

**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.–

Das alte Bündner Haus mitten im Dorf, die steile Treppe hinauf zur Gaststube im ersten Stock, die herzliche Begrüssung durch Lucia Monn, das im Haus gebackene Holzofenbrot mit mallorquinischem Olivenöl und dreierlei Salz auf dem Tisch – manche Dinge ändern sich in der «Casa Alva» zum Glück nicht. Auch Corsin Pally bleibt sich treu und schickt den Gruss aus der Küche wie immer als Tapas: fünfzehn Jahre auf Mallorca haben halt kulinarische Spuren hinterlassen – auch wenn die sich immer mehr mit Bündner Einflüssen verwischen. Das zeigten die cremig-leichte Kartoffelschaumsuppe, der warme Bündner Gerstensalat und der hausgebeizte Saibling auf Gurkenwürfelchen. Die mediterrane Komponente steuerte ein Vitello tonnato bei.

«Casa Alva»-Fans lieben die Klassiker auf der Karte, die Pally gekonnt variiert. Etwa das von Hand geschnittene Tatar, beim letzten Mal von einem in Olivenöl pochierten Eigelb und feinem Blumenkohl-püree begleitet. Ein weiterer Klassiker war die Entenleber auf Trinser Ravioli mit Dörrbirnenfüllung: die Innerei perfekt gebraten, die Ravioli wie gewohnt süss. Tadellos auch der Entencarpaccio mit Birnenchutney. Der Chef bringt manchmal eine edle Variante des Bündner Nationalgerichts Capuns auf den Tisch: in schmackhaftem Rohschinkensud, mit Wachtelei-

gelb und Schnittlauch verfeinert. Delikate Aromen bot das glasig gebratene Steinbuttfilet mit knuspriger Ingwerkruste an milder Madras-Curry-Sauce und Spinat. Handwerklich und geschmacklich tadellos war der rosa gebratene Lammrücken mit Tomaten-Oliven-Ravioli und Schalottenconfit. Und weshalb auch der Hackbraten vom Kabier-Rind hier zu den Klassikern zählt, spürt man schon beim ersten Biss: rassig gewürzt, knusprige Kruste und serviert mit gebratenen Pilzen, Champagner-Sauerkraut sowie Kartoffelespuma – ein harmonischer Gang.

Beim Dessert legt Pally nochmals nach: Das Schoggitörtli war innen sehr flüssig und sehr heiss, aber nicht übermässig süss. Es harmonierte hervorragend mit dem cremigen Sauerrahmeis und der luftigen, leicht säuerlichen Orangencreme. Gute Weinkarte mit vielen Herrschäftlern und einer tollen Auswahl von mallorquinischen Weinen.