

2015
2016

GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Beizli
Die aufregendsten Trendsetter und die soliden Institutionen
Die schönsten und besten Tische für Skisportler und Wanderer

120
RESTAURANTS NEU
GETESTET



«Delmonico»-Steak (Fr. 49.50), ein Rib-Eye vom Grill, ist wie gewünscht leicht blutig und die Bärlauch-Hollandaise eine angenehme Abwechslung zur üblichen Kräuterbutter, die bissfesten Spargeln passen bestens dazu. Auch das Kalbskotelett mit Bärlauchbutter und neuen Kartoffeln (Fr. 44.50) stellt sich als eine gute Wahl heraus. Da die Flasche bereits ausgetrunken ist, bestellen wir noch etwas offenen Merlot del Ticino (Fr. 4.50), der uns dann bis zum Dessert begleitet. Neben Fruchtsalat und Karamellköpfler gibt es eine Schokoladenmousse, dazu in Balsamico marinierte Erdbeeren (Fr. 13.50). Eine Kugel Vanilleglace mit Espresso und Amaretto (Fr. 8.–) bildet einen wunderbaren Abschluss eines gelungenen Essens. jr

7435 Splügen
Fon 081 650 90 90
www.hotel-bodenhaus.ch
mo-so 6.30–24 Uhr (Küche 11.30–14 & 17–22 Uhr, dazwischen und bis 23 Uhr kleine Karte), 31. Oktober bis 18. Dezember geschlossen
HG Fr. 18–55

h m s t v

Gut und bürgerlich: Rang 6

Wergenstein

Capricorns

Ganz im Zeichen des Steinbocks

1931 als Ferienkolonie gebaut, wurde das ehemalige Hotel «Piz Vizan» in den 1990er Jahren von der Gemeinde übernommen und kurz danach als «Center da Capricorns», als Steinbockzentrum, mit Hotel und Restaurant eröffnet. Seit drei Jahren wird dieses von Barbara Gätzi mit sicherer Hand geleitet, für die überraschenden kulinarischen Genüsse ist Koch Torsten Rönisch besorgt. Er ist von Dresden nach Umwegen über die Ostsee, nach Erfahrungen im «Castell» in Zuoz und einem Ausflug auf die Rigi nun hier, beinahe am Ende der Welt, gelandet, wo er uns mit seiner frischen und innovativen Küche verwöhnt und die Reise nach Wergenstein um eine Sinnesfreude reicher macht.

Bereits beim Eintreten sind wir von der schlichten und ansprechenden Atmosphäre angetan, das heimische Holz von Wand und Boden wird aufs Vortrefflichste durch die weiss eingedeckten Tische und die einfachen Holzstühle ergänzt. Man hat hier der Tradition Rechnung getragen, ohne auch nur im Geringsten auf die oft benutzten Klischees von Karo und Alpenblumen zurückzugreifen. Der

Ausblick auf Tal und Berge ist grossartig. Unser Aperitif, ein Glas Riesling-Silvaner vom Malanser Weingut von Salis (Fr. 4.80), ist erfrischend fruchtig, das dazu in einem Körbchen gereichte ofenfrische Brot ist bald aufgegessen.

Das Tagesgericht auf der Schiefertafel verspricht Bodenständiges, nach gemischtem Salat mit Kernen oder cremiger Tomatensuppe gibt es Bündner Capuns mit Salsiz und Andeerer Käse (Fr. 18.–). Der Blick in die Karte zeigt uns eine interessante Mischung von einheimischen Einflüssen und kreativer Umsetzung wie die gebeizte Schamser Lammschulter mit Andeerer Bio-Joghurt, mariniertem Kürbis und Randen (Fr. 13.–/22.–) oder den Wintersalat mit Wergensteiner Trockenfleisch, Lohner Bio-Ei und schwarzen Baumüssen aus Chur (Fr. 15.–). Hier wird die Zusammenarbeit mit den Produzenten aus der Umgebung unter dem Schwerpunkt regionale Küche ernst genommen. Bei den Hauptspeisen setzt sich die angestrebte Philosophie fort, neben dem doch eher traditionell anmutenden Rindsentrecôte in Rotweinkruste (Fr. 39.–) gibt es Involntini von Alpschwein und Kalbshuft mit Dinkel-Blini, Petersilienwurzel und Sanddorn (Fr. 41.–), Bündnerfleisch-Ravioli mit Pastinaken, Artischocken und Zwiebelconfit (Fr. 26.–) und Quark-Pizokel mit Wirsing, getrockneter Birne und Viamala-Käse (Fr. 23.–).

Bei den inzwischen servierten Vorspeisen studieren wir die Weinkarte, die über ein angenehmes Angebot aus der Bündner Herrschaft verfügt, ergänzt durch ausgesuchte Weine aus den Kantonen Tessin und Wallis und einige Spezialitäten aus Italien, Spanien und Österreich. Die Preise sind äusserst moderat, für den Offenausschank bewegen sie sich zwischen Fr. 4.80 und 6.–, und auch eine Flasche Jeninser Pinot noir 2012 von Christian Obrecht für 48 oder der vortreffliche Sassella Sommarovina 2010 des Weingutes Mamete Prevostini mit 46 Franken sind sehr preiswert. Den Genuss des eher selten angebotenen Malanser Completer des Weinhauses Cottinelli (Fr. 41.–/5 dl) heben wir uns für eine nächste Gelegenheit auf. Zum Salat mit gerösteten Kernen in einer delikaten Vinaigrette und zur aussergewöhnlich schmackhaften Malanser-Riesling-Schaumsuppe mit Sauerrahmschaum und zarten Semmelknödeln passt noch ein weiteres Glas Riesling-Silvaner und auch gerne dazu noch etwas mehr Brot. Danach trinken wir eine kleine Flasche



Capricorns, Wergenstein

Tremune von Cottinelli aus Malans (Fr. 25.–), eine ausgezeichnete Cuvée mit intensivem Brombeeraroma.

Die Hauptspeise, lange geschmorte Stücke von der Schweizer Rindskopfbake, aromatisch mit orientalischen Gewürzen angereichert und mit Topinambur, grober Polenta und Wurzelgemüse (Fr. 29.–) serviert, kann man nur als köstlich bezeichnen und wortlos geniessen. So wunderbar, so geschmacklich ausgewogen, isst man selten. Auch die Capuns sind auf moderne Art zubereitet, fein geschnittene Salsizscheiben erzeugen

eine angenehme Würze, die Füllung ist zart und die Käsemenge nicht übermässig wie in der traditionellen Bündner Küche. Wir sind aufs Angenehmste überrascht. jr

Dorfstrasse 15, 7433 Wergenstein
Fon 081 630 71 72
www.capricorns.ch
mo-so 8–22.30 Uhr (Küche 12–14 & 18.15–21 Uhr), geschlossen vom 7. April bis 13. Mai und vom 26. Oktober bis 14. Dezember
HG Fr. 23–41

h m s t v

Bündner Trendsetter: Rang 2

IHRE MEINUNG IST UNS ETWAS WERT!

Gewinnen Sie tolle Preise mit unserer Leserumfrage auf Seite 177.

DELIZIO
GENUSS PUR

cornercard

GLOBALWINE