Schweiz: CHF 24.50/EU: EUR 18,80
www.gehtaus.ch

2017
2018

GRAUBÜNDEN GEHT AUS!

Was Bergbeizli und Gourmetrestaurants den Gästen auftischen
Die schönsten Tische mit Aussicht sowie an Pisten und Loipen
Was aktuelle Trendsetter und bewährte Institutionen anbieten

100 RESTAURANTS NEU GETESTET

terte Bedienung bei der Rückkehr aus dem Keller mitteilt. Wir wollen nicht allzu snobistisch sein, der 2014er-Jahrgang (Fr. 98.–) ist ja wahrlich keine Strafarbeit im Kohlebergwerk, nehmen wir also den – eine kleine Offenbarung. Die üppige Auswahl an raren Magnums von Martha und Daniel Gantenbeins Fläscher Pinot noir (Jahrgänge 2007 bis 2014, Fr. 200.– bis Fr. 250.–) lassen wir notgedrungen links liegen; überhaupt lockt die Weinkarte mit einigen Preziosen. Doch wir erfreuen uns erst einmal an dem Rundumblick in dieser gemütlichen Gaststube mit den getäfelten Wänden, den schweren hölzernen Stühlen, dem Parkettboden und den hübschen Intarsien in den Tischplatten. Sofort fällt uns das Wort «Gemütlichkeit» ein, ein zu Unrecht vielgeschmähter Begriff. Generationen von Schriftstellern haben sich daran abgearbeitet und Menschen, die diese suchten, der Spiessigkeit bezichtigt. Dabei ist dieser in andere Sprachen nahezu unübersetzbare Begriff in Wirklichkeit ein Kulturschatz und zudem ein Stadium des Wohlbefindens, das schon Goethe schätzte. Zur Gemütlichkeit gehört auch, dass die Angestellten uns vorzüglich bemuttern, nicht zu aufdringlich, nicht zu absent, aber immer auf eine angenehm präsente Art.

Als Entree überzeugt die Bresaola-Roulade mit Frischkäse und Basilikumpulver auf Birne. Dann kommt die Kaltschale aus weissem Pfirsich mit Liebstöckel und Holunder und lauwarmer Forelle auf den Tisch, farbenfroh, sommerlich und wohlschmeckend. Kleiner Kritikpunkt: die zarte Forelle geht vor diesem breiten Geschmackspanorama doch ein wenig in die Knie. Als Hauptgericht gibt es Geschnetzeltes, denn schliesslich ist die Pilzsaison eröffnet. Das Kalbfleisch ist formidabel und hauchzart, die begleitende Cognac-Rahm-Sauce schafft das Kunststück, sämig aber doch nicht allzu schwer zu sein, die Pilze sind für die erste Ernte herrlich bissig und nussig, die dazu gereichte Butterrösti so köstlich, wie wir es uns, frisch aus der Polenta-Metropole Mailand kommend, erträumt haben. Übrigens: Man hört nur das Beste über die herbstlichen Wildgerichte des Restaurants, doch dafür waren wir ein paar Wochen zu früh dort. Das Karamellköpfli ist ein feiner Abschluss, mehr ging einfach nicht, wenngleich der frische, warme Apfelstrudel vom Nebentisch verführerische Duftschwaden in unsere Richtung schickt.

Doch das Allerfeinste, ja der grösste Luxus, den man sich in dieser Zeit gönnen kann, ist wenige Schritte entfernt: Das Bett im, ja, gemütlichen Zimmer wartet nur zwei Stockwerke weiter oben. *stm*

Reichsgasse 11, 7000 Chur
Fon 081 258 57 57
www.stern-chur.ch
mo–so 11–23 Uhr (Küche 11.30–14 & 18–21.30 Uhr, dazwischen und bis 22.30 Uhr kleine Karte)
HG Fr. 16.50–47.50

h m r s t v

Bündner Institutionen: Rang 4

Süsswinkel

Converse Angels

Der «Süsswinkel» ist ein Klassiker in der Churer Altstadt. Immer wieder gerne besucht, weil einfach alles stimmt. Ambiente und der Reiz einer historischen Beiz: alte Holz- und Schiefertische, Bistrostühle, gewölbte Nischen, nette Engel und barocke Putten in allen Variationen, der Jahreszeit angepasste Blumendekoration. Alles ist sehr gepflegt, ohne den Charakter und Charme der Geschichte zu überdecken. Die saisonal abgestimmte, marktfrische Brasserieküche mit regionalen und mediterranen Seitenblicken von Daniel Truniger hat mittlerweile auch einige Klassiker hervorgebracht, die von der Stammkundschaft sehr geschätzt werden. Die Churer Hauswurst mit Dijon-Senf, Sauerkraut und gedämpften Kartoffeln etwa (Fr. 26.50). Oder der Rindsschmorbraten an Merlot mit Kartoffelpüree (Fr. 30.–). Beliebt sind auch die verschiedenen Currygerichte und die handfesten Fleischteller mit feinen Saucenvariationen. Dritter tragender Pfeiler im süssen Winkel ist der überragende Service. Inge und Sandy sind einfach unschlagbar. Die eine blond, die andere schwarz, beide schlank und hochgewachsen und in der Regel mit einem weiteren Klassiker unterwegs: ihren unverwüstlichen Converse Chucks. Mich erinnern sie irgendwie an Charlie's Angels – obwohl korrekter wäre wohl Daniel's Engel. Scherz beiseite. Am runden Tisch (herrlich: für einmal keine schweren Tischdecken und Stoffservietten) warten wir auf die Lieferung frischer Moules, die heute aber zu spät kommen. Also muss der lauwarme Pulposalat auf Kartoffeln mit Olivenöl und Petersilie über die Klinge springen (Fr. 22.50/35.50). Wir studieren am gebratenen Geisskäse auf Salatbett (Fr. 16.50), versuchen dann aber den Linsen-Gemüse-Salat (Fr. 15.50).

Süsswinkel, Chur

Die Vielfalt der Vorspeisen ist lobenswert. Es folgen schwarze Pizzoccheri mit Zucchini und Lauch aus der Abteilung Pasta und Vegetarisch und das Rindsfilet an Grünem-Pfeffer-Cognac-Rahm mit Bratkartoffeln (Fr. 43.50).

Die Weinkarte beschränkt sich auf zwei Seiten, ist dafür umso sorgfältiger assortiert. Immer im Angebot: offen ausgeschenkte Weine in Flaschenqualität. Die klassische «Süsswinkel»-Karte wird jeweils mit saisonalen Gerichten sowie zwei Tagesmenüs ergänzt. Vielfalt, Geradlinigkeit und Qualität prägen diese Küche für alle Fälle. Zum Espresso und als süsser Abschied zwei «Schaumwaffeln mit Migrationshintergrund» (früher waren's noch Mohrenköpfe). Zufrieden wie immer verlassen wir die gute Stube und freuen uns auf das nächste Mal. Dann wieder zu frischen Moules. *dc*

Süsswinkelgasse 1, 7000 Chur
Fon 081 252 28 56
www.süsswinkel.ch
di–sa 10–14 & 17.30–24 Uhr (Küche 11.30–13.45 & 18–21.45 Uhr), mo & so geschlossen sowie je zwei Wochen im April und Oktober
HG Fr. 20–48

h m t v

Gemütliche Beizli für Geniesser: Rang 3

Fläsch

Adler

Fläscher Stuben

Hinein in die gute Stube, möchte man fast sagen. Denn die holzgetäferten Räume, der himmelblaue Kachelofen und die sorgfältig gedeckten Tische vermitteln die Gemütlichkeit schlechthin. Man fühlt sich auf Anhieb wie zu Hause. Zudem wird man überaus freundlich begrüsst und an den Tisch begleitet. Kaum hat man Platz genommen, steht auch schon frisch gebackenes Brot mit einem Töpfchen gesalzener Butter, Oliven und einem Kräuteröl auf dem Tisch, gefolgt von einem liebevoll angerichteten Gruss aus der Küche: Es ist diesmal ein Mini-Leberknödel auf Petersilienschaum, daneben eine halbe Cherrytomate mit Basilikumgelee und einem Mozzarellawürfel. Das gibt schon mal Zeit, die Menükarte zu studieren. Sehr einladend, finden wir. Sashimi vom geräucherten Saibling mit Meerrettichmousse, Randen und Saiblingskaviar (Fr. 27.–) oder «Adler»-Salat mit einer gebratenen Riesengarnele (Fr. 19.–) könnten zur Vorspeise werden. Wir lassen uns stattdessen auf Zucchinicarpaccio mit Burrata, Pinienkernen und Majoran ein (Fr. 25.–) und von einer Steinpilzcreme-

suppe mit Speckknödel und Apfel verwöhnen (Fr. 16.–). Danach folgen Tagliolini mit frischen Eierschwämmchen (Fr. 27.–), obwohl wir zuvor lange zwischen einem US-Steak vom Holzkohlegrill (Fr. 56.–) und einer Bachforelle mit Champagnersauerkraut, Äpfeln und Sesamkartoffeln (Fr. 41.–) geschwankt haben.

Wie es sich für ein Restaurant inmitten eines Weingebiets gehört, liegt die Weinkarte schwer in der Hand, ist ein veritables Buch. Mit über 400 europäischen Spitzenweinen, Raritäten und Spezialitäten aus der Region aus dem reich bestückten «Adler»-Keller. Geniessen darf man die edlen Tropfen nicht nur am Tisch, sondern auch an Themenanlässen oder Degustationen direkt im Weinkeller. Weinfreunde kommen hier also auf ihre Rechnung.

Wir selber versuchen vergeblich den süssen Versuchungen zu widerstehen. Ein butterzartes warmes Schokoladentörtchen mit Passionsfrucht (Fr. 17.–) und eine flambierte Zitronengras-Creme brulée (Fr. 15.–) bilden den krönenden Abschluss in den heimeligen Fläscher Stuben. *mh*

Kreuzgasse 2, 7306 Fläsch
Fon 081 302 61 64
www.adlerflaesch.ch
mo 11.30–14.30 & 17.30–23.30,
do–so 11.30–14.30 & 17.30–23.30 Uhr
(Küche 12–14 & 17.30–22 Uhr), di & mi
geschlossen sowie vom 21. Februar bis
15. März und 18. Juli bis 9. August
HG Fr. 43–67

h m s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 16

Landhaus

Bei den Baumanns

Hier fühlt man sich im besten Sinne wie zu Hause. Schon beim Betreten der Gaststube, gleich gegenüber der Küche, nehmen uns die Baumanns gemeinsam in Empfang. Theresa Baumann, in elegantem Schwarz, wird uns später am Tisch sorgsam betreuen. Und auch Ignaz Baumann, ihren Mann, werden wir nicht aus den Augen verlieren. Nicht nur, weil er das eine oder andere Gericht gleich selbst aufträgt – zum Kaffee setzt er sich auch noch eine Weile zu uns an den Tisch. Wir lernen ihn als engagierten Koch und Gastgeber kennen, der sich einer schnörkellosen, qualitativ hochstehenden Küche verschrieben hat. Gleichzeitig liebt er es, immer etwas zu experimentieren, und er schaut sich auch regelmässig bei der «Konkurrenz» um, besonders in Zürich. Allerdings setzt er stark auf das, was die Region zu bieten hat, die Bündner Herrschaft. So wissen die Jäger, dass man beim Baumann eine frisch erlegte Gämse oder auch einmal ein Wildschwein vorbeibringen kann. Ignaz Baumann wird das Tier sorgfältig zerlegen und daraus ein Festmahl zubereiten.

Wir fühlen uns wohl in der alten Arvenstube mit ihrem ehrwürdigen Kachelofen und dem Sammelsurium an dekorativen Gegenständen, zu denen in der Adventszeit noch verschiedene Engel und Stechpalmensträusse kommen. Aus dem schönen Weinangebot – Bündner Herrschaft, Tessin, etwas Italien und Spanien – wählen wir erst ein Glas Mousseux aus der Region aus, der so gut schmeckt wie auch der Pinot blanc. Dazu passt eine Portion Salametti aus dem Bergell, die schon einmal ausnehmend gut schmeckt. Anstelle einer Menükarte präsentiert Frau Baumann eine Schiefertafel mit einem verführerischen Angebot, das von einem Branzino auf Steinpilzrisotto bis zum 380-grämmigen Prättigauer Kalbskotelett reicht. Uns gefällt die Knödelsuppe mit ihren sehr schön gewürzten Knödeln, die ganz fein nach Kalbsleber schmecken. Welcher Kontrast dazu und welch spannende Entdeckung sind daneben die Coquilles St-Jacques, die auf einem Bett von Randenscheiben angerichtet sind mit einer ganz tollen, leicht bitteren und etwas exotisch abgeschmeckten Orangensauce (Fr. 24.50).

Als Begleiter für die Fortsetzung haben wir uns mit dem Grond von Davaz auf einen Pinot noir geeinigt, der typisch für die Region ist und wunderbar schmeckt. Er passt zu einem aussen knackigen, innen saftigen Cordon bleu. Die Bratkartoffeln dazu, längs in dünne Scheiben geschnitten, gefallen uns ebenfalls sehr gut. Zum wirklich exzellenten Hackbraten mit Kartoffelstock (Fr. 32.–) verrät uns Ignaz Baumann beim Kaffee noch zwei, drei Details: Da ist nur Kalb drin, grob gehackt. Brät gehört ebenso dazu wie eine Prise Piment d'Espelette. Zum Binden braucht er weder Mehl noch Semmeln, sondern, tatsächlich, Haferflocken. Und dass der kräftige Fonds dazu hausgemacht ist, war nicht anders zu erwarten. *hjk*

Ausserdorf 28, 7306 Fläsch
Fon 081 302 14 36
www.landhaus-flaesch.com
mi–sa 11.30–14.30 & 17.30–23,
so 11.30–21 Uhr, mo & di geschlossen
sowie 12. bis 27. Juni und
eine Woche im November
HG Fr. 27–52

h s t v

Gemütliche Beizen für Geniesser: Rang 1

Genussvoll durch den Tag

Erleben Sie das B12 in Chur. Mit unserer feinen Küche aus besten Produkten der Region, vorzüglichem Caffè, hausgemachten Kuchen und vielen Köstlichkeiten verwöhnen unsere Gäste.

Unsere grosszügigen Räumlichkeiten an zentraler Lage in Chur bieten vielfältige Möglichkeiten für Ihren erfolgreichen geschäftlichen Anlass oder Ihre stimmungsvolle private Veranstaltung.

B12 – für besondere Genussmomente.

B12 caffè & bar
Brandisstrasse 12
7000 Chur

+41 81 250 54 40
b12@brandis12.ch
www.brandis12.ch