erlaubt

Chesa Surlej
7513 Silvaplana
Fon +41 81 838 75 75
Fax +41 81 838 75 76
www.chesa-surlej.ch
hotel@chesa-surlej.ch
24 Zimmer
1 Suite
2 Wohnungen
DZ ab Fr. 190.–
2 Restaurants
WLAN (Lobby, kostenlos)
Parkplätze und Garage
Kein Swimmingpool
Wellnessbereich
Hunde erlaubt

Chur
Welschdörfli 2
Am Obertor
7000 Chur
Fon +41 81 254 34 00
Fax +41 81 254 34 10
www.hotelchur.ch
info@hotelchur.ch
63 Zimmer
4 Junior-Suiten