

Wie das Salz in der Suppe

In der «Casa Alva» in Trin wird mit virtuoser Improvisationlust, Mut und Leidenschaft angerichtet

Die simple Freude am Bewirten, die Lust, scheinbar Gegensätzliches zu kombinieren, und der Mut, immer wieder Neues zu wagen, gehören zum kulinarischen Repertoire der Gastgeber in der «Casa Alva» in Trin.

VON ANDREA HILBER THELEN (TEXT/BILDER)

Das «Casa Alva» ist eines dieser Restaurants, das in erster Linie von der Mundpropaganda lebt und das sehr gut. «Wir haben noch nie Werbung gemacht», sagt Gastgeberin Lucia Monn nicht ganz ohne Stolz. Seit 2009 führen Monn und Corsin Pally die «Casa Alva» in Trin. Es müssen die lustvoll kombinierten Speisen von Corsin Pally und die herzliche und unkomplizierte Art der Gastgeberin sein, die bewirken, dass die 22 Plätze meist restlos ausgebucht sind und sich eine frühe Reservierung empfiehlt.

IN DEN ALTEN MAUERN des ehemaligen Pfarrhaus bekoht Corsin Pally seine Gäste mit grossartigen Gerichten voller Leidenschaft und grossem Können, das er sich selber beibrachte. Der ursprünglich gelernte Automechaniker macht seine Sache so gut, dass die «Casa Alva» schon nach fünf Jahren auf ein treues Stammpublikum aus der nahen und fernen Umgebung zählen kann. Und dies, ohne je einen Gastlehrbetrieb von innen gesehen zu haben. «Ich bin ein Quereinsteiger und habe mir das Kochen selber beigebracht». Heute bringt es der Autodidakt auf stolze 15 Gault-Millau-Punkte. Tendenz steigend.

AUS DEM TAL ANS MEER zog es Monn und Pally vor rund 20 Jahren. Die gebürtige Oberländerin sammelte mit ihrem «Café Monn» in Disentis genügend Gastroerfahrung, um zusammen mit ihrem Lebenspartner Pally und einem gelernten Koch aus der Schweiz den Umzug auf die Insel Mallorca wagen um dort mitten im touristischen Trubel ein kleines, aber feines Restaurant zu eröffnen. «Die Zusammenarbeit mit dem Koch funktionierte nicht, wie wir uns das vorstellten», erzählt Pally. Kurzerhand stellte sich der ungelernete, aber kochaffine Pally an den Herd. 15 Jahre lang bewirteten die beiden mit ihrer schweiz-spanischen Küche die lokale wie internationale Prominenz Mallorcas. «Wir hatten eine sehr gute und intensive Zeit auf der Insel. Aber vor allem haben wir sehr viel gelernt», sagt Monn.

IN DER «CASA ALVA» vereint das Gastgeberpaar authentische, modernisierte



Wer wagt, gewinnt: Corsin Pally und Lucia Monn wissen, wie man mit scheinbar Gegensätzlichem aussergewöhnlich schmackhafte Verbindungen schafft.



«Ich bin ein Quereinsteiger und habe mir das Kochen selber beigebracht.»

CORSIN PALLY, 15 GAULT-MILLAU-PUNKTE

Bünder Küche mit den Köstlichkeiten der Mittelmeerinsel. Mallorquinisches Salz, Olivenöl und Wein gehören ebenso auf die Karte wie Capuns und Salsiz. Ohne Berührungsgänge kombiniert Pally scheinbar Gegensätzliches zu äusserst schmackhaften Gerichten. Wie beispielsweise der Bergsaibling auf den frischen Churer Spargeln mit Kalbszungen-Carpaccio. Mit Spezialitäten wie Milken und Entenleber improvisiert er ebenso virtuos wie mit dem bodenständigen Wurstkäsesalat. Für viele Gäste Grund genug, immer wieder zu kommen.

DREI MENÜS MIT DREI BIS FÜNF Gängen stehen zur Auswahl, wobei die einzelnen Gänge ausgetauscht werden können. Zur Einstimmung wird eine Tapas Variation gereicht, eine Hommage an ihre Wirtejahre auf Mallorca. Etwas Lachscarpaccio auf feingehobeltem Gurkensalat, frischer Ziegenkäse im Leinsamenmantel als mundgerechte Kugel geformt, ein Schluck von einem Kartoffelschaumsüppchen und in einer kleinen Schale etwas, das tatsächlich ein Wurstkäsesalat ist. Respekt oder gar Angst vor unkonventionellen Kombinationen oder dem frischen Experimentieren mit herkömmlichen Gerichten kennt der gebürtige Oberländer nicht im Geringsten. Was nicht heisst, dass ihm das Traditionelle und Produk-

te aus der Region nicht wichtig sind. «Es ist nicht verboten, über den Tellerrand zu blicken, darum verwende ich auch Produkte, die nicht nur regional sind. Aber wenn wir gute regionale Produkte haben, wie zum Beispiel die Churer Spargeln, dann verwende ich die sehr gerne.» Spargeln können sehr abwechslungsreich verarbeitet werden, weiss Pally. «Mit Spargeln kann man alles machen, was man auch mit Kartoffeln machen kann. Gratinieren, pürieren oder braten. Ganz ausgezeichnet sind rohe, grüne Spargeln auf dem Grill, die mit etwas Olivenöl und Fleur de Sel zubereitet werden.»

DAS GROSSE WEISSE Bündnerhaus ist weit über 400 Jahre alt und wurde sehr sorgfältig renoviert. Mit den weiss getünchten Mauern und den offen gelegten massiven Holzbalken, vereint es den traditionellen Charme eines gutbürgerlichen Familienhaus mit einer zeitgenössischen, stilvollen Atmosphäre. Ein Jahr lang hat das Wirtepaar nach seiner Rückkehr aus Mallorca in die Heimat nach einer geeigneten Restaurantlokalität gesucht. «Wir wollten einen kleinen Betrieb, weil wir persönlich für unsere Gäste da sein wollen. Durch schlanke Strukturen und viel Eigenleistung können wir faire Preise bieten und sind dadurch offen für alle», erklärt Monn. Die grosse Eigenleistung ist

auch auf der Karte zu sehen. Toblerone- und Sauerrahmglacé aus der eigenen Konditorei oder das Holzofenbrot vom Dorfholzofen sind kulinarische Highlights. Ebenso das Salz, zu dem Pally eine besondere Affinität hat. Dreierlei Salzvariationen, wie Hibiskus- oder Currysalt, werden mit Olivenöl und dem hauseigenen Brot zur Einstimmung gereicht. «Die Spezialsalze machen wir selber meist mit Salz aus Mallorca», sagt Pally. Die eigenen Salzkreationen in hübschen Minieinmachgläsern, können als Mitbringsel oder als Andenken im Restaurant gekauft werden.

AN IDEEN SCHEINT es dem innovativen Paar nicht zu fehlen. Ideen kommen, wenn Musse da ist. Darum sind dem Paar Auszeiten sehr wichtig. Sie gelten ihnen als Grundstein für den Erfolg, der seit über zwanzig Jahren anhält. «Zeit haben um Ideen zu sammeln, nicht nur schaffen, sonst wird man müde und die Ideen bleiben aus. Und dann kann man die Qualität nicht mehr halten. Mit Erfahrung kann ich viel machen, aber die Qualität macht das letzte Quäntchen aus», weiss Pally.

«Casa Alva», Restaurant und Hotel. Lucia Monn und Corsin Pally, Via Visut 31, 7014 Trin. Reservierungen unter 081 630 42 45, www.casaalva.ch. Geöffnet jeweils abends.

HOROSKOP

WASSERMANN 21.1.–19.2.
Diese Woche ist viel los. Vor allem in der Liebe können Sie spontan aufregende Bekanntschaften machen. Das sollte aber nicht Grund für tief greifende Veränderungen in Ihrem Leben sein. Wenn Sie sich Abwechslung gönnen möchten, dann bitte diskret. Denn die Begeisterung könnte rasch verfliegen.

FISCHE 20.2.–20.3.
Eile mit Weile ist das Gebot der Woche. Schusseln bringt Sie nicht weiter, ganz im Gegenteil, Sie müssen dann noch eine Reihe von Flüchtigkeitsfehlern ausmerzen was unnötig Zeit und Energie kostet. Folgen Sie Ihrem Bauchgefühl, dann sind Sie instinktiv zur richtigen Zeit am richtigen Ort.

WIDDER 21.3.–20.4.
Diese Woche könnte Sie Eifersucht plagen, oft ohne Grund. Etwas selbstbewusster sein, nicht jeder ist ein Rivale der in die Nähe Ihres Schatzes kommt. Im Job ist eine Spannung spürbar, hier können Sie ruhig Gas geben und Mitbewerbern zeigen was Einsatz ist. Behalten Sie sich ein Ass im Ärmel.

STIER 21.4.–21.5.
Mit Zähigkeit und Selbstbewusstsein schaffen Sie ihr Pensum. Manchmal ist es ein wenig anstrengend, doch Sie bekommen diese Woche Unterstützung von Familie, Freunden und Kollegen. In der Freizeit der Gemütlichkeit mehr Raum geben. Geniessen Sie das Leben und vergessen Sie das Kalorien zählen.

ZWILLINGE 22.5.–21.6.
Jeder der auf mehreren Hochzeiten tanzt, kann ins Schleudern kommen. Also nicht immer sofort zusagen, wenn man Sie einlädt oder um einen Gefallen bittet. Erst den Terminkalender befragen und dann entscheiden ob Sie sich Zeit dafür nehmen wollen. In der Liebe sind prickelnde Highlights möglich.

KREBS 22.6.–22.7.
So mancher Krebs sehnt sich nach der Zeit zurück, wo alles in überschaubaren Bahnen lief. Nun sind die Zeiten aufregender. Viele neue Eindrücke müssen verarbeitet und koordiniert werden. Vor allem in Beziehungen wird man sich immer wieder auf neue Situationen einstellen müssen.

LÖWE 23.7.–23.8.
Zwei Schritte vor und einer zurück. Das stellt die Geduld auf eine harte Probe. Doch was soll's, früher oder später sind Sie auch am Ziel. Und wenn Sie konzentriert arbeiten und sich nicht durch plötzliche Zwischenfälle irritieren lassen, sind Sie am Ende der Sieger. In der Liebe für Abwechslung sorgen!

JUNGFRAU 24.8.–23.9.
Anfang der Woche kann Ihnen Vergesslichkeit zu schaffen machen. Deshalb immer einen Kalender bei der Hand haben. Sie können dann ab der zweiten Wochenhälfte aufholen und viel aufarbeiten. Für Singles kann es in der Liebe unerwartet ein paar aufregende Strohfeder geben.

WAAGE 24.9.–23.10.
Wenn sich Ihr Alltag dissonant anfühlt, so hat es wenig Sinn, dagegen anzukämpfen. Nehmen Sie die Dinge, wie Sie kommen und bringen Sie sich notfalls aus der Schusslinie. Erledigen Sie Ihr Plansoll und erwarten Sie nicht zu viel von Ihren Mitmenschen. Selbstständigkeit ist diese Woche gefragt!

SKORPION 24.10.–22.11.
Schnelle Reaktionen ohne nachzudenken, könnten diese Woche der sprichwörtliche «Schuss ins Knie» sein. Bedenken Sie, dass jede Aktion Folgen hat, für die Sie am Ende gerade stehen. In der Liebe gilt es, einander mehr Freiraum zu geben. Eifersüchtiges nachspionieren vertreibt Ihr Herzblatt.

SCHÜTZE 23.11.–21.12.
Es tut sich einiges in Liebesdingen. Sie wissen gar nicht so recht wie Sie Ihre Gefühle handhaben sollen. Spontane Begegnungen fachen Ihre Begeisterung an, sodass Sie sich in einem Meer der Leidenschaft und Romantik wiederfinden. Da wird «treu sein» zu einer Herausforderung.

STEINBOCK 22.12.–20.1.
Alles was Sie tun und sagen wird in dieser Woche besonders kritisch betrachtet. Geben Sie sich durch unüberlegtes Vorgehen keine Blöße. Flexibel sein! Termine könnten anders verlaufen als geplant und Ihr Schatz glänzt durch ausserplanmässige und spontane Ideen.