



Ustria Steila, Siat

AUSGELÖFFELT

Als architektonisches Bijou ist sie schon in vieler Munde, die «Ustria Steila» im malerischen Siat. Im Caminada-Bau, bei Marco Bernasconi und Marita von Vigier, mundet aber auch, was aufgetischt wird. Von Jano Felice Pajarola



Marco Bernasconi und Marita von Vigier sind die Gastgeber in der «Steila», dem (einzigen) Dorfrerestaurant von Siat.

Es geht grad ein bisschen hektisch zu und her in der «Steila». Es ist ein eigentlich ruhiger Mittwochmittag im eigentlich ruhigen Bergdorf Siat bei Ilanz, und wie es so gehen kann in einem besonderen Restaurant an einem besonderen Ort: Mag auch anderntags viel weniger los sein, in diesem Moment sind fast alle Tische besetzt, die kleine Küche des Hauses stösst an ihre Kapazitätsgrenzen, das ebenfalls kleine Team der Gastgeber Marco Bernasconi und Marita von Vigier hat alle Hände voll zu tun. Zumal der in Teilzeit angestellte Koch eher am Wochenende im Einsatz ist, jetzt also frei hat und Bernasconi allein am Herd steht. Falls ihn das aus der Ruhe bringt, lässt er das aber den Gast nicht merken. Okay, Essen à la carte liegt für ein Mal nicht drin, das lassen die Umstände nicht zu. Doch

vom Menü, das Bernasconi für den in einem Nebenraum fröhlich tafelnden Senioren-Mittagstisch Siat und Umgebung zubereitet, hats genug für alle Gäste. Salat, dann ein Schweinssteak an Madeira-Sauce mit einem köstlichen Risotto, schliesslich Apfelwähe mit Schlagrahm, Kaffee. Niemand im Restaurant, der enttäuscht oder nicht zufrieden wäre. Im Gegenteil.

Eine Gaststube sollte es sein

Nach der hektischen Phase, die Gäste sind beim Dessert, findet Bernasconi Zeit für ein Gespräch, erzählt, wie er überhaupt in den 180-Seelen-Ort Siat gekommen ist, aus dem doch urbaneren Solothurn. Pizze zubereiten, das hat er schon vor 40 Jahren bei einem Onkel in Mailand gelernt, ausbilden liess er sich aber später im Baufach, erst familiäre Umstände be-

wogen ihn dazu, den Familienbetrieb «Sternen» in Solothurn weiterzuführen, eine der allerersten Pizzerien in der Stadt. Zwei Jahrzehnte lang – bis er sich immer mehr als Sklave seiner Tätigkeit fühlte. Es folgte eine Zeit auf Mallorca, es folgten Jahre der Arbeit auf dem Bau. Dann sah er das Inserat aus Siat, und in seiner Biografie wurde aus dem «Sternen» die «Steila», ein Neustart im Dezember 2010, im eben erst beendeten Bau von Architekt Gion A. Caminada. «In mir ist das Bedürfnis nach einer 'Gaststube' gewachsen», erzählt Bernasconi; das Gewünschte war in Solothurn nicht zu finden, in Siat schon, wenn auch letztlich etwas grösser als anfänglich gedacht, und deshalb mit Tagen wie diesem etwas hektischen Mittwoch. «Aber wir sind hier sehr gut aufgenommen worden, und die Leute sind unglaublich hilfsbereit. Ich bin froh, dass ich jetzt hier oben bin.»

Kleine, aber vielseitige Karte

Und sie kommen, die Gäste, Einheimische und Auswärtige, Wandernde, Ruhesuchende, Architekturfans, halt nicht immer nach einem berechenbarem Rhythmus, eher vielleicht nach Wetter, denn wenn man schon nach Siat geht, will man doch auch das Panorama geniessen, die Sonne, das pittoreske Dorf. Und, das gehört inzwischen fast dazu, die Küche der «Steila». Die Speisekarte ist klein und bietet doch für jeden etwas, Penne mit Pilzen, Zucchini, Chili und Tomaten zum Beispiel, Teigtaschen mit Spinat und Feta, Capuns, gemacht von Frauen aus Siat, ein Rindshuftsteak, eine Marend mit Fleisch, eingelegtem Gemüse und Chutney. Tiramisu, Schokoladekuchen, Glace. Ein echter Geheimtipp ist Bernasconis Weinkeller, gut gefüllt mit Bündner, Tessiner und anderen Tropfen.

Vor allem aber, sagt Bernasconi, wolle er den Gast als Mensch wahrnehmen, «in seiner Individualität, seiner Persönlichkeit». Wie es eben sein soll in einer echten Gaststube.

«Ustria Steila», 7157 Siat;
Telefon 081 925 19 19,
info@ustriasteila.ch. Montag ganztägig
und Dienstag bis 17 Uhr geschlossen.



Aus der kleinen «Steila»-Küche kommt Feines auf den Tisch.