



**Begehrt bei den Gästen:** Die behagliche Arvenstube. Gern lässt man sich dort von heimischen Köstlichkeiten wie den Capuns verwöhnen, eine Art Wickel, gefüllt mit Mangold und Speck. **Das Restaurant Von Salis gefällt durch seine klare Struktur.** An elegant eingedeckten Tischen genießt man die unverwechselbare Küche des Hauses. **Ein Kleinod für alle Biedermeierfans:** das "Von Salis Zimmer" (N. 26) mit seinen Original Stukkaturen und Deckenmalereien. Die Annehmlichkeiten zeitgemäßen Komforts sind geschickt im Raum integriert.

ROMANTIKHOTEL CHESA SALIS

## DOLCE FAR NIENTE in alpiner Umgebung

Wer in einem typischen, beschaulichen und noch bestens erhaltenen Oberengadiner Dorf Urlaub machen möchte, wird sich in Bever sehr wohl fühlen. Der auf 1711 m ü. M. gelegene Ort ist ein idealer Ausgangspunkt für zahlreiche Unternehmungen in die alpine Umgebung wie auch in den Kurzentren St. Moritz oder Pontresina. Das 1950 erbaute Engadiner Patrizierhaus steht heute anspruchsvollen Individualreisenden als Romantikhotel offen, die es schätzen, in der heimeligen Ambiance eines mit großer Liebe zum Detail restaurierten und unter Denkmalschutz stehenden Hauses zu logieren. Auch im Inneren der Chesa Salis mangelt es nicht an Überraschungen. So gleicht zum Beispiel keines der wunderschönen 18 Zimmer und Appartements ei-

nem anderen. Ihre Wände sind zum Teil bemalt, andere mit Arvenholz gefärbt wieder andere mit Stukkaturen verziert. Wer also öfter bei den sympathischen Gastgebern Jürg und Sibylla Degiacomi zu Gast ist, kann sich ganz einfach durch verschiedene Einrichtungsstile und Epochen wohnen. Auf modernsten Komfort wie Internetanschluss mit ISDN und ADSL, gemütliche Bäder oder Sat-TV braucht man dennoch nicht verzichten.

Herzstück der Chesa Salis ist ihre unverwechselbare Gastronomie. Die Küche von Chef de Cuisine Anton Huser orientiert sich stark an regionalen Spezialitäten, verbunden mit klassisch italienischen sowie französischen Zubereitungen. Auch setzt er konsequent frische Produkte von hoher Qualität ein, wenn möglich aus heimischer Produktion. Gäste dinieren im "Von Salis Restaurant" oder in einer der beiden historischen Stuben "Arvenstube" oder "Salis-Stube", lassen sich Feines wie den Gamspeffer "Crap Alv" mit Spätzle und Rot-

kraut, auf der Steinplatte gegarte Forelle mit Thymian und brauner Butter oder Tagliatelle mit Gemüse- und Rehfleisch an Salbeibutter munden. Der Grill "Il Capitan" tischt Herzhaftes vom Holzkohlegrill auf, und im Sommer lockt der wunderschöne Garten zum Speisen ins Freie. Pensionsgäste genießen täglich ein köstliches 5-Gang-Menü. In den Kellergewölben der Chesa lagern an die 450 Positionen ausgesuchter europäischer Spitzenweine. Vor allem aus der Bündner Herrschaft und dem Tessin, aber auch Italien, Frankreich und Österreich sind sehr gut vertreten. Die Chesa Salis gehört zweifelsfrei zu den Geheimtipps der Destination Engadin! ■

*Inhaber: Jürg und Sibylla Degiacomi, CH-7502 Bever, Tel.: +41/ (0) 81/ 8 51 16 16, Fax: +41/ (0) 81/ 8 51 16 00, reception@chesa-salis.ch, www.chesa-salis.ch, Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 14.00 Uhr und 18.45 – 21.00 Uhr, Ruhetag: keiner, Kreditkarten: Mastercard, Visa, Zimmerpreise: 190 – 300 CHF pro Zimmer inkl. Frühstück.*



Eine Besonderheit der Chesa Salis sind ihre nach 1883 entstandenen Holz-Loggien zur Gartenseite. Das wunderschöne Patrizierhaus ist nicht nur ein architektonisches Schmuckstück, sondern gewährt seinen Gästen auf charmante Art eine "Reise" durch verschiedene Stilepo-