

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



gemachten Gelati und Sorbetti, sei der Vollständigkeit halber gesagt. Wir lassen uns bei den Dolci nochmals auf eine der Empfehlungen der Küche ein: die Opera al cioccolato. Da geht nochmals der Vorhang auf: für bayrische Schokoladencreme, Schokoladenglace, Haselnusscreme, Macaron, Brownie, gepuffte Reiswaffel aus Schokolade, Kakaopulver plus einen Klacks rotes Peperoni-Coulis. Applaus! wm

Via Principela 20A, 7523 Madulain
Fon 081 854 18 88
www.hotelchesacolani.com
mo & di 18.30–23, mi–so 12–14.30
& 18.30–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr)
mo-mittag & di-mittag geschlossen
sowie Mai und November
HG Fr. 35–60

h m s t v

Verführung auf Italienisch: Rang 2

Maloja

Longhin

Risotto und Rösti mit Kastanien

Das «Longhin» liegt direkt an der Maloja-Strecke kurz vor der Post Maloja. Das Haus mit Wohnungen, Hotel und dem Restaurant wurde vor rund fünf Jahren vom Engadiner Architekten Kurt Lazzarini am Standort des alten Hotels «Longhin» komplett neu gebaut. Seine reduzierte, aufgeräumte, moderne und lineare Formensprache findet sich dann auch im Restaurant wieder. Steinboden, Decke mit heimischer Arve, schwarze Tische und Stühle, das gefällt. Auch, dass das Restaurant das ganze Jahr offen hat – sogar in der Zwischensaison. Hotel und Restaurant werden in dritter Generation geführt – herzlich, unkompliziert und familiär. Die Karte orientiert sich an saisonalen und regionalen Produkten und hält einige spannende Überraschungen bereit. Wie etwa die Kastaniencremesuppe, den Risotto und die Rösti mit Kastanien oder die Tagliatelle und Gnocchi aus Kastanienmehl. Diese stammen vom eigenen Kastanienwald bei Soglio. Auch Fleisch und Käse sowie Salami, Coppa und Rohschinken vom Zvieri-Plättli stammen aus dem angrenzenden Val Bregaglia. Das traditionelle Cordon bleu vom lokalen Schwein mit Alpkäse und Vorderschinken hatten wir bei anderer Gelegenheit bereits probiert. Heute wagen wir uns ans Rindsfilet vom heissen Stein (Fr. 41.–). Lustig brutzelt es vor sich hin und kann nach Lust und Laune saignant belassen oder auf die nächste Garstufe gehoben werden.

Begleitet wird es von einer kurz gegarten Gemüsegarntur und Pommes frites (Fr. 7.–). Schon der knackige Salat mit Kernen war überzeugend. Hier wird alles frisch zubereitet und möglichst natürlich belassen. Die Sandwiches und Pizzas sind ein Zugeständnis an die eilige Kundschaft auf dem Weg nach Italien oder von dort nach St. Moritz. Doch auch die kleinen Speisen sind liebevoll zubereitet und können sich alleweil sehen lassen. Reizvoll umsorgt werden wir von Gretali, die auch für die passende Weinbegleitung besorgt ist. Ein fruchtiger Merlot bianco, gefolgt von einem temperamentvollen spanischen Tempranillo. Das «Longhin» in Maloja ist eine durchaus sympathische und empfehlenswerte Adresse – sei es für den kurzen Zwischenstopp wie auch für ein feines Essen lokaler Prägung mit allem Drum und Dran. dc

Hauptstrasse 40a, 7516 Maloja
Fon 081 824 31 31
www.longhin.ch
mi–so 11–23 Uhr (Küche 12–14 & 18–22 Uhr), mo & di geschlossen, Februar bis zum Engadin-Marathon täglich geöffnet
HG Fr. 23–41, Pizza ab Fr. 16.50

h s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 17

Plaun da Lej

Murtaröl

Jahrgangssardinen und Murreltier

Ob wir diesmal Austern essen werden? Na, was denken Sie denn! Muss man hier ja, im wohl mediterransten Restaurant des Engadins. Obwohl die von uns zunächst bestellten nicht verfügbar sind. Kann ja auch keiner erwarten, dass alles ständig in unbegrenzten Mengen zu haben wäre. Creuses de Bretagne sind in fünf Grössen gelistet, die raren Belons auch, und wenn die Ware gar vom renommierten Züchter Gillardeau stammt, zahlen Kenner gern einen Aufpreis. Wir nehmen drinnen Platz, obwohl auch die Terrasse lockt, und tun uns zunächst mit einigen bretonischen Nummer-eins-Austern Gutes. Sechs Franken pro Stück, hübsch serviert, dazu Schwarzbrot mit Käsefüllung, auch als Chesterbrot bekannt. Die Schalotten-Vinaigrette lassen wir dagegen unangetastet. Wer so was auf kostbare Meeresfrüchte gibt, leert auch eine Flasche Ketchup aufs Dry-aged-Steak!

Apropos Fleisch. Liebhaber von gebratenen Stücken vom Rind zieht es eher weniger ins «Murtaröl» am Silsersee,



Murtaröl, Plaun da Lej

das sich ja unter Leitung von Antonio Walther einen Namen gemacht hat für Fisch und Meeresfrüchte, das allerdings in der Saison auch Wild wie die Bergeller Jagdpfanne (Fr. 65.– pro Person) anbietet. Sogar Murreltier mit Nudeln (Fr. 36.50) steht bisweilen auf der Karte. Aber weil die Beziehungen zwischen dem «Murtaröl» und dem Mailänder Fischmarkt bestens sind und zudem reichlich Süswasserfische zur Verfügung stehen – Saibling aus dem Oberengadin, Äsche aus dem Inn, Bündner Forelle –, ergibt die Fischbestellung besonderen Sinn. Die von Fischeiern auch. Kaviar vom sibirischen Imperial-Stör ist bei unserem Besuch zu haben, für 74 Franken pro 30 Gramm. Preiswerter, unter Kennern aber ähnlich prestigeträchtig, sind die Jahrgangssardinen bis 2012 zurück – die Dose für 18 Franken. Anzumerken ist, dass es bretonischen Hummer (Fr. 22.– pro 100 Gramm) ebenso gibt wie die famose Alaska-Königskrabbe (Fr. 42.– für 100 Gramm). Wir belassen es dieses Mal allerdings beim Rauchfisch-teller «Murtaröl», geniessen hausgeräucherten Lachs, Schwert- und Thunfisch, schwelgen in Toast (etwas fade), Butter, Meerrettichsauce, Zwiebeln und Kapern (Fr. 17.50 kleine Portion), die den richtigen Übergang zum offenen Raviolo (Fr.

24.50) bildet. Hier sind feiner Pastateig, verschiedene Fischfilets und Jakobsmuscheln sowie eine gut gewürzte Sauce zu konstatieren. Wenn das Angebot an offenen Weinen noch ein bisschen spannender wäre und der Service öfter mal lächelte, würden wir das «Murtaröl» noch ausgiebiger loben.

Cassata (Fr. 9.50) und Espresso (Fr. 3.80) bilden einen netten Abschluss, und kurz überlegen wir, an Ort und Stelle die Nacht zu verbringen; das Hotel «Cristallina» hält vergleichsweise schlichte Räumlichkeiten bereit, prunkt aber mit der Lage. Und warum soll man Austern nicht mal zum Frühstück verzehren? wf

Via dal Malögia 14, 7517 Plaun da Lej
Fon 081 826 53 50
www.plaundalej.ch
mo–so 7–24 Uhr (Küche 12–22 Uhr)
HG Fr. 32–80

h r s t v

Bündner Institutionen: Rang 4

Pontresina

Gianottis Wilderei

Eine moderne Jagd- und Trinkstube

Der Name dieses sympathischen Pontresiner Betriebes mit Weinbar und Restaurant nimmt augenzwinkernd Bezug auf



Gianottis Wilderei, Pontresina

die Passion von Gastgeber Roman Kling. Nicht selten stammen die aufgetischten Wildspezialitäten aus der eigenen (legalen) Jagd im Engadin oder aus einem familieneigenen Revier. Wir erinnern uns beispielsweise gerne an das feine Ragout vom jungen Wildschwein, an Salat mit Hirschgeschnetzeltem oder die Linguine mit Wildbolognese. Im Zentrum des Restaurants mit etwa 30 Plätzen befindet sich der Grill. Verschiedene Fleischspezialitäten (Fr. 24.– bis 40.–), aber auch mal Lachs, Thunfisch, Forelle, Wolfsbarsch oder Gamberoni (Fr. 26.– bis 30.–) werden darauf meisterhaft gebraten. Dazu wählt der Gast aus einer verführerischen Liste an Zutaten von Baked Potato über Grillgemüse, Polenta, Salat, Risotto, Rosmarinkartoffeln bis Pizzoccheri zu je sechs Franken. Sechs hausgemachte Saucen und vier eigene Salzgemische stehen zur Auswahl und begleiten das genau nach Wunsch auf den Punkt gegarte Grillfleisch. Vorspeisen, Salate sowie Risotto und Pastagerichte ergänzen das Angebot und bieten Alternativen für Vegetarier und Veganer. Für nette Abwechslung sorgen die Tages- und Wochenspezialitäten. Die Desserts kommen aus der eigenen Zuckerbäckerei, die in fünfter Generation gleich nebenan von Bruder Marco Kling betrieben wird. So können auch einzelne

Pralinen (Fr. 1.50 pro Stück) zum Dessert bestellt werden.

Kommen wir zum Wein! Im vorderen Bereich des Lokals unter animierender Weinkistendekoration wählt man zwischen Hunderten von Weinen, die sowohl den profunden Weinkenner wie den Genusstrinker zu überzeugen vermögen. Immer steht eine schöne Auswahl, auch seltener Tropfen im Offenausgang bereit. Dazu bestellt man sich als würdige Begleiter vielleicht einen Hausteller mit Trockenfleisch und Käse ... oder die hausgemachten Wildwürstli vom Grill. Das «Gianottis» hat sich innert kurzer Zeit zu einem beliebten Treffpunkt für Bewohner und Gäste gemausert. Wegen des tollen Weinsortiments, des herzhaften Essens, der Gesellschaft und des familiären Ambientes. Eine wahre Bereicherung für das Dorf Pontresina und eigentlich nicht mehr wegzudenken. *dc*

Via Maistra 140, 7504 Pontresina
Fon 081 842 70 90
www.gianottis.ch
mo-so 9–01 Uhr (Küche 12–15 & 18–21.30 Uhr, dazwischen kleine Karte),
mo & di im April, Juni und
November geschlossen sowie ganz
im Mai bis Mitte Juni
HG Fr. 24–65

h m r s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 7

Kochendörfer's (im Hotel Albris)

Auf den Spuren des Goldenen Fisches

Das «Kochendörfer's» ist ein traditioneller Pontresiner Familienbetrieb, der seit Generationen mit Können und leidenschaftlicher Gastfreundschaft geführt wird. Die Gastronomie steht für eine frische Küche aus hochwertigen Produkten, die gepflegt, aber unkompliziert serviert werden. Der langjährige Küchenchef Andrea Berti hat sich mit seinem Team auf die perfekte Zubereitung von Fisch spezialisiert und dafür auch den Goldenen Fisch erhalten. Genau diesen wollen wir heute Abend probieren. Die Karte bietet ein Fischmenü mit drei, vier oder fünf Gängen (Fr. 48.–/55.–/62.–), Süßwasserfische, Meeresfisch nach Tagesangebot sowie verschiedene Vorspeisen, Pasta und Risotto auf der Basis von Fisch. Ausserdem eine schöne Auswahl an klassischen Fleischgerichten wie Kalbgeschnetzeltes, Rindsfilet, Pontresiner Blätzli, Entrecôte oder Wienerschnitzel mit entsprechenden Beilagen – dies jeweils als halbe oder ganze Portion. Als Einstieg wählen wir die Fischvariation nach Art des Chefs (Fr. 19.–) und die Fischsuppe mit Knoblauchbrot (Fr. 13.–). Die Suppe ist klar und leicht, delikater Fisch mit Karotten und Lauch, während der Fischsteller ein schönes Potpourri von Tuna, Lachs, Fischroulade, Pulpo-Carpaccio und kleinem Crevetten-Cocktail bietet. Empfehlenswert sind auch der reich dekorierte «Albris»-Salatteller mit Rohkost, der Vitello tonnato oder das marinierte Carpaccio vom Rindsfilet mit Steinpilzen. Weiter gehts mit dem Tagesfisch, einem in Malanser Pinot gris pochierten Saiblingsfilet mit Blattspinat und Salzkartoffeln. Zu den fangfrischen Tagesfischen wählt der Gast jeweils seine Beilagen nach Lust und Laune. Wir versuchen auch den Saffranrisotto mit gebratenen Seeteufelmedaillons und frischem Meerrettich (Fr. 26.– bzw. 42.–). Dieser liegt auf einem feinen Pesto. Ein Gedicht. Überzeugend auch das lauwarne Rindscarpaccio Andrea mit in Kräuterbutter sautierten Pilzen und Kartoffelschaum (Fr. 30.– bzw. 40.–). Ein weisses Mocca-Parfait mit Mirabellengelee rundet das feine Essen ab. Sowie so ist die Dessertabteilung gut assortiert, wird das «Kochendörfer's» doch jeweils nachmittags zum Tearoom mit einem grossen Sortiment an hausgemachten Kuchen, feinem Gebäck,

Glacespezialitäten und verführerischer Pâtisserie.

Das Restaurant «Kochendörfer's» bietet eine schmackhafte Küche zu fairen Preisen. Obwohl das Schwergewicht auf Fisch liegt, findet jeder Gast etwas nach seinem Gusto. Man spürt die lange Gastgebertradition im Haus: Die Bedienung ist routiniert und zuvorkommend, getafelt wird an klassisch aufgedeckten Tischen mit schönem Silberbesteck, der neue Arvensaal versprüht jede Menge Ambiente – die gelbliche Kombination aus Restaurant und Tearoom etwas weniger. Die unprätentiöse Philosophie des Hauses spiegelt sich auch in der Weinkarte wider. Im Angebot finden wir unter den Stichworten Regionalität und Nachhaltigkeit Weine von innovativen Winzern aus Graubünden, dem Tessin und dem nahen Italien – und dies zu Flaschenpreisen ab 50 Franken. *dc*

Via Maistra 228, 7504 Pontresina
Fon 081 838 80 40
www.albris.ch
mo-so 8–23 Uhr (Küche 11.30–14 & 18–21 Uhr), geschlossen Mitte
Oktober bis Anfang Dezember
und April bis Mitte Juni
HG Fr. 22–66

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 5

Kronenstübli (im Hotel Kronenhof)

Entenzeremonie

Der «Kronenhof» lässt keine Wünsche offen. Yoga oder Digitalentwöhnungskuren gehören ebenso zum Programm wie Gastköche, beispielsweise aus Indien, die mit besonders gesundem Essen aufwarten. Das altherwürdige Haus mit der kleinen Goldkrone auf dem Dach beherbergt aber auch verschiedene Restaurants, wo es von Raclette bis zum klassischen Menü des «Grand Restaurant» im wunderschönen Belle-Epoque-Saal fast alles gibt, inklusive eines historischen Pavillons, wo sich zum Gletscher-Fondue eine Flasche Champagner geniessen lässt.

Gourmets pilgern ins «Kronenstübli», das ebenfalls vornehm, aber gemütlich rustikal eingerichtet ist. Hier wird die ganz grosse klassische Küche serviert, allerdings in zeitgemässer Interpretation. Uns werden auf jeden Fall die betörend guten Kalbs-Tortelli mit Milken und verschiedenen Wirzubereitungen lange in Erinnerung bleiben. Pièce de résistance ist Canard à la presse oder Canard à la rouennaise. Die Ente reicht für zwei Personen und ist nicht nur geschmacklich hervorragend, sondern bietet auch ein