

2020

GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Beizen
Die neuen Trendsetter und die traditionellen Institutionen
Die schönsten Tische mit Aussicht und an den Pisten und Loipen

100
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Castell, Zuoz

Donatsch und Peter Wegelin aus Malans hier gemeinsam einkehren, kann das kein Zufall sein und dürfte für die Weinkompetenz des Restaurants sprechen – des «Mulets» von Hanueli Winkler am See in Silvaplana. Jedenfalls ermuntert es uns, vor dem Konsultieren der Speisekarte für einmal erst einen Blick in die Weinliste zu werfen. Da entdecken wir bei den Weissenen den raren Completer von Martin Donatsch (Fr. 86.–) oder den Chardonnay von Carina Lipp-Kunz (Fr. 58.–). Bei den Roten den Levanti von Elly Süssstrunk (Fr. 69.–), den Pilgrim von Möhr-Niggli (Fr. 72.–), den Blauburgunder Classic und Reserva von Peter Wegelins Scadenagut (Fr. 54.–/66.–), den Selection von Carina Lipp-Kunz (Fr. 58.–) und die beiden Spitzenweine von Martin Donatsch, die Passion und Unique heissen (Fr. 68.–/98.–). Der Pinot noir Unique 2013 hatte sogar einmal Platz 1 auf der Liste der «Schweizerischen Weinzeitung» mit den 100 schönsten Weinen der Schweiz belegt. Entsprechend selten ist der Premium-Wein von Donatsch auf Weinkarten zu finden, schon gar nicht zu einem solch sensationellen Preis wie aktuell der 2015er. Wer beim Wein gerne über die Grenze schaut, wird in Italien bei exzellenten Winzern wie Bologna, Vietti und

Walch fündig, in Österreich bei Gritsch oder in Frankreich bei Chapoutier.

Wir sitzen also bei einem Unique 2015 in diesem weinaffinen Restaurant, das grösseren Familien genauso gut gefällt wie Pärchen und Sportlern. Im Winter ist hier Eislaufen, Eishockey, Curling, Snow-Kiten und Langlauf angesagt, im Sommer Kiten, Tennis, Beachvolley und Fussball. Einen grossen Spielplatz zum Austoben gibt es für Kinder, zudem Playstation-Spielautomaten beim Eingang.

Für beste Laune sorgt im «Mulets» die Küche, dies mit Gerichten, die nicht spektakulär, aber sympathisch unkompliziert sind, vor allem: zuverlässig gut, was man auch immer bestellt. Die Spezialitäten des Tages werden mit einer Schiefertafel am Tisch erläutert: lauwarmer Siedfleischsalat, Kastaniencremesuppe, Kalbsmedaillons im Speckmantel mit Kartoffeln und Spargeln, Pizza Roberto, Tartelette mit Vanillecreme, Erdbeeren und Rahm. Roberto und Davide Ciaccia sind die Pizzaiolos im «Mulets» – 18 Pizzas stehen zur Wahl. Yves Edelmann ist der Küchenchef, der etliche «Mulets»-Klassiker und Saison-Specials auf die Speisekarte gesetzt hat. Von Ätpler-Rösti mit knusprigem Speck und Spiegelei bis zum Burger

mit hausgemachter grüner Currysauce, vom Rindsschmorbraten mit Polenta bis zum Fondue moitié-moitié. Wir geniessen das Siedfleisch, vermischt mit verschiedenen linden Gemüsen, klein geschnitten und lauwarm beides, auf verschiedenen Salaten (Fr. 14.50), je eine halbe Portion, auf zwei Tellern serviert; dazu wählt man aus bereitgestellten Bügelflaschen die passende Sauce, italienisch (mit Balsamico) oder französisch (mit Passionsfrucht). Von den Klassikern empfehlen sich das Cordon bleu, aus dem mit jedem Messerschchnitt genial rässer Bergkäse fliesst (Fr. 32.50), und die hausgemachten Pizokel «Silvaplana» mit Speckwürfeln, Gemüsestreifen, Rahm und etwas Parmesan (Fr. 24.50) – das Rezept dazu findet sich übrigens in der Speisekarte. Weitere Klassiker wären das ganze Entrecôte vom Grill oder die Tagliata «Mulets» (je Fr. 39.50).

Mulets, lesen wir, sei übrigens das romanische Wort für Zigeuner oder Messerschleifer. Als Kommunikationsmittel hätten Zigeuner sogenannte Gaunerzinken benutzt, gemalte oder eingeritzte Geheimbotschaften an Hauswänden, Zeichen, die «bissiger Hund» oder «nur Frau im Haus» bedeuten – im Restaurant sind sie überall präsent, kleiner oder grösser an die Wände gepinselt.

Zum Schluss noch drei Hinweise. Erstens: Das «Mulets» am See erreicht man über eine Unterführung vom Parkplatz im Dorf. Zweitens: Wem das Restaurant mit phantastischer Aussicht auf den Corvatsch etwas zu gross ist, reserviert am besten einen Tisch im Stübli. Drittens: Es gibt eine windgeschützte Terrasse.

W/M

Via Mulets, 7513 Silvaplana
Fon 081 828 85 82
www.mulets.ch
mo–so 10–22 Uhr (Küche 12–21 Uhr),
geschlossen Ende Oktober bis Ende
November
HG Fr. 21.50–39.50 (Pizza 18–23.50)

h s t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 8

Silvaplana Surlej

Bellavista

Rehrücken Baden-Baden
mit familiärem Flair

Bellavista! Schöne Aussicht! Aber an diesem Tag sahen wir vor allem Schnee, links und rechts und überall. Vielleicht lag es an den herrschenden Bedingun-

gen – die Verbindungswege vom Oberengadin ins Unterland waren gekappt –, dass es an diesem Tag vergleichsweise ruhig blieb im «Bellavista». Es handelt sich bei diesem traditionsreichen Hotel um den Gegenentwurf zu den noblen, grosszügigen Luxusherbergen in St. Moritz. Alles wirkt gemütlich und ungezwungen in diesem Haus, das vor wenigen Jahrzehnten noch eine bescheidene Pension war. Italienisch schien an diesem Tag die bevorzugte Sprache der Kellner, aber auch mit Englisch kam man wunderbar durch, mit Deutsch einigermassen.

Doch die Karte spricht ja für sich selbst und würde auch einer der berühmten alten Hoteladressen Ehre machen. Kleines Bündnerplättli (Fr. 28.50) und Hirschbündnerfleisch mit Parmesan und getrockneten Tomaten (Fr. 28.50) profitieren von der eigenen Fleischtrocknerei. Doch eigentlich ist so ziemlich alles verfügbar, was aus der italienischen und der französischen Küche vorstellbar ist. Herbstsalat mit grillierten Rehstreifen (Fr. 25.–) oder hausgemachte Ricotta-Spinat-Ravioli etwa (Fr. 28.–). Wir liessen uns – draussen war es nicht nur sehr weiss, sondern auch verdammt kalt – erst mal eine warme Scheibe Gänseleber (Fr. 28.–) servieren, die mit Linsen unterlegt worden war. Sehr gelungen.

Irgendwann ging uns dann ein Licht auf. Es dürften wohl nicht nur die eigenen Hotelgäste sein, die dem «Bellavista» eine stattliche Auslastung verschaffen und eine solche Karte erst möglich machen. Auch die heimischen oder die anderswo abgestiegenen Gourmets schätzen garantiert das Rehgeschnetzelt (Fr. 44.–) oder das Hirschfilet Stroganoff (Fr. 48.–), vielleicht sogar den Rehrücken Baden-Baden, einen berühmten Gang der Grande Cuisine, der heute von den allermeisten Speisekarten verschwunden ist. Unser Gamsragout (Fr. 38.–) war übrigens auch nicht von schlechten Eltern – und nicht mal ausgehungerte Schneeschuhwanderer hätten die beigefügte gewaltige Portion der hausgemachten Krautpizokel zur Gänze essen können. Während man das berühmte Wildfondue (Fr. 58.–) vorbestellen muss, kann man sich bei den Desserts spontan entscheiden. Mousse au chocolat, Ananas-Carpaccio, der nicht wegzudenkende Apfelstrudel oder, wie bei uns, marinierte Zwetschgen mit hausgemachtem Zimteis (Fr. 15.50).

Weil die Inhaberfamilie Kleger nicht nur dem getrockneten Fleisch zugeneigt ist, sondern auch den Weinen, ist die Auswahl in dieser Hinsicht gross. Mit dem Sauvignon blanc der Tenuta di San Leonardo waren wir sehr zufrieden, aber vom Chardonnay Löwengang (Lageder!) bis zum Opus One (Kalifornien) ist vieles da, sogar in reifem Zustand. *wf*

Via da l'Alp 6, 7513 Silvaplana-Surlej
Fon 081 838 60 50
www.bellavista.ch
mo-so 8-22 Uhr (Küche 11.30-21 Uhr),
Mai und 3 Wochen im November
geschlossen
HG Fr. 19.50-58

h r s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 11

Zuoz

Castell

Kunstverstand mit Weinbegleitung

Anders ist das «Castell» schon aus der Entfernung. Stolz thront es über Zuoz, das ehrwürdige Hotel, das zu den interessantesten der Region gehört. Auch zu den am persönlichsten geführten, wie wir bald nach unserem Eintreten merken werden. Küchenchef Helmut Leitner sehen wir zwar nicht persönlich, aber die Leitung des Hauses ist zugegen beim Abendessen. Schnell füllt sich der Speisesaal, rasch eilen die Kellnerinnen und Kellner der unterschiedlichen Hierarchiestufen von Tisch zu Tisch. Auch Direktor Martin Müller lässt es sich nicht nehmen, immer mal wieder nach dem Befinden zu fragen. Die Tische sind übrigens gut und fast zur Gänze gefüllt, auch an einem Montag Anfang März, wenn das Ende der Wintersaison bereits absehbar wird, ist hier noch viel zu tun.

Unter Zuhilfenahme von Südtiroler Sauvignon blanc und ausgezeichnetem Brot finden wir die am besten zu uns passenden Speisen. Links auf der Karte stehen die Klassiker, rechts die etwas moderneren Speisen, aber durchdacht wirken sie alle. Rehbratwürstchen mit Spitzkohl (Fr. 15.-) oder Risotto vom Baselbieter Urdinkel mit Bergkäse und Zwetschgen (Fr. 15.-), Tagliata vom Flank Steak mit Rucola und Datterino-Tomaten (Fr. 38.-) oder Garnelenspiess mit Reis-Ananas-Gemüsepfanne und hausgemachter süsssaure Sauce (Fr. 38.-). Das «Castell» ist nicht der Ort, an dem Kaviar und Gänseleber mit vollen Händen unter die Gäste verteilt würden, aber dafür sind die Kreatio-

nen originell und die Preise äusserst sympathisch. Und gratis ist zudem der Anblick der vielen Kunstwerke. Besitzer Ruedi Bechtler hat einiges gesammelt, von Pipilotti Rist bis zu James Turrell. Kunstvideos laufen öfter, Kunstführungen werden donnerstags angeboten. Auf so viel Engagement sollte man anstossen. Kann man hier in weit überdurchschnittlicher Art und Weise. Der Sauvignon blanc macht viel Spass, stammt er doch aus der Kellerei Erste+Neue in Kaltern, einer der vielen erstklassigen Genossenschaften Südtirols, die unlängst mit der Kellerei Kaltern zu einem neuen schlagkräftigen Unternehmen fusionierte. Und er passt wunderbar zum hausmarinierten Bio-Lachs mit Fenchel, Orangen und Focaccia (Fr. 17.-), dem man die gute Qualität anschmeckt. Veltliner von Knoll aus der Wachau, Pinot blanc von Manfred Meier aus Graubünden oder einen 2015er Château Peyreau (Graf von Neiperg aus dem Bordelais) gäbe es auch glasweise, sogar Champagne Gosset (Fr. 14.-/dl) ist im Angebot, flaschenweise noch viel, viel mehr. Die Preise sind auch hier günstig: Markus Ruchs luxuriöser Schlemmweg-Rotwein zu 98 Franken, der toskanische Le Pergole Torte zu 128; Gastgeber und Weinliebhaber Martin Müller denkt nicht daran, den Gästen das Fell über die Ohren zu ziehen! Süsswein hat es auch, aber eine Delikatesse wie die gebrannte Creme mit Zwetschgen (Fr. 15.-) hat keine flüssige Zugabe nötig, sie schmeckt auch einfach so ausgezeichnet. *wf*

Via Castell 300, 7524 Zuoz
Fon 081 851 52 53
www.hotelcastell.ch
mo-so 18.30-22, im Sommer ab 19 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr), Ende Oktober
bis Mitte Dezember und Ende März bis
Mitte Juni geschlossen
HG Fr. 28-40

s t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 3

Dorta

Tête-à-tête mit dem Engadin

Das «Dorta» befindet sich in einem der ältesten Engadiner Bauernhäuser. Seine Geschichte reicht bis ins 11. Jahrhundert zurück. Diese historische Substanz sorgt denn auch für die grosse Faszination, die das rustikale Lokal ausübt. Auch wir lassen uns von der positiven Atmosphäre gleich anstecken. Hier stimmt alles! Grobe Arvenbretter, altes Gemäuer, Schwarzweissbilder von Peter Vanns «Bestiarium», Jagdtrophäen, ein



Dorta, Zuoz

riesiges schwarzes Bärenfell, Kupferkessel und anderer Hausrat. Die urchigen Holztische sind sorgfältig, aber zurückhaltend dekoriert, die Bündner Stabellen fast schon ein Muss. Sogar die Hirschlederjacke der Chefin Wera Graber passt ins Konzept. Zusammen mit Tochter Jenny und Sohn Michi prägt sie den Stil des Hauses. Kompliment, kann man hier nur sagen. Kein Anstrich von Alpenkitsch, alles folgt einem klaren Konzept. Ungekünstelte Engadiner Tradition, Regionalität, Qualität und Sorgfalt bis ins kleinste Detail. Dies zieht sich auch auf der Speisekarte weiter. Wir finden hausgemachtes Holzofenbrot aus Puschlaver Mehl, Ziegenkäse aus dem Bergell, Zuozer Heusuppe, natürlich die eigene Gerstensuppe, typische Bündner Spezialitäten wie Krautpizokels oder Capuns sursilvans. Diese versuchen wir – es gibt ja über hundert Arten der Zubereitung. Aber die vom «Dorta» gehören definitiv zu den Top Ten. Der lauwarmer Linsensalat mit frischem Ziegenkäse aus Tschlin ist auch nicht zu verachten. Wir versuchen noch den Klassiker des Hauses: Rindsspiess mit Speck vom Grill, dazu Bohnengemüse und Pommes frites. Sowie den Hirschkäse «Varusch» mit gebratenen Pizokels und Wirsing. Als Dessert bietet sich der Marronikuchen «Torta Dorta» an,

den man auch schön in Heu verpackt mitnehmen kann. Das Schwergewicht der Weinkarte liegt auf dem Dreieck Graubünden, Veltlin und Südtirol – ergänzt durch eine Auswahl beliebter Italiener und Franzosen, einiges auch glasweise oder in grossen Flaschen.

Das Zentrum des Restaurants bildet der geräumige Talvo, darüber befindet sich der Heustock mit weiteren 25 Plätzen, eine Handvoll weiterer kleiner Stuben eignet sich für kleine Gruppen und bietet typisch bündnerisches Ambiente mit viel Holz. Das «Dorta» kombiniert ein schönes Gesamterlebnis in einem einzigartigen alten Engadiner Haus mit typischer Küche aus regionalen Zutaten zu einem guten Preis-Genuss-Verhältnis. Dies kommt an: sowohl bei Gästen als auch bei Einheimischen, wie das bunt gefüllte Restaurant mit zufriedenen Gesichtern an diesem Sonntagabend beweist. *dc*

Via Dorta 73, 7524 Zuoz
Fon 081 854 20 40
www.dorta.ch
mi-so 12-22 Uhr (Küche bis 21 Uhr),
mo & di geschlossen
(ausser in der Hochsaison) sowie
ganz im November und Mai
HG Fr. 24-49

h m s t v

Gemütliche Beizli für Geniesser:
Rang 4