

**CASA ALVA**

Via Visut 31

+41 81 630 42 45

www.casaalva.ch



restaurant@casaalva.ch

Corsin Pally und Lucia Monn

*Geschlossen: Dienstag, Mittwoch, drei Wochen im  
November, drei Wochen ab Mitte Juni*

*D 78.–/102.– / à la carte 45.–/68.–*



POSTCARD

**H\*\*\*** 6 Zimmer; EZ ab 150.–, DZ ab 210.–

Corsin Pally kocht ausgezeichnet, die Plätze in der «Casa Alva» sind entsprechend begehrt. Der Chef modernisiert traditionelle Bündner Gerichte, ohne dass ihr ursprünglicher Charakter verloren geht. Das gilt für die wunderbaren Capuns und noch mehr für die gebratene Entenleber auf Trinser Ravioli mit Birnenchutney – ein kreativ interpretiertes, wunderbares Standardgericht. Dass hier nur mit erstklassigen Produkten gearbeitet wird, bewies das von Hand geschnittene Rindstatar mit Thunfisch im Sesammantel. Sehr fein auch die Variation von Churer Spargeln mit Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch und Bärlauch. Nur gerade das Rindfilet aus Biozucht, serviert mit Kartoffelstocktätschli mit Mangoldfüllung und einem Zweierlei von der Karotte war ziemlich versalzen.

Gut zum Schluss mundete eine Crêpe auf Rhabarber mit Erd- und Gojibeeren sowie Kardamom.