

Trin

Casa Alva

Klerikale Raffinesse

Trin ist ein schmuckes Dörfchen mit einer interessanten Geschichte, die uns von Burgen, Feudalherren und Hexenverfolgungen erzählt. Einst wurde der Pfarrer vom Grafen bestimmt, was den Dorfbewohnern gar nicht behagte und für grossen Unmut sorgte.

Heute werden im ehemaligen Pfarrhaus die Gläubigen mit einheimischer Küche

bewirtet. Das 500-jährige Haus wurde mit viel Fingerspitzengefühl und Geschmack renoviert, die zwei Gaststuben sind schlicht und mit Zurückhaltung eingerichtet. Der Schieferboden passt zum rustikalen Specksteinofen, die kubischen Holztische und die gepolsterten Stühle erzeugen eine moderne Atmosphäre, die sich mit der historischen Substanz bestens verbindet. Es ist alles sehr frugal, nur die rostigen Kugeln beim Eingang weisen auf eine winzige Spur Verspieltheit hin. Nachdem sie auf Mallorca erfolgreich gewirtet hatten, haben sich Lucia Monn und Corsin Pally hier installiert und pflegen mit viel Leidenschaft die heimische Küche, gelegentlich ergänzt und bereichert durch Zutaten und Gewürze von der Baleareninsel. Um den Alltag zu versüssen (oder ebendiesen zu vergessen), wird hier auf eine abwechslungsreiche und aussergewöhnliche Küche gesetzt. Zur Auswahl stehen drei Menüs, die von den nahen Bergspitzen inspiriert sind. Der Fil Liung, 3062 Meter über Meer, liegt zwar nicht gleich in unmittelbarer Nähe, aber die angebotenen Gerichte dürften auch die Medelser überzeugen. Nach Schaumweinsüppchen mit Tatar vom hausgebeizten Saibling gibt es Entenleber auf süssen Trinser Ravioli, einen Risotto mit Randen und Thymian, danach wahlweise Iberico-Schwein oder hausgemachten Hackbraten, gefolgt von Käse oder einer Interpretation von mallorquinischem Rum (3 Gänge Fr. 90.–, 4 Gänge Fr. 100.–, 5 Gänge Fr. 110.–). Oder wir wählen aus dem Menü Piz Mundaun, der sich in Obersaxen befindet und mit 2064 Metern zwar niedriger ist, dessen Menüpreise aber dieselben bleiben. Dort kann man nach einem Tatar vom Rind mit gebratener Black-Tiger-Crevette über Capuns Medelins und Steinbuttfilet in Ingwerkruste zwischen rosa gebratenen Lammchops mit Jamon-Serrano-Ravioli, einem sous-vide gegarten Entrecote oder dem Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut aussuchen, gefolgt von einem warmen Schoggitörtli oder Käse mit Birnenbrot. Das Schwarzhorn (2683 Meter), gar nicht in der Gegend beheimatet, bietet eine etwas bescheidenere Auswahl. Nach Pralinen von Ziegen-Frischkäse mit Chicorino rosso und den hausgemachten Birnen-Ravioli, die wir als Trinser Raviols enttarnen, gibt es den bereits erwähnten Risotto und danach einen schaumigen Eiskaffee oder Käse (3 Gänge Fr. 70.–, 4 Gänge Fr. 80.–).

Die Weinauswahl ist ansprechend, auch hier sind die Spanier mit einigen ausge-

suchten Erzeugnissen bestens vertreten. Nun gut, das Süppchen vom Vin mousseux ist herrlich, und den geräucherten Zander hätten wir gerne auch als Hauptspeise bestellt. Die legendären süssen Trinser Ravioli können wir nur empfehlen, das Enten-Carpaccio ist wunderbar, alles sehr dekorativ und fantasievoll angerichtet. Der nachfolgende Hackbraten ist zart, er passt wunderbar zum leicht süsslichen Sauerkraut. Für den Käse und das Rum-inspirierte Dessert fehlt uns leider genügend Platz in der Magengegend, doch für eine Kugel hausgemachte Glace und einen Espresso reicht es gerade noch. Den Alltag haben wir für eine Zeitlang aus den Augen verloren und gar nicht darunter gelitten, im Gegenteil; es sollte viel mehr solcher kulinarischer Auszeiten geben. Wie man auf der Gemeindeseite nachlesen kann: «Trin ist in.» Und dazu trägt die Küche der «Casa Alva» einen wesentlichen Teil bei.

Via Visut 31, 7014 Trin

Fon 081 630 42 45

www.casaalva.ch

mo 18.30–23, do–so 18.30–23 Uhr,

mittags, di & mi geschlossen sowie

vom 22. Juni bis 15. Juli und drei

Wochen im November

HG Fr. Menü ab 70

Keine Kreditkarten

h s v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 3