

**CASA ALVA**

Via Visut 31

☎ +41 81 630 42 45

Corsin Pally und Lucia Monn

restaurant@casaalva.ch

www.casaalva.ch

📅 *Dienstag, Mittwoch, drei Wochen im November,
drei Wochen ab Mitte Juni*

📍 D 78.–/102.– • à la carte 45.–/68.–

H*** Doppelzimmer ab 210.–

Im alten Bündner Haus tischt Gastgeberin Lucia Monn selbst gebackenes Holzofenbrot mit mallorquinischem Olivenöl und dreierlei Salz auf – ein erster Hinweis darauf, dass hier modernisierte Bündner Spezialitäten mit der leichten Küche Mallorcas kombiniert werden. Dass fünfzehn Jahre auf der Ferieninsel bei Küchenchef Corsin Pally Spuren hinterlassen haben, zeigt auch der Gruss aus der Küche: Bündner Tapas – ein Mix aus regionalen und mallorquinischen Speisen.

Dann starteten wir mit einem von Hand geschnittenen und rassig gewürzten Tatar, das zusammen mit einem gebratenen Scampo und Limettencreme auf einer Schieferplatte daherkam. Auch die gebratene Entenleber auf Trinser Ravioli mit Dörrbirnenfüllung und der Entencarpaccio waren eine feine Kombination, das Birnenchutney dazu hatte aber gar viel Essig abbekommen. Tadellos schmeckten die mit Alpkäse und Alpenblumen garnierten

Capuns sowie die Bündner Bramata mit Wachtelei, Belper Knolle und Wintergemüse aus dem vegetarischen Menü. Bissfest und leicht der Apfel-Salbei-Risotto mit knusprigen Kalbsmilken und knackigen Apfelwürfelchen. Der glasig gebratene Bergsaibling überzeugte ebenso wie die dazu gereichte, intensive Bündner Gersten- und Bergheusuppe. Der Hauptgang stand den vielen Vorspeisen in gar nichts nach: Der Hackbraten vom Kabier-Rind war rassig gewürzt, die Entenleber dazu auf den Punkt gebraten; auch die Beilagen – Sauerkraut und Kartoffelpüree – gefielen uns gut. So gut wie das Duo vom Biorind – ein Filet und die geschmorte Schulter.

Corsin Pally beherrscht auch die süsse Sparte: Das Tonkabohnen-Honig-Parfait mit Gewürz-Sauerkirschen und einer heissen Crêpe mundete ausgezeichnet. Weinkarte mit vielen Herrschäftlern und einer tollen Auswahl von mallorquinischen Weinen.