

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





Castell, Zuoz

Wildfleisch aus dem Engadin ist das Hauptthema (da La Chatscha grischnaisa). Mit hausgebeiztem Hirschkpfeffer oder Gampspfeffer in Begleitung von Polenta und Rotkraut oder Tagliatelle mit Rotkraut (Fr. 31.–/33.–). Reh-Medaillons, Gams-Entrecôte, Hirsch-Entrecôte und Hirschwurst stehen auf der Karte. Ganz besonders gefallen uns die drei Vorspeisen, das Hirsch-Carpaccio, das Rehtatar und die Wildterrine. Das Carpaccio sind feine Streifen vom kurz angebratenen Entrecôte auf einem Salatbett mit Engadiner Speck und Parmesanblättern an einer leichten Himbeervinaigrette (Fr. 19.–). Das Tatar ist grob geschnittenes, feinstes Fleisch vom Reh auf hauchdünnen, knusprigen Polenta-Chips serviert mit einer leichten Senfsauce im Gläschen à part (Fr. 21.–). Zur schmackhaften, ziemlich kompakten Wildterrine, in Speck eingefasst, kommt in einem Löffel etwas Preiselbeersauce, dazu gibt es fein geschnittenes Birnenbrot aus dem Val Müstair (Fr. 18.–). Nur allein dieser drei Vorspeisen wegen lohnt sich der Halt am Ofenpass. Doch damit ist ja noch lange nicht Feierabend.

Wir sitzen an der Wärme im «Fuorn» (Ofen), dem Hotel im Nationalpark (es stand schon da, als es diesen noch gar

nicht gab), das auf Stabellen mit Kissisen im gut besetzten, Holzgetäfelerten Speisesaal des Hauses mit Geweih und Gehörn von Hirsch und Steinbock an den Wänden. Es gibt noch weitere, kleinere Arvenstuben mit ebenso rustikal-elegantem Ambiente. Hotelgäste bekommen Feldstecher aufs Zimmer. Im Erdgeschoss könnte man sie auch kaufen. Wie auch Wildbienen-Nisthilfen, Gamsgürtel und anderes mehr.

Die Stärke der Weinkarte liegt bei Veltlinern und vor allem Bündner Weinen (Carina Lipp Kunz, Möhr-Niggli, Peter Wegelin, Hansruedi Adank). Neben den über die ganze Saison servierten Wildspezialitäten bekommt man selbstverständlich auch ein Wienerschnitzel, ein Steak oder einen Burger. Auch Capuns oder Pizzoccheri.

Wir geniessen einen richtig guten Risotto mit reichlich fein geschnittenem Gemüse und einem langsam schmelzenden Stück reifen Käses obendrauf (Fr. 25.–). Und Plain in pigna Vallader, eine Kartoffelrösti mit Salami und noch mehr Speck und dazugehörigem gemischtem Salat (Fr. 21.–). Nein, Käse haben wir danach nicht mehr genommen. Was bei der schönen Auswahl wahrscheinlich ein Fehler war: Geisskäse aus Tschlin mit Birnen- und Apfelbrot von Corina

Bott aus Valchava, Käse von der Alp Tabladatsch von Denise Caviezel oder eine Käsevariation aus dem Münstertal. Aber auch Vermicelles, Linzertorte oder Schokoladenmousse wären zu viel gewesen. wm

7530 Zernez
Fon 081 856 12 26
www.ilfuorn.ch
mo–so 8–23 Uhr
(Küche 12–14 & 17–22 Uhr),
dazwischen kleine Karte),
April geschlossen sowie
November 2017 bis April 2018
HG Fr. 21–76

h s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 7

Zuoz

Castell

Trouvaillen aus Schweden und der Schweiz

Das über Zuoz thronende Hotel leuchtet. Nein, es sind die Kanten des markanten Baus, Lichterlinien, die das «Castell» wie mit klarem Strich in den dunklen Nachthimmel gezeichnet erscheinen lassen. Das für viel Kultur und Kunst – «Rote Bar» der Zürcher Architektin Gabrielle Hächler und der Multimediakünstlerin Pipilotti Rist! – bekannte Haus mit grossartiger Terrasse hat mit dem neuen Hotelierpaar, Irene und Martin Müller, viel Schwung aufgenommen. Das gilt auch für die Küche, die neu der Südtiroler Helmut Leitner prägt. Und den ausserordentlich gut bestückten Weinkeller mit lauter sorgfältig ausgesuchten Flaschen, spürbar die Passion von Gastgeber Martin Müller.

Im Jugendstilsaal, wo für uns ein runder Tisch reserviert ist, wird einem die Grossartigkeit des Hotels mit reichlich Stuck, Kunst und Kristalleuchtern vor Augen geführt. Ein fantastischer Ort. Für ein Tête-à-tête. Oder eine kleine Party, die am besten im speziellen Dekor des Jägerstübli gleich nebenan. Helmut Leitner legt keine überbordende, sondern eine übersichtliche Speisekarte vor, deren einziges Problem ein schönes ist: Sie ist so anregend, dass man mehr bestellen möchte, als man bewältigen kann. Gamberoni, eingewickelt im Kartoffelmantel, mit Portulak und einer Curry- und einer Chili-Mayonnaise? Tagliatelle an einem Wildragout mit reichlich Preiselbeeren? Knusprige Frühlingsrollen auf Bananenblatt mit dreierlei Dips in

unterschiedlicher Schärfe? Klare Tomatenessenz mit Fagottini alla diavola? Lauter Vorspeisen, die wir den Winter über mal probiert haben. Gross war die Zufriedenheit. Auch bei den folgenden Hauptgängen. Dem Blumenkohl-Chili-Curry mit einer Kugel Basmati-Reis. Den Würfeln vom Schweinebauch mit einem Kartoffelstrudel auf Spitzkohl. Dem Tafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln, Wurzelgemüse und Meerrettichsauce. Dem Trüffel-Cordon-bleu mit Kartoffelsalat.

Deshalb gleich zum Wein. Zum Keller, der fast alles bietet, was der Alpenraum hergibt, und ein Plaisir für Nase und Gaumen ist. Natürlich müssen die Weine auch dem Hausherrn persönlich gefallen. Wie die elf Weissen aus Fläsch, Jenins und Malans. Darunter der Completer 2014 von Martin Donatsch (Fr. 98.–) oder der Sauvignon blanc 2015 von Irene Grünenfelder (Fr. 80.–). Wie die 25 Roten aus der Herrschaft. Darunter der Gian-Battista 2010 von Tschanner (Fr. 105.–) oder der Pilgrim 2013 von Sina und Matthias Gubler-Möhr (Fr. 86.–). Zu Martin Müllers Favoriten aus anderen Schweizer Weinregionen gehören Markus Ruch (Schaffhausen) und Tom Litwan (Aargau), Denis Mercier und die Gebrüder Maye, die Domaine des Muses und das Weingut Histoire d'Enfer (Wallis), Kopp von der Crone-Visini, Zündel, Werner Stucky und Daniel Huber (Tessin). Wir haben hier schon Schätze gehoben wie die raren Weine der Domaine de la Rochette von Jacques Tatasciore (Neuchâtel): den Vieilles Vignes 2011 oder den Les Rissieux 2012. Weitere Weine, die wir gerne weiterempfehlen: den Sauvignon blanc Quarz der Kellerei Terlan oder den Lagrein Riserva vom Weingut Ansis Waldgries, beide aus Südtirol. Weitere Trouvaillen und Überraschungen, die der «Castell»-Keller birgt: deutsche Spätburgunder aus der Pfalz und von der Ahr, von Friedrich Becker und von Meyer-Näkel; oder die schwedische Spezialität aus zwölf verschiedenen lokalen Apfelsorten von Hochstämmen: Iscider von Andreas Sundgren aus Umeå. wm

Via Castell 300, 7524 Zuoz

Fon 081 851 52 53

www.hotelcastell.ch

mo–so 18–23 Uhr

(Küche bis 21.30 Uhr),

26. März bis 17. Juni und 15. Oktober

bis 15. Dezember geschlossen

HG Fr. 26–45

r s t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 5