

2017
2018

GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Was Bergbeizli und Gourmetrestaurants den Gästen auftischen
Die schönsten Tische mit Aussicht sowie an Pisten und Loipen
Was aktuelle Trendsetter und bewährte Institutionen anbieten

100
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Casa Alva, Trin

einer Terrine vom Lugnezer Alpenhuhn im Gänseleber-Mantel, begleitet von Brioche (hausgemacht) und Chutney (von Schnausner Quitten). Ob bei den Hauptspeisen die Saltimbocca mit feinem Kräuterrisotto vorzuziehen sind oder das im Ofen gebratene Angus-Rindsfilet (mit etwas «Gezupftem» vom Kalb und Quarkpizokels), mögen wir schon gar nicht mehr diskutieren. Nur so viel: Tino Zimmermann, der übrigens aus dem Zürcher Weinland stammt, hat jeden seiner 15 «GaultMillau»-Punkte mehr als verdient.

hjk

Miez Vitg 6, 7130 Schnaus
Fon 081 925 41 21
www.stiva.vegilia.ch
mi-so 11.30-14 & 18.30-23.30 Uhr
(Küche bis 22 Uhr), mo & di geschlos-
sen sowie 17. April bis 18. Mai und im
November
HG Fr. 35-75

h s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 3

Trin

Casa Alva

Santa Lucia

Diesen Abend kehren wir bei Santa Lucia und dem heiligen Corsin in der «Casa Alva» in Trin ein. Der runde Tisch

ist für uns aufgedeckt in diesem fast schon sakral wirkenden Raum mit der romanischen Bibel aus dem 17. Jahrhundert, dem Fachwerk, dem Steinofen und dem Steinboden.

Im 500 Jahre alten ehemaligen Pfarrhaus bei der Kirche wird seit bald zehn Jahren ein Abendmahl der besonderen Art zelebriert. Lucia Monn, Seele des Hauses, Glucke, Mutter Courage, führt uns durch den Abend und die Speisefolgen – kommentiert, erklärt und unterhält. Beginnen wir mit einem Glas Crémant aus dem Hause Davaz aus der Bündner Herrschaft. Dazu hausgemachtes Ofenbrot, mallorquinisches Olivenöl aus der Blechdose, Dreifaltigkeit vom Salz: Naturmeer-, Hibiskus- und Currysalz. Zum Einstieg ein erstes Halleluja aus der Küche. Süppchen vom Heu (das auf über 2000 Meter über Meer gewachsen ist) mit Bündnerfleisch-Krokant, kleine Quiche Lorraine und eine Perle Ziegenkäse mit Alpkrautern.

Corsin Pally wirkt im Hintergrund – als Heiliger Geist sozusagen –, kreiert himmlische Kombinationen von besonderer Note. Graubünden trifft auf die Balearen, Klassik auf Eigenkreationen, hochwertige Produkte, die verführen, verzaubern und verblüffen. Zwei Menüs

mit fünf bis sechs Speisefolgen stehen an diesem Winterabend zur Auswahl, daraus komponieren wir unser Festmahl. In der Reihenfolge ihrer Erscheinung: Schaumsuppe mit gebratenem Scampo und Lauch, von Hand geschnittenes Beefsteak Tatar mit lauwarmer Ratatouille und Limettencreme, Tomatenravioli (natürlich hausgemacht) mit pochiertem Eigelb vom Freilandhuhn, Corsins Wildschweinbratwurst auf Sauerkraut. Als Hauptgerichte perfekt auf den Punkt gebratene Lammchops mit Gemüse, Bündner Polenta mit Safran-Orange, ein Wolfsbarsch mit Jakobsmuschel und hausgemachten Nudeln sowie ein Duett vom Kalb mit Kartoffelpüree. Spätestens jetzt fühlen wir uns wie die drei Weisen aus dem Morgenland. Einfach traumhaft auch das warme Schoggi-Törtli mit Glace vom wilden Bergheu und Coulis de cassis!

Für Trinkgenuss sorgt ein Anima Negra AN/1 aus Mallorca. Die Weinkarte bietet Überraschendes aus Graubünden und der früheren Wahlheimat der Gastgeber, dazu je etwa eine Seite aus Italien, Frankreich und dem Rest der Welt. Zum Abschluss ein feuriger Carajillo.

Wir sind durchwegs begeistert. Die «Casa Alva» ist ein kleines kulinarisches Paradies auf Erden. Lokal verwurzelt, echt, charmant, mit einem wunderbar angenehmen Ambiente. Die Küche ist authentisch, inspiriert und verspielt zugleich, und sie ist durch eine ganz eigene Handschrift geprägt. Die beiden Hauptakteure sind Gastgeber mit Leib und Seele, aber auch mit Ecken und Kanten. Noch dies als Hinweis: Das Haus ist oft ausgebucht – also besser reservieren!

dc

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
Mitte Juni bis Mitte Juli
und drei Wochen im November
HG Fr. Menü ab 90
Keine Kreditkarten

h s v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 4

Trun

Casa Tödi

In Alois Carigiets Heimat

Mitten im Dorf, an der Via Principala, ist die «Casa Tödi» nicht zu übersehen. Das mächtige 500-jährige Patrizierhaus gehört ebenso zur Geschichte von Trun

wie der unvergessene Maler Alois Carigiet, der hier geboren und gestorben ist. Heute beherbergt die «Casa Tödi» ein Hotel und ein Restaurant mit ausgezeichneter Küche und stilvoller Ambiente. Am Herd steht Manuel Reichenbach, dessen Familie das Lokal schon seit bald 100 Jahren führt. Sein Handwerk hat er bei so renommierten Köchen wie Beat Bolliger, Roland Pierroz, Anton Mosimann und Gordon Ramsey gelernt, für die «Casa Tödi»-Küche ist er seit gegen zehn Jahren verantwortlich.

Ein erstes Lebenszeichen der Küche, ein herrliches Kichererbsen-Plätzchen mit einem Scheibchen Kartoffelwurst, macht schon einmal Lust auf mehr. Wir sitzen sehr bequem an einem Tisch in einer kleinen Nische, umgeben von hellem Holz, altem Werkzeug, mit Sicht auf den grossartigen schwarzen Specksteinofen mitten in der Stube.

Das Weinangebot aus verschiedenen europäischen Ländern ist trotz kundenfreundlichen Preisen sehr gepflegt. Ein Muga Riserva wird mit 65 Franken berechnet, der Château Citran 2006 mit 66 Franken, und für unseren Sito Moresco von Angelo Gaja fallen faire 83 Franken an. Bei einem guten Glas Pinot blanc aus Malans (von Salis) befassen wir uns mit der sympathisch-übersichtlichen Speisekarte. Es gibt vier Vorspeisen und drei Hauptgänge, dazu das Saison-Menü (3 bis 5 Gänge, Fr. 65.– bis 93.–) oder das Degustationsmenü mit maximal 7 Gängen (Fr. 125.–). Wir sind begeistert von unserer Vorspeise, kross gebratenen Kalbsmilken und einigen Stücken butterweich geschmorten Rindsbäckchen. Das Fleisch, mit Schupfnudeln und etwas Gemüse sehr dekorativ angerichtet, ist mit schwarzem Trüffel belegt. Ein kleines Meisterwerk! Im gleichen Stil geht es bei der Hauptspeise weiter. Auf einem dicken Holzbrett wird ein stattliches Hohrückensteak vom Trunser Rind präsentiert, schräg in vier Stücke aufgeschnitten – perfekt saignant gebraten. Dazu gehören mindestens daumendicke Pommes frites, eine Tasse mit dunklem Rindsfonds und ein längs aufgeschnittenes Markbein auf einem Bett von Fleur de sel. Welch herrliche Art, Fleisch zu zelebrieren! Einziges Problem: der Rotwein geht uns etwas zu rasch zur Neige. Wir bitten um einen Tipp für ein zusätzliches Glas. Spanien oder Frankreich? Der freundliche Chef de Service entkorkt ganz einfach je eine