

2020

# GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Beizen  
Die neuen Trendsetter und die traditionellen Institutionen  
Die schönsten Tische mit Aussicht und an den Pisten und Loipen

100  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Kornplatz, Chur

## Chur

### Kornplatz

#### *Baba und pfiat di!*

Ende August 2019 geht im «Kornplatz» eine Ära zu Ende. Der leidenschaftliche Gastgeber Klaus Blümel und seine Crew ziehen weiter, wohin, war bei Redaktionsschluss noch unklar. Klar ist jedoch: Die Nachfolger treten ein schweres Erbe an. Denn Blümel hat die Latte hoch gelegt. Unter seiner Regie avancierte das schmucke Lokal zur ersten Adresse der Bündner Hauptstadt. Einen Namen machte sich der Österreicher mit einer gepflegten Alpenküche, mit Spezialitäten aus seiner alten und neuen Heimat. Einen Zacken legte die Küche noch zu, als der Patron vor fünf Jahren den Jungkoch Christian Zitzer verpflichtete. Der Deutsche hatte zuvor in verschiedenen Dreistern-Betrieben (unter anderem bei Andreas Caminada im «Schloss Schauenstein») gearbeitet und verlieh der «Kornplatz»-Küche einen kreativen Twist.

Bei unserem Besuch an einem sonnigen Wintertag wollten wir – vielleicht zum letzten Mal – einige der bewährten Spezialitäten kosten. Den Auftakt bildete eine Tafelspitzsuppe mit Win-

tergemüse und einem knusprig gebratenen Wachtelei (Fr. 16.–). Die klare Brühe, kräftig, intensiv und perfekt abgeschmeckt, bezeugte bereits, welch immenser Aufwand in dieser «Manufaktur für Gaumengenüsse» (so die Eigenwerbung) betrieben wird. Tadellos gewickelt und gut im Biss waren die Capuns mit knusprigem Speck (Fr. 26.–). Ein weiterer «Kornplatz»-Klassiker ist das Wienerschnitzel (Fr. 46.–). Keine über den Tellerrand ragenden Elefantenoehren kommen hier auf den Tisch, sondern je zwei zierliche Schnitzelchen. Das Kalbfleisch ist saftig, die goldgelbe Panade hat den typischen Faltenwurf. Dazu werden Zitronennudeln serviert – hausgemacht wie alles im «Kornplatz» – sowie Wintergemüse und eingelegte Preiselbeeren. Tadellos war auch der Rindsschmorbraten an einer konzentrierten Rotweinsauce mit cremiger Polenta (Fr. 29.–) von der Mittagskarte. Eine typische Kreation von Christian Zitzer ist der Alpensaibling im Randensaft mit Vanillequitten, Sellerie-Ravioli, Federkohl und schwarzen Baumüssen (Fr. 48.–). Klingt anspruchsvoll – ist es auch. Und schmeckt hinreissend. Traditionell dann wieder die Nachspeise: wir teilten uns Salzburger Nockerl mit ein-

gemachten Malanser Zwetschgen und Vanilleglace (Fr. 21.– pro Person).

Österreich und Graubünden bilden auch den Schwerpunkt des gut dotierten Weinkellers, in dem Blümel nicht wenige Grossflaschen hortet. Wir entschieden uns für zwei Gewächse aus der Bündner Herrschaft. Als Aperitif wählten wir einen fruchtigen Riesling-Silvaner aus Fläsch im Offenausshank (Fr. 7.–/dl), darauf erfreute uns ein gereifter, schon fast burgundischer Pinot noir von Studach aus Malans (Fr. 89.–).

Ganz zum Schluss genehmigten wir uns noch einen Marillenschnaps des Tiroler Edelbrenners Rochel. In aufgeräumter Stimmung, aber doch auch etwas wehmütig, verliessen wir die Tafel. Baba und pfiat di, Klaus! ah

Kornplatz 1, 7000 Chur  
Fon 081 252 27 59  
[www.restaurant-kornplatz.ch](http://www.restaurant-kornplatz.ch)  
di-sa 11.30–14 & 18–22.30 Uhr  
(Küche 12–14 & 18–22 Uhr),  
mo & so geschlossen  
HG Fr. 37–48, Menü ab Fr. 84

**m t v**

**Bündner Institutionen: Rang 3**

## Fläsch

### Adler

#### *Im Höhenflug*

Seit der Südtiroler Siggie Tschurtschenthaler in Fläsch den Kochlöffel schwingt, ist der «Adler» im Höhenflug: Punkt für Punkt ging es in den letzten drei Jahren aufwärts. Tatsächlich ist alles da für ein gediegenes Fressbeizchen: Im Erdgeschoss des verwinkelten Hauses mitten im Winzerdorf wurde eine Zigarren-Lounge eingerichtet; den gut assortierten Weinkeller kann man besichtigen, und in den Arvenstuben im ersten Stock lässt es sich an festlich aufgedeckten Tischen auf hohem Niveau speisen.

Der Chef des Hauses hat nach der Kochlehre bei verschiedenen Sterne-Köchen seine Sporen abverdient, unter anderem bei Eckart Witzigmann in München oder bei Dieter Koschina in der «Vila Joya» an der Südküste Portugals. Er kochte im «Hangar 7» in Salzburg und im «Tubladel» in Gröden.

Was der Mann alles kann, zeigt sich vom ersten Bissen an. Kaum hat man Platz genommen, steht auch schon frisch gebackenes Brot mit einem Töpfchen gesalzener Butter und Kräutermousse auf dem Tisch, gefolgt von einem

liebevoll angerichteten Gruss aus der Küche: ein Kalbsragout, gekrönt von einem Kartoffel-Joghurt-Schäumchen. Stets ein verlockendes – und auch preislich interessantes – Angebot ist der Business Lunch (Fr. 47.–). Als erster Gang wird ein Frühlingsalat mit geräuchertem Lachs serviert; er ist hübsch in einem schmalen langen Teller präsentiert, die Sauce perfekt abgeschmeckt. Es folgt geschmorte Kalbsschulter mit Kartoffelzitronestock, begleitet von einem Jus, von dem man gar nicht genug bekommen kann. Ein warmes Schokoladeküchlein ist als Tagesdessert vielleicht nicht gerade von umwerfender Originalität. Das kennt man mittlerweile. Im «Adler» ist dieser Klassiker so gut wie beim ersten Mal: zartschmelzende Schokolade, luftiger, warmer Teig, butterweiches Tahiti-Vanille-Eis, marinierte, geschälte Organgenschnitze, Kirschen ... eine süsse Wollust!

Bei den klassischen Spezialitäten gibt es nichts zu mäkeln, im Gegenteil. Aber Siggie Tschurtschenthaler experimentiert auch gerne mit neuen und manchmal durchaus gewagten Kombinationen und Kreationen. Hinreissend ist die üppig mit Fläscher Safran und eingemachten Birnen dekorierte Entenleberterrinerie, begleitet von würzigem Schüttelbrot (Fr. 27.–). Ein ebenso gelungener Gang ist der perfekt auf den Punkt gegarte Wolfsbarsch mit Chorizo, Topinambur und Zitrone (Fr. 49.–). Andere A-la-carte-Gerichte sind vielleicht etwas gar verspielt – oder schlicht und einfach zu viel des Guten. So etwa das geschmorte Bäggli vom Pata-negra-Schwein auf Bündner Bramata mit Fenchel und Orange. Die aufwendig präparierte Komposition schaut zwar prächtig aus. Doch hat die Erschaffung des Kunstwerks offenbar so viel Zeit gekostet, dass die Polenta höchstens noch lauwarm ist, als der Teller auf den Tisch kommt. Schade. Der Weinkeller des «Adler» ist mit 400 europäischen Spitzenweinen, Raritäten und Spezialitäten aus der Region gut bestückt. Wir waren bestens bedient mit einem fruchtigen Riesling-Silvaner, gewachsen im Weinberg eingangs des Dorfes und gekeltert von Daniel Marugg (Fr. 8.50/dl). Zum Fleischgang gefiel der wuchtige rote Big John (Fr. 11.–/dl) aus dem Burgenland, eine Assemblage aus Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Pinot noir. Und zum Abschluss gönnten wir uns ein Gläschen der

himmlisch duftenden Cuvée von Kracher (14.–/dl). *ah*

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 & 18–22 Uhr), di & mi geschlossen  
sowie Mitte Juli bis Anfang August und  
zwei Wochen im Januar  
HG Fr. 47–51, Menü ab Fr. 77

**h m** (mo–fr) **s t v**

Genuss pur in den Dörfern: Rang 9

## Landhaus

### Nur die Ruhe

Wir sind verspätet. Walensee, Baustelle, Tunnel gesperrt. Wie einst geht es dem See entlang, dann durch Walenstadt. Wir telefonieren, melden, dass es später wird, nicht nur ein bisschen. Theresa Baumann vom «Landhaus» in Fläsch gibt sich ganz gelassen: «Wir sind hier. Wir warten gerne. Wir kennen das. Wir schliessen, wenn die letzten Gäste aufbrechen.» Wir sind fürs Erste beruhigt. Es ist bereits dunkel, als wir Fläsch erreichen und vom Parkplatz her Richtung historischen Dorfkern gehen, zum Restaurant, das sich im ersten Stock eines Hauses aus dem 17. Jahrhundert befindet. Wer eintritt, muss also erst ein paar Stufen hochsteigen. Dort wirkt alles sehr privat: ein schmaler Gang, linker Hand die Küche, rechts gehts zur heimeligen, getäferten Stube, in der die anderen Gäste bereits die Desserts vor sich haben, den berühmten Schoggichueche mit Rahm (Fr. 11.–) und den lauwarmen Lebkuchen mit Zimtglace und Rahm (15.–), ein Zwetschgensorbet und ein Himbeersorbet mit Güx, mit Vieilles Prunes und Himbeergeist (je Fr. 14.50). Theresa Baumann lässt uns erst mal ankommen. Ihr Mann sitzt am Ecktisch, liest Zeitung, grüsst, weiss, dass es nochmals an die Arbeit geht. Wir bestellen erst mal Rotwein aus der Bündner Herrschaft – nicht von den unmittelbaren Nachbarn, Martha und Daniel Gantenbein, sondern den Pinot noir Alte Reben 2014 von Irene Grünenfelder aus Jenins (Fr. 98.–), ein wunderbarer Wein, wie auch andere Jahrgänge zeigen.

Auf einer Schiefertafel ist in fein säuberlicher Schrift festgehalten, was die Küche heute an Gerichten vorschlägt. Mit Quadrätchen sind die Vorspeisen markiert (Ochsenherz-Tomaten-Salat, Leberknödelsuppe, gebratene Entenleber mit Portweinkirschen, Salametti aus dem Bergell usw.), mit einem Sternchen die Hauptgänge (Kalbfleischhackbraten,

Kalbskotelett, Rindsfilet Stroganoff, hausgemachte Capuns usw.). Wir bestellen der Einfachheit halber die gleichen Vorspeisen, einen wunderbaren Krautsalat, der gleichzeitig süss, sauer und scharf schmeckt (Fr. 14.50). Tagesaktuelle Cannelloni kommen in feuerfester Form superheiss auf den Tisch (Fr. 24.50), da hilft nur warten. Dass sich Ignaz Baumann auch auf Pasta versteht, wissen wir von seinen Penne «Theresa feurig» mit zarten Rindsfiletstreifen (Fr. 34.–). Wir konzentrieren uns inzwischen auf die feinen Cannelloni. Und einen «Landhaus»-Klassiker, das panierte, saftige, mit reichlich Käse gefüllte Cordon bleu vom Kalb, die gut gebratenen Kartoffelscheiben und das linde Gemüse. Der Verkehrsärger ist weit weg. Dank Theresa und Ignaz Baumanns entspannter Art. Und der währschaften, unwiderstehlichen Küche in ihrem «Landhaus». *wm*

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 je zwei Wochen im August  
und März  
HG Fr. 27–54

**h m** (mo–fr) **s t v**

Gut und bürgerlich: Rang 3

## Mühle

### Das Fundament allen Glücks

Um diese Kulisse darf man Fläsch, das beschauliche Winzerdorf in der Bündner Herrschaft, ruhig ein wenig beneiden. Auf der einen Seite der Rhein und die Talebene, wo, nebenbei gesagt, im Frühling ganz ausgezeichnete Spargeln gestochen werden. Dann die Rebhalden, die sanft ansteigen bis an den Fuss der zerklüfteten, beinahe senkrechten Felswände. Ganz unten am Rhein: die «Mühle». Ein guter Platz für ein gepflegtes Restaurant mit freundlichen Gastgebern wie die Wirtsleute Bernadette und Martin Hermann. Die Tische, gelb eingedeckt, sind liebevoll dekoriert. Wir sitzen bequem auf hochlehnigen Stühlen und fühlen uns sofort wohl in der entspannenden Atmosphäre. Die Speisekarte lässt Escoffier, den weltberühmten französischen Meisterkoch, zu Wort kommen: «Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.»

Verheissungsvoll und vielversprechend lesen sich die drei Menüs. Zu den «Gaumenimpressionen», einem Fünfgänger für 110 Franken, gehört eine Prättigauer Hochzeitssuppe. Pièce de résistance des «Fischmenüs», ebenfalls fünf Gänge



Landhaus, Fläsch

zum gleichen Preis, ist ein Kabeljau mit Mandel-Ziegen-Käse. Auftakt zur Vegi-Variante bildet ein Spiegelei im grünen Nest mit Belper Knolle. Selbstverständlich lassen sich ausserhalb der Menüs ein paar Gerichte à la carte auswählen, um sich sein individuelles Menü quer durchs gesamte Angebot zusammenzustellen. Wir freuen uns zum Start auf Pulpo mit Nudeln (Fr. 24.–) und die Rieslingschaumsuppe mit geräucherter Weisstanner Forelle (Fr. 16.–). Ein Gedicht der Tintenfisch, butterzart, an einer wohlschmeckenden mediterranen Sauce mit Tomaten, Kapern, Oliven und vielen frischen Kräutern. Eine fürs Auge und den Gaumen sehr gelungene Kombination ist das Rieslingsüppchen, am Tisch aus dem Kännchen in den tiefen Teller gegossen, um dort die zu einem Röschen drapierte geräucherte Forelle zu umschliessen. Passend begleitet unsere beiden Vorspeisen ein Pinot blanc von Wegelin in Malans.

Die Weinkarte in der «Mühle» lässt kaum Wünsche offen. Die vielen gelisteten Herrschäftler sind nach Winzernamen und Weindörfern geordnet, von Markus Adank (7 Positionen), Hansruedi Adank (8 Positionen) und Martha und Daniel Gantenbein (12 Positionen) aus Fläsch über Gubler-Möhr (3) in Maienfeld und

den Obrechts (9) und Irene Grünenfelder (4) aus Jenins bis zu Donatsch (6) und Wegelins Scadenagut in Malans (6). Fläsch («das kleinste Dorf mit den grössten Weinen») ist mit den meisten Winzern (12) und den meisten Weinen (96 Positionen) vertreten. Als Klasse in qualitativer wie quantitativer Hinsicht darf auch das Angebot aus der übrigen Schweiz und den Weinregionen im europäischen Raum bezeichnet werden. Wir bleiben im Dorf, lassen uns einen der typischen Pinot noir wohlschmecken, den in Barriques ausgebauten 2013er von Hanspeter Kunz, der auch offen ausgeschenkt wird (Fr. 9.30/dl, Flasche Fr. 60.–).

Was Martin Herrmann aus der Küche zaubert, begeistert. Auch bei den Hauptgängen. Beim Duett vom Kalb (Fr. 47.–) schmecken das Filetmedailon wie das begleitende Hacktätschli prima. Ein Hingucker sind die Beilagen, etwa die knallvioletten Kartoffeln oder die leuchtend orangen Karotten. Zur geschmorten Kalbshaxe (Fr. 45.–) gehören fein gewürfeltes, kräftig geröstetes Gemüse mit herrlichen Aromen und eine schmackhafte, mit frischem Schnittlauch bestreute Polenta – besser kann man das nirgends bekommen. Dass der abschliessende Espresso dann noch von feinen hausgemachten Friandi-