



Die romantische Atmosphäre der beiden Restaurantstuben in der ersten Etage ist geprägt von der jahrhundertealten Tradition des Hauses.

RESTAURANT ADLER

EIN HAUCH SÜDTIROL in der Bündner Herrschaft

Es gibt nur wenige Restaurants, die schon am frühen Morgen vermitteln, dass sich hier alles um die hohe Kunst der Küche dreht. Im Restaurant Adler im Winzerdorf Fläsch in Graubünden spürt man jedoch sofort, dass hier ambitionierte Gastgeber am Werk sind. Vielmehr, man riecht es. Beim „Ortstermin“

liegt der Duft von frischem Brot in der Luft. Oft ein verführerisches Vorzeichen für eine exzellente Küche. Dort, wo man sich die Mühe macht, das Brot noch selbst zu backen, kann man sich auf das Qualitätsbewusstsein der Küchencrew verlassen. Und das ist im Restaurant Adler im Winzerdörfchen Fläsch in der Bündner Herrschaft nicht anders.

Gastgeber und Küchenchef Siggis Tschurtschenthaler, der nach langen Jahren in der europäischen Sternegastronomie – u.a. stand er neben Eckart Witzigmann, im Hangar-7 in Salzburg und in der Villa Joya in Portugal am Herd – im November 2014 die traditionsreiche Gourmetadresse in

Fläsch übernommen hat, legt größten Wert auf die Qualität seiner Zutaten. Deshalb stammen sie soweit irgend möglich von kleinen Produzenten, die wissen, dass bei dem Südtiroler nur absolute Top-Waren zum Einsatz kommen. Der sympathische Virtuose und seine perfekt eingespielte Küchencrew folgen dem Grundsatz, dass wirklich gute Dinge keine Schnörkel brauchen. Sie wirken aus sich selbst heraus. Das spricht allerdings nicht gegen Kreativität. Nicht umsonst wächst die Riege seiner Stammgäste, die für einen Abend im Adler selbst weite Wege in Kauf nehmen, kontinuierlich. Und so überzeugen Gerichte wie ein gebratener



Das junge Team freut sich gemeinsam mit Siggis Tschurtschenthaler und Melanie Kampfer über den Erfolg des neuen Gourmettreffs in der Bündner Herrschaft. Unten: Surf and Turf à la Siggis: Perlhuhnbrüstchen vom Holzkohlegrill mit Beluga-Linsen und Flusskrebse.

Wolfsbarsch mit violetter Blumenkohl, Avocado und Limette oder ein rosa gebratener Hirschrücken auf Schupfnudeln, karamellisierten Kastanien und Sprosskohl durch ein raffiniertes Zusammenspiel bester Produkte und der ganz eigenen Handschrift des quirligen Gastgebers. Die konsequente Qualitätsphilosophie passt zu den original erhaltenen Stuben aus dem 18. Jahrhundert in der ersten Etage genau so gut wie zu der neugestalteten Raucher-Lounge im Erdgeschoss und vor allem zu dem neugeschaffenen Gewölbe-Weinkeller, der mit seinen rund 400 Positionen nicht zu den größten, aber mit seiner Auswahl an edlen Raritäten, die der renommierte Kellermeister Hans Rhyner für den Adler zusammengestellt hat, ohne Frage zu den außergewöhnlichsten der Region gehört. ■

Geschäftsführer und Küchenchef:
Siggis Tschurtschenthaler
Kreuzgasse 2, CH-7306 Fläsch
Telefon: 00 41 / (0) 81 / 302 61 64
E-Mail: info@adlerflaesch.ch
Internet: www.adlerflaesch.ch
Öffnungszeiten Küche: 11.30 – 14.00 Uhr
und 17.30 – 22.00 Uhr, Ruhetage: Dienstag
und Mittwoch, Kreditkarten: American
Express, Diners Club, Eurocard, Visa

