

2011

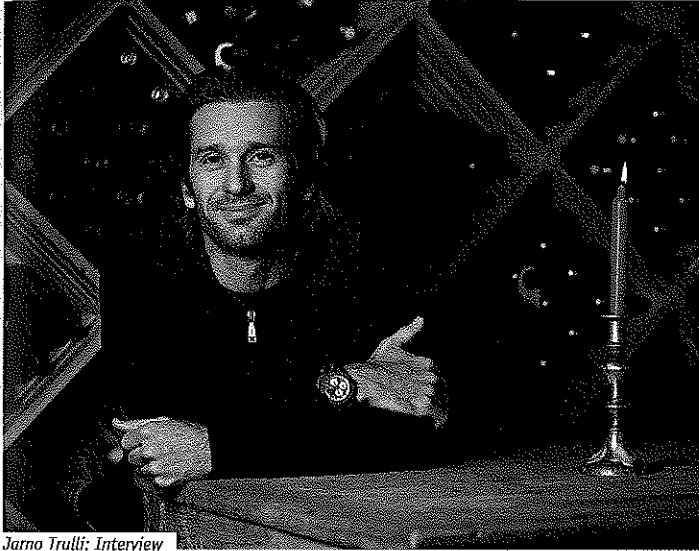
GRAU BÜNDEN GEHT AUS



**125
RESTAURANTS NEU
GETESTET**

Die gemütlichsten Bergbeizen und die feinsten Gourmetrestaurants
Die aktuellen Trendsetter und traditionsreiche Institutionen
Spannende Weinlokale und die besten Tische an Pisten und Loipen





Jarno Trulli: Interview



Weiss Kreuz, Malans: Bündner Trendsetter

Bündner Geschichten

- 016 Jarno Trulli wird Hotelier in Davos**
Ein fabelhaft schneller Autofahrer, ein entwaffnend bescheidener Anti-Star: Jarno Trulli, Formel-1-Pilot und Winzer. Im Winter lebt er im Engadin, schon seit Jahren. Jetzt hat er in Davos das Hotel «Meierhof» gekauft. Im grossen Interview erzählt der sympathische Italiener von seinen Plänen und von seiner Liebe zum Bündnerland.
- 024 Alpine Kunst**
Kühe, Hunde, Hirsche, Berge, Pferde im Schnee – die im Engadin lebende Künstlerin Pia Trummer macht aus alpinen Sujets bunte Bilder.
- 028 «Gaumenfreuden» in Flims**
Historische Kochbücher, Speisekarten aus zwei Jahrhunderten, Geschirr und Tischdekorationen, eine veritable Hotelküche, eine originale Bar und ein Weinkeller mit erlesenen Tropfen sind im Gelben Haus in Flims zu geniessen. Die Ausstellung «Gaumenfreuden» widmet sich dem Essen und Trinken in Hotels und Restaurants.

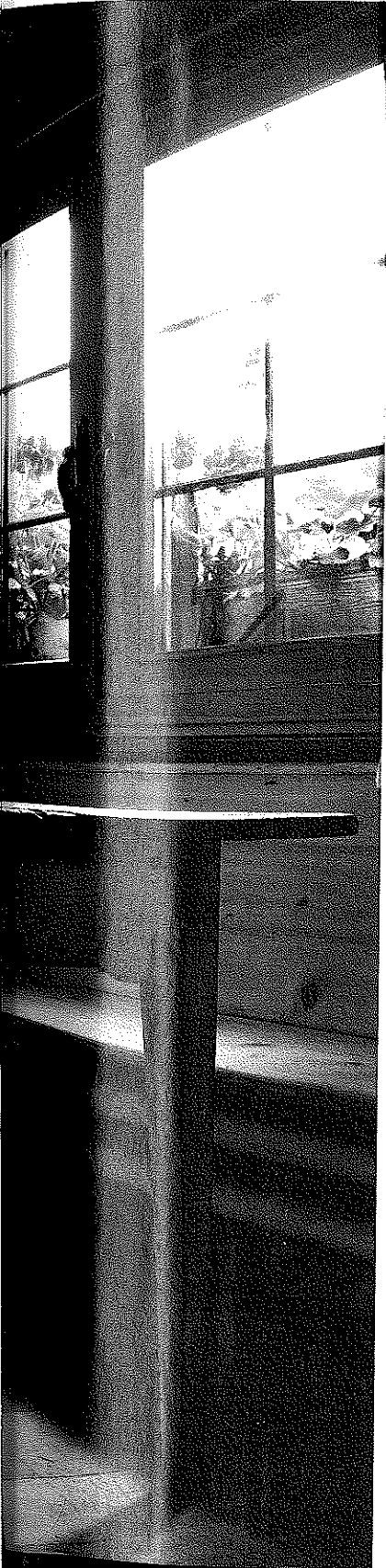
Toplisten: Die besten Restaurants

- 034 Bündner Trendsetter: Top 13**
- 036 Gemütliche Bergbeizli für Geniesser: Top 10**
- 038 Bündner Institutionen: Top 13**
- 040 Genuss pur in den Dörfern: Top 18**
- 042 Speisekarten mit Aussicht: Top 13**
- 044 Grosse Küche für Gourmets: Top 15**
- 046 Trouvaillen für Weinnasen: Top 11**
- 048 Gut und bürgerlich: Top 12**
- 050 Die Farben und Aromen Asiens: Top 6**
- 052 Verführung auf Italienisch: Top 6**
- 054 Tische direkt an Piste und Loipe: Top 8**

Gute Küche, nette Leute

Beizen in den Bergen, in welchen man sich so wohl fühlt wie zu Hause in der guten Stube, besucht man immer wieder gerne. Dazu braucht es engagierte Gastgeber, die mit Liebe kochen. Auf einer Bergwanderung so ein sympathisches Lokal zu entdecken, macht jedes Mal wieder viel Freude. Und an diesen Orten trifft man auch die nettesten Leute.

Alpenrösli, Klosters



- | | | | |
|------------|-----------|---|------------|
| | 1 | Casa da Luzi <i>Kalbsmetzgete</i> | 108 |
| | | Surselva; 7115 Surcasti | |
| neu | 2 | Alpenrösli <i>Der Fotograf und die Kinderschmuckdesignerin</i> | 084 |
| | | Prättigau, Davos; Talstrasse, 7250 Klosters | |
| | 3 | Berggasthaus Post <i>Slow Food auf der Alp</i> | 088 |
| | | Prättigau, Davos; 7228 Schuders | |
| neu | 4 | Crasta <i>Barbara's Best</i> | 151 |
| | | Engadin, Puschlav; 7514 Fex | |
| | 5 | Veltlinerstübli <i>Köstlich-deftiger Berglerznacht</i> | 082 |
| | | Prättigau, Davos; 7278 Davos Monstein | |
| | 6 | Chamanna Segantini <i>Vedere le montagne</i> | 156 |
| | | Engadin, Puschlav; Schafberg, 7504 Pontresina | |
| | 7 | Burestübli (im Hotel Arlenwald) <i>Bei Fuchs und Has</i> | 118 |
| | | Mittelbünden, Schanfigg; Prätschlistrasse, 7050 Arosa | |
| neu | 8 | Alpenblick <i>Zuhinterst im Tal</i> | 118 |
| | | Mittelbünden, Schanfigg; 7050 Arosa | |
| neu | 9 | Hof Zuort <i>Unberührte Natur</i> | 176 |
| | | Unterengadin, Val Müstair; 7554 Sent | |
| neu | 10 | Ustria Steila <i>Caminadas Dorfbeiz</i> | 106 |
| | | Surselva; 7157 Siat | |



Stiva Veglia, Schnaus

Safran-Weisswein-Sauce schmecken, und das saftige Schnauser Kalbssteak mit gebratenen Pfifferlingen und Gartenkräutern, zu dem wir hausgemachte Nudeln bekommen.

Nach der Verabschiedung werfen wir einen fast ungläubigen Blick zurück auf das Haus und den prall gefüllten Quitzenbaum. Es scheint uns eine glückliche Fügung zu sein, dass Tino Zimmermann in Schnaus gelandet ist. Und wir auf unserer kleinen Surselva-«Schulreise» in der «Stiva Veglia».

WM

Schnaus 33, 7130 Schnaus
Fon 081 925 41 21
www.stiva.veglia.ch
mo & di 11.30–14 & 18–23.30,
do 18–23.30, fr–so 11.30–14 &
18–23.30 Uhr (Küche bis 22 Uhr),
mi & do-mittag geschlossen, im Sommer
auch do-abend sowie Mai und November
HG Fr. 36–54

D M S L V

Genuss pur in den Dörfern: Rang 5

Siat

Ustria Steila

Caminadas Dorfbeiz

Siat hat wenig mit Spanien zu tun. Schon eher mit Solothurn. Das kleine, über eine schmale Strasse erreichbare, an den Berg geklebte Dörfchen mit 180 Seelen und zwei Kirchen hat eine neue Dorfbeiz bekommen. Nicht irgendeine, sondern eine, die der bekannte Architekt und «Prix Meret Oppenheim»-Preisträger Gion A. Caminada gebaut und entworfen hat. Mit grosszügigem Gastraum und Fenstern, Eichenböden, offener Küche, drei Hotelzimmern und einem veritablen Weinkeller. In dem liegen an die 50 tolle Weine, auch etliche Bündner wie etwa der Malanser

Grand Cru von Boner oder der Fläscher Pinot noir Bovel von Marugg. Wer sich in der «Ustria Steila» an einen der Nussbaumtische setzt, sich die Penne «Steila» (Pilze, Zucchini, Chili, getrocknete Tomaten, Rahm) oder ein Bündner Risotto (Safran, Bündnerfleisch, Rohschinken) bestellt, holt sich die passende Flasche Wein im Keller gleich selber. Die Speisekarte mit Capuns und Maluns und Rindschufsteak an Rotweibutter, mit Brigelser Käse, Marend, Apfelkuchen, Schoggimousse und Tiramisu hat den ersten Härtebest nach der Eröffnung im Dezember bestanden.

Man werde vielleicht das Angebot verkleinern müssen, je nachdem, meint der nicht mehr ganz junge Wirt Marco Bernasconi – Kennzeichen: Rossschwänzchen, hochgeschnittene Armani-Jeans, tiefsitzende Lesebrille. Der Solothurner Beizer hat über eine Anzeige in der «Solothurner Zeitung» den Weg in die Bündner Berge gefunden. Dabei habe er sich immer gedacht, dass es ihn auf die älteren Tage ans Meer ziehen und er die nicht als Alpöhi in einem Bergdorf verbringen werde. Wie auch immer. Die Dorfbewohner scheinen den Neuankömmling aus dem Unterland zu mögen, duzen ihn bereits. Angestossen wird in der neuen «Ustria Steila» auch mit günstigen, offenen Weinen, etwa dem Riesling x Sylvaner von Obrecht aus Jenins oder dem Primitivo il Trullo aus Apulien (je Fr. 4.80/dl).

WM

7157 Siat
Fon 081 925 19 19
www.ustriasteila.ch
di 17–23, mi–sa 9–23, so 9–21 Uhr,
mo und di-mittag geschlossen
HG Fr. 20–29

D M S L V

Gemütliche Bergbeizli für Geniesser:
Rang 10

Gängen (Fr. 69.–/Fr. 110.–). Aufgetragen werden dann etwa Jakobsmuscheln im Speckmantel mit Gewürzbirnen und mariniertem Lauch und sautierte Tranchen vom Bündner Rehrücken mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Sauce.

Wir bekommen voraus einen frischen Blatt- und Gemüsesalat, zu dem etwas Ei, Kürbiskerne und geröstete Brotwürfelchen gehören (Fr. 14.–), und ein Tatar vom Schnauser Kalb mit Taggiasca-Oliven und mariniertem Gemüse (Fr. 28.–), ein Auftakt ganz nach unserem Gusto. Der Blick in die

Weinkarte zeigt, dass im Keller auch etliche interessante Flaschen aus dem Tessin (Gialdi, Zanini) und dem Bündnerland (Gantenbein, Christian Hermann, Studach) liegen. Wir lassen uns einen würzigen Jeninser Pinot noir mit feingliedriger Struktur einschenken, den Pfaffen-Calander 2008 von Jan Luzis Weingut Sprecher von Bernegg (Fr. 90.–). Bei den sechs Hauptgängen (Kalb, Rind, Hirsch; Forelle, Saibling, Riesencrevetten Black Tiger) lassen wir uns die gebratenen Filets von der Forelle (aus dem Val Lumnezia) an einer

authentisch

Seit wenigen Jahren sind
PASSUGGER und ALLEGRA die
einzigen unabhängigen und
inhabergeführten Mineral-
quellen Graubündens.