

2017  
2018

# GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

100  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET

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





Le Pavillon (beim Hotel Kronenhof), Pontresina

## Le Pavillon (beim Hotel Kronenhof)

Platz 17

Wenn ein Lifestyle-Magazin wie das «Monocle» von Trend-Guru Tyler Brülé ein kleines Lokal wie den «Pavillon» auf Platz 17 seiner Liste mit den besten Restaurants der Welt setzt, wird etwas dran sein, muss es zumindest ein Place to be sein.

Zum historischen Holzpavillon mit Terrasse gelangen auswärtige Gäste am einfachsten über neben dem «Kronenhof» hinunterführende Strässchen. Wir setzen uns bei sommerlich warmen Temperaturen auf die Terrasse und müssen den Sonnenschirm erst ein bisschen hin und her rücken, damit er genügend Schatten auf den Tisch wirft.

Im «Monocle» haben wir gelesen, dass das weltweit vertriebene Magazin auf jene Restaurants setze, «in die wir gerne zurückkehren, wegen ihrer Gerichte, des grossartigen Chefs und des tadellosen Personals». Ausgezeichnet würden Lokale, die über die Jahrzehnte konstant gute Arbeit leisteten, sowie aufstrebende Jungbetriebe, die ein Versprechen für die nächsten Jahrzehnte seien.

Jung ist der nette Kellner, der uns von der kleinen Flasche Chardonnay

vom Jeninser Winzer Christian Obrecht einschenkt. Erfreulicherweise werden fast alle Weine, ob weiss oder rot, auch in kleinen Flaschen angeboten. Die Speisekarte ist einigermassen knapp gehalten. Panini und Pasta sind ein Thema. Snacks wie Avocado-Tatar mit Jakobsmuscheln, Caprese oder Caesar Salad ein anderes. Selbstverständlich gibt es auch eine warme Küche. Mit Black-Angus-Filet, Zürcher Geschnetzeltem, Kalbsbratwurst, Zigeunerspiess, Black-Tiger-Crevetten oder goldbraun gebratener Rösti mit Rauchlachs oder mit Rohschinken und Käse.

Wir sind mit Zeitungen und Zeitschriften hergekommen, bestellen einen Vitello tonnato (Fr. 24.–/31.–), geniessen die phänomenale Aussicht auf die Berge, auf die Gletscherwelt des Val Roseg. Im Winter könnte man jetzt aufs Eisfeld, im Sommer sich allenfalls noch in einen der Liegestühle in der saftiggrünen Wiese setzen.

Das Fleisch vom Milchkalb ist von allererster Qualität, die bedeckende Thunfischsauce schmackhaft, die Sardellenfilets und Stielkapern – aber was ist denn das? Ein kleines Stück Plastik, mittendrin. Mit einem Schlag ist es mit der Freude an diesem kleinen mittäglichen Mahl dahin. Aber es hat ja noch Wein.

Der Information und Vollständigkeit halber sei noch gesagt: Auf Platz 1 haben die «Monocle»-Magazinemacher ein japanisches Restaurant mit italienischer Küche gehoben, das Lokal namens «Cinghiale Enoteca» in Tokio hat gerade mal 18 Plätze, der Koch heisst Toshiji Tomori.

w/m

Via Maistra 130, 7504 Pontresina

Fon 081 830 30 30

www.kronenhof.com

mo–so 11–16 Uhr (Küche 12–15.30 Uhr), abends geschlossen sowie

3. April bis Mitte Juni und Mitte Oktober bis Anfang Dezember HG Fr. 22–54, Fondue ab Fr. 31

s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 15

## Stüva (im Hotel Müller)

Marmotta

Das Murmeltier ist eine Rarität auf Speisekarten mit Wildgerichten. Auch im Engadin. Entdecken wir irgendwo «Marmotta marinata con vino rosso e spaetzli», werden wir meistens schwach. Wie in der «Stüva» in Pontresina.

Das elegant-rustikale Restaurant ist in der Zwischensaison oft geöffnet, deshalb treffen sich hier auch die Einheimischen zur Hirsch-, Gams- und Murmeltier-Zeit. Das Murmeltier von der Wildkarte in der «Stüva» ist im Veltliner mariniert und wird mit den üblichen Beilagen serviert, also Spätzli und Rotkohl, wobei hier noch Eierschwämmli dazukommen (Fr. 39.–). Beim Murmeli-Essen sind wir jedes Mal von neuem erstaunt, wie viele kleine Knochen das Tier hat. Und wie wenig Fleisch eigentlich dran ist. Ein Zürcher Koch mit Bündner Wurzeln hat uns mal gesagt: ein Murmeli, ein Teller. Um dann noch von der Arbeit zu erzählen, die ein Murmeltier verursacht. Viel Fell, viel Fett, viele Drüsen. Doch das interessiert uns in genau diesem Moment wenig. In unseren Gläsern liegt ein Südtiroler, der reinsortige Teroldego-Cru Granato von Winzerin Elisabetta Foradori. Der passt auch zu den anderen Gerichten, einem Hirschcarraccio, leicht geräuchert, mit Steinpilzen und Parmesanspänen, der Wildpastete oder zu den Hirschmedallions an Wacholdersauce.

Selbstverständlich beschränkt man sich in der gemütlichen Stüva (Granitboden, Arventische) nicht auf Wild. Es gibt, genau wie immer, eine Tagliata di Angus, ein Kalbspaillard oder die Filets von der Dorade oder eine Seezunge vom

Grill bei den Fischen. Nicht entgehen lassen wir uns die Vermicelles mit glasierten Kastanien und Vanilleeis.

Noch ein Wort zur Weinkarte: Sie spricht vor allem Italienisch und Spanisch und ist mit vielen interessanten Weinen aus diesen beiden Ländern gespickt. Aber auch bei den Bündnern wird man fündig.

w/m

Via Maistra 202, 7504 Pontresina

Fon 081 839 30 00

www.hotel-mueller.ch

mo–so 12–23 Uhr

(Küche 12–14 & 18.30–21 Uhr),

Mitte November bis Ende November

mo & di geschlossen sowie

ganz 17. April bis Mitte Juni

HG Fr. 33–59

h m s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 13

## Gianottis Wilderei

Hirsch aus eigener Jagd

Der Name klingt verräterisch. Ist aber nur eine bewusste, nicht zu ernsthafte Spielerei. Den Namen Gianottis bringen Kenner eher mit Schokoladen und anderen süssen Sachen in Verbindung. Wer sich aber in der «Wilderei» zu Tisch setzt, geht ganz legal auf die Pirsch. Und wird allerlei vom Hirsch im Visier haben.

Vorab könnte man sich an der Bar oder an einem der Tische zur Strasse hin einen Apéro gönnen, wo die Wände teils aus Deckeln zahlreicher Weinkisten bestehen. Es gibt verschiedene interessante Weisse, beispielsweise den Ils Trais von Andrea und Anita Lauber aus Malans, eine Cuvée von Pinot blanc, Pinot gris und Freisamer (Fr. 8.50/dl). Für den Gluscht könnte man einen Hirschsalsiz (aus eigener Jagd) oder ein Tris di bruschetta mit Oliven, Tomaten oder Artischocken dazu bestellen, allenfalls auch dreierlei Würstchen vom Grill. Wer die Weinkarte zur Hand nimmt, wird sich erstaunt die Augen reiben – so viele schöne Weine auf einen Chlapf! Und vielleicht doch eine ganze Flasche bestellen, um sie später mit dem Rest an den reservierten Tisch mitzunehmen. Den sensationellen Completer 2014 von Martin Donatsch beispielsweise (Fr. 80.–), einen der Sauvignons blancs von Manfred Meier aus Zizers oder Irene Grünenfelder aus Jenins oder gar einen deutschen Riesling (Dönnhoff, van Volxem).

Wir haben inzwischen im hinteren Teil des Restaurants Platz genommen. Nicht ohne zuvor einen kurzen Blick auf den Grill geworfen zu haben. Und



Gianottis Wilderei, Pontresina

freuen uns auf eine Weinrarität aus Malans, den Pinot noir Unique 2013 von Martin Donatsch (Fr. 115.-), einer der grossen Weine aus der Herrschaft, der eine nahezu perfekte Tagliata vom Hirsch (sehr grosse Portion!, Fr. 38.-) mit dunkler Polenta (Fr. 6.-) bestens begleitet. Was haben wir in der «Wilderei» ansonsten gegessen? Eine tadellose Hirschrauchwurst vom Grill mit etwas Senf (Fr. 12.50), eine Forelle, ebenfalls vom Grill (Fr. 26.-), und feine Tagliolini mit einem Ragout von Hirsch und Gams (Fr. 21.-).

Ohne etwas Süsses kommt man in «Gianottis Wilderei» nicht davon – zum Kaffee gibt es ein Praliné. Aber vielleicht sollte man doch das Schokoladensoufflé probieren, das aus einem Blumentöpfchen wächst, mit einem Schokoladeneis? wm

Via Maistra 140, 7504 Pontresina

Fon 081 842 70 90

[www.gianottis.ch](http://www.gianottis.ch)

mo-so 9–01 Uhr (Küche 12–15 & 18–21.30 Uhr, dazwischen kleine Karte), geschlossen Mai bis Mitte Juni  
HG Fr. 22–52

**h r s t v**

**Genuss pur in den Dörfern: Rang 14**

## Samedan

### Golfrestaurant Foura XIX

#### Wurst-Käse-Salat «Freddie»

Lokale in Clubhäusern sind so eine Sache, oft gastronomische Notstandsgebiete. Im Golfrestaurant «Foura XIX» (romanisch für Loch 19) des traditionsreichen Engadine Golf Club (seit 1893) ist das anders. Dort ist neu Freddie Zwimpfer der Gastgeber, ein fröhlicher Basler, der im Engadin Wurzeln geschlagen hat und auf der Alp oberhalb von Sils Maria, im Skigebiet Furtschellas, auch die witzigste Pisten-Beiz im Oberengadin führt – den «Kuhstall».

Wer seine Serviette mittags vom Tisch nimmt, wird im Golfrestaurant von einer Kuh gemustert. Ein Kuhkopf mit Glöcklein ziert das Tischset – Freddie Zwimpfer hat eine Schwäche für solche Scherze. Er mag's gerne rustikal. Serviert eine dicke Olma-Bratwurst mit Bratkartoffeln und Wasabi-Senf. Schmeisst mittags bei sonnigem Wetter den Grill an, legt Fleisch von allererster Qualität drauf. Auch in Sachen Wein

## Medienfamilie Südostschweiz

Zeitung, Radio, TV und Online

## Regional im Fokus

Das, was die Südostschweiz interessiert.  
Täglich in der Zeitung, im Radio, TV und Online.

[suedostschweiz.ch](http://suedostschweiz.ch)

 **südostschweiz**