

**2015
2016**

GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Beizli
Die aufregendsten Trendsetter und die soliden Institutionen
Die schönsten und besten Tische für Skisportler und Wanderer

**120
RESTAURANTS NEU
GETESTET**



14 «GaultMillau»-Punkten ausgezeichnete Küche ist international ausgerichtet. Das breitgefächerte Angebot reicht vom einfachen Gericht bis zu exklusiven Gourmet-Genüssen.

Froh darum, in der Wärme zu sitzen, lassen wir uns von der Karte animieren: «Aus dem Garten», «Vom Acker», «Vom Fischwagen, aus dem Wasser», «Von der Weide», «Aus dem Schlaraffenland». In jeder Rubrik finden wir leichte Saison-Kreationen verbunden mit heimischen Frischprodukten. Dazu ein Degustationsmenü für 99 Franken: «Wachtelbrustterrine im Speckmantel / Malanser Schaumweinsüppchen mit pochiertem Eigelb, Erbsen, Randen und Jakobsmuschel / Knuspriges Bonbon aus Kalbsmilken und Rohschinken auf Pastinakenpüree mit Wasabisauce und Peperoni-Pinienkernpesto / Gebratenes Rindsfilet und Entenleber auf gratinierten Kartoffeln mit gehobeltem, schwarzem Bündner Trüffel, Portojus und kleinem Gemüse / Lebkuchenhalbgefrorenes und Brownies mit Nougat, Krachmandeln und Birnen.» Einen Fünfgänger, der auch abgekürzt in vier (Fr. 84.–) oder drei Gängen (Fr. 76.–) zu haben ist.

Uns ist nach einem heissen Süppchen bei diesen frostigen Temperaturen draussen. Aus der Tagesempfehlung bestellen wir eine Kraftbrühe mit Flädli als Erstes. Hausgemacht sind die Brühe, hausgemacht die Flädli – fein. Wir bleiben gleich beim Tagesmenü und lassen uns einen Salatteller mit gebratenen Pouletbruststreifen und Hüttenkäseterrine an Gemüse-Vinaigrette auftischen (Fr. 17.–). Die freundliche Servicemitarbeiterin verwöhnt uns mit zwei verschiedenen Sorten Brot und Butter. Von den dazu gereichten Ölen dürfen wir zwischen Basilikum-, Walnuss-, Sesam-

und Kürbiskernöl wählen. Solchermassen bedient fühlen wir uns rundum wohl.

Mit der Weinkarte könnte man durch die ganze Welt reisen. Exakt 542 Weine lagern im Keller des «Va Bene», gelistet sind sie für den Gast auf einer elektronischen iPad-Weinkarte. Überraschen lassen könnte man sich von einem Elsässer Grand Cru, dem 1999er Riesling Schlossberg Cuvée Saint-Catherine von den Fallers der Domaine Weinbach (Fr. 107.–). Andernfalls einen der sehr guten Weissen aus der Herrschaft bestellen, Weissburgunder von Hansruedi Adank oder von Peter Wegelin, den Chardonnay von Christian Hermann. Ausserordentlich ist die Auswahl an exzellenten Bündner Pinots. Sichere Werte bei den Roten aus Frankreich sind der Châteauneuf-du-Pape 2011 der Domaine du Vieux Télégraphe (Fr. 67.–) und der Morey-St-Denis 2009 der Domaine Dujac aus dem Burgund (Fr. 82.–). Sowie bei den Italienern der Lagrein Riserva 2011 von Ansis Waldgries in Südtirol (Fr. 74.–) und der Tancredi 2007 von Donnafugata aus Sizilien (Fr. 73.–). Wer etwas zu feiern hat, findet auch grössere Flaschen wie Magnum, Jeroboam (5 Liter) oder Imperiale (6 Liter).

Wir wenden uns den Desserts zu und geniessen zarte Crêpes mit warmem Apfelragout und karamellisiertem Mascarponeeis (Fr. 15.–). Ein Träumchen. Noch ein Espresso, und wir sind wieder richtig fit für das winterliche Chur. *mh*
Gäuggelistrasse 60, 7000 Chur
Fon 081 258 78 02
www.restaurant-vabene.ch
mo-so 9–24 Uhr
(Küche 11.30–14 & 18–21.30 Uhr,
dazwischen kleine Karte)
HG Fr. 27–59

h m s t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 5



Schloss Schauenstein, Fürstenu (Seite 044)

Fläsch

Adler

Siggis Handschrift

Auf der weissen Jacke des Mannes, der uns durch die Küchentüre so freundlich und gut gelaunt begrüsst, prangt gross gestickt der Name «Siggi». Seit November 2014 ist Siggi, eigentlich Siegfried Tschurtschenthaler, Küchenchef, Gastgeber und Geschäftsführer im «Adler» mitten im Weinbauerdorf Fläsch. Der gebürtige Südtiroler ist nicht viel älter

als 30, kann in seiner Küchenkarriere aber bereits auf einige bedeutende Stationen zurückschauen: Portugal, Italien, zuletzt St. Gallen (Restaurant «Level»). Im «Adler», schon länger eine der ersten Adressen in der Bündner Herrschaft, will er Traditionelles neu interpretieren. Er kombiniert Loup de mer mit Risotto, Schlutzkrapfen mit gebratenen Kalbsmilken oder Crème brûlée mit Zwetschgenröster und Tonkabohneneis. Gut eingestimmt vom sehr überzeugenden Amuse-Bouche – ein Gläschen Kartoffelschaum mit Albatruffel, Speckchips

«Unser Ziel war es,
eine unauffällig auffällige
Flasche zu entwerfen.»



ALLEGRA | PASSUGGER *Special Edition* 47 cl | 77 cl www.passugger.ch



Schloss Brandis, Maienfeld (Seite 046)

und einem Löffelchen Hirschcarpaccio an einer Apfelmussauce – wählen wir erst einmal das Zweierlei von der Gänseleber (Fr. 25.–). Quitten- und Preiselbeerpaste gehören dazu und ein unerhört feines hausgemachtes Brioche. Die Foie gras kommt einmal als «Block» und einmal als Mousse mit einem Deckel von gebranntem Zucker, der den feinen Geschmack der Mousse allerdings etwas übertönt. Zum «Adler»-Salat (Fr. 19.–) mit Croûtons und Nüssen gehören zwei exzellente, pralle und rassig gewürzte gebratene Riesencrevetten. Bis dahin sind wir in der alten, aber sehr gepflegten Stube (mit Foto von General Guisan an der Wand) mit einem Pinot blanc von Adank ausgezeichnet gefahren. Zur Fortsetzung wählen wir aus dem umfassenden Weinangebot (Schwerpunkt: Herrschaft) den Kruog 2011 von Thomas Marugg, einen mittelschweren, sehr eleganten Pinot noir (Fr. 79.–), der bis zum Schluss Freude bereitet. Er begleitet eine schmackhafte Kombination von Steinbuttfilet und Pata negra. Sodann die 300-Gramm-Version vom Kalbskotelett «Swiss Grand Cru» (Mutigere stellen sich der Herausforderung der 450-Gramm-Variante, Fr. 83.–). Das Fleisch ist zart rosa gebraten und schön schmackhaft mit seinem dunklen Jus

und den vielen Kräutern, und auch die Bratkartoffeln schmecken herzhaft gut. Nach so viel so gutem Essen widerstehen wir den Versuchungen der Dessertkarte. Was also hinter «Adlers Schokoladentraum» steckt, bleibt vorerst ein Geheimnis – nicht aber die Feststellung, dass der «Adler» mit Siggli Tschurtschenthaler eine neue interessante Handschrift bekommen hat. hjk

Kreuzgasse 2, 7306 Fläsch
Fon 081 302 61 64
www.adlerflaesch.ch
mo & di 11.30–14.30 & 18–23.30,
fr–so 11.30–14.30 & 18–23.30 Uhr
(Küche 12–14 & 18.30–22 Uhr),
mi & do geschlossen sowie vom 4. bis
26. März und vom 6. bis 27. August
HG Fr. 39–83

h m s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 9

Landhaus

Mit viel Gefühl

Mitten in der idyllischen Bündner Herrschaft gelegen, bietet Fläsch mehr als bezaubernde Landschaft und hervorragende Weine. Das typische Weinbaudorf hat Wurzeln, die bis in die römische Zeit zurückreichen. Der Sankt Luzisteig galt bereits damals als wichtiger Übergang vom Bodensee in den Süden. In der Mitte des 18. Jahrhunderts wurde Fläsch wegen seines Bades berühmt,

das für seine heilende Wirkung bald grosse Bekanntheit erlangte. Trotzdem blieb das Dorf hauptsächlich von der Landwirtschaft geprägt. 2010 mit dem Wakkerpreis für innovative Dorfplanung ausgezeichnet, bewiesen die Fläscher, dass die charakteristischen Wein- und Obstgärten durch geschickte Planung erhalten bleiben konnten.

Dieses prägende Ortsbild lässt einen innehalten, die Schritte verlangsamen und auf Einkehr in einem der schönen Häuser hoffen. Anders als der Name vermuten lässt, steht das «Landhaus» im historischen Dorfkern, angrenzend an einen Weinberg mitten im Dorf. Das Haus aus dem 17. Jahrhundert sieht denn auch mehr wie ein Wohngebäude aus, ein Eindruck, der sich nach dem Eintreten noch verstärkt. Man kann sich hier bei Theresa und Ignaz Baumann fast ein bisschen daheim fühlen. Die Gaststube ist gemütlich, mit Holz getäfert, die Dekoration üppig und phantasievoll, eine liebevoll zusammengestellte Sammlung verschiedenster Sachen und Säckelchen.

Eine eigentliche Karte gibt es nicht, die Gerichte werden auf eine grosse Tafel geschrieben, Baumann kocht für uns, gutbürgerlich und wärschaft, wie es sich aus den angebotenen Speisen liest. Von der Leberknödelsuppe (Fr. 13.50) über den Nüssli-Salat mit Ei (Fr. 14.50) bis zu Kalbskopf-Carpaccio mit Zwiebeln (Fr. 19.50) bei den Vorspeisen, vom Kalbshackbraten nur aus Kalbfleisch mit Kartoffelstock (Fr. 28.–) über das Prättigauer Kalbskotelett in zwei Grössen (Fr. 52.–/65.–) bis zum Cordon bleu mit Bratkartoffeln (Fr. 39.50) klingt alles sehr traditionell. Aber keine Regel ohne Ausnahme, die da in Form von gebratener Entenleber mit sautierten Himbeeren oder dem indischen Lammcurry auftaucht. Auch die Fischsuppe vom Chef oder die frischen Périgord-Trüffel mit Tagliolini könnten verlocken.

Der Vin mousseux aus der Herrschaft ist leider ausgetrunken, wir nehmen mit einem Glas Prosecco (Fr. 9.–) vorlieb und studieren die erlesene Weinkarte mit bevorzugt heimischen Weinen von Andrea Davaz, Christian Marugg und Martha und Daniel Gantenbein – alle bestens bekannt und geschätzt. Wir bestellen von Elly Süssstrunk einen Pinot noir Barrique (Fr. 68.–), nomen est omen, eine sehr gute Wahl, einen weichen Wein, der bestens zu unseren Gerichten passt. Der bunte Blattsalat (Fr. 12.50) ist als Vorspeise ideal, knackig frisch, mit einer klassischen italienischen Sauce

angerichtet. Das Fläscher Riesling-Süplli (Fr. 13.50) ist delikat, schaumig gerührt und erscheint uns mit seinem feinen Weinatem passend zu den umliegenden Rebbergen. Der Coniglio (Fr. 34.–) ist zart, lange geschmort, die dazu gereichte Bramata-Polenta klassisch, sie könnte besser nicht sein. Der Hackbraten hingegen lässt an Geschmack zu wünschen übrig, er ist kaum gewürzt, wenig gesalzen und in der Konsistenz etwas zu weich, schade. Doch der wunderbare Kartoffelstock versöhnt uns ein wenig. Und gegen das Dessert, die Landhaus-Cassata ohne kandierte Früchte, dafür mit Fläscher Traubenbeeren und Traubenglace, kann man gar nichts einwenden, es ist schlichtweg perfekt. Und zum Abschluss gönnen wir uns zum Espresso einen wunderbaren, milden Marc (Fr. 7.–), natürlich aus Fläsch, von Andrea Davaz. jr

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 vom 8. bis 21. Juni und eine
Woche im November
HG Fr. 25–54

h s t v

gut und bürgerlich: Rang 7

Fürstenuau

Schloss Schauenstein

Das preiswerteste Restaurant der Schweiz

«Sie waren bei Caminada? Da möchte ich auch mal hin.» Die ältere Dame, die uns auf diese Weise anstaunte, hatte sich noch nie zum besten Koch der deutschsprachigen Schweiz getraut. Zu teuer schien es ihr und zu elegant. Hätte sie es mal besser gewagt, denn im Fürstener Schloss, in jenem verwunschenen Gebäude im Domleschg, geht es erstens alles andere als steif und zweitens so günstig zu wie in kaum einem anderen Restaurant des Landes. Für die knapp 250 Franken, die Patron Andreas Caminada seinen Gästen abverlangt, wenn diese ein sechsgängiges Menü bestellen, inkludiert er eine Vielzahl an Appetithappen, eine Parade an Süssigkeiten. Eile existiert nicht, und das «Schauenstein»-Schauspiel zieht sich locker über fünf oder sechs Stunden hin, ohne zu langweilen, ohne im Geringsten zu überfordern.

Um dem Geheimnis des dreifach besterten und auch sonst üppig prämierten Kochstars auf den Grund zu gehen,