

**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**





Belvedere, Alp Grüm (Poschiavo)

## Alp Grüm (Poschiavo)

### Belvedere

#### Hin und weg

«Giodair» heisst so viel wie geniessen. Und geniessen kann man hier oben. Nach dem kurzen Aufstieg von der Station Alp Grüm kommen wir in den Genuss der hochalpinen Herbstsonne, wir freuen uns auf einige entspannte Stunden. Und endlich angekommen, bedauern wir beinahe, keine Übernachtung reserviert zu haben. Hoch oben über dem Val Poschiavo mit Ausblick auf den Palü-Gletscher liegt das schöne Berghaus mit den Jugendstilelementen. Das Panorama ist einzigartig, das Hotel idyllisch, das alpine, gemütliche Restaurant mit der Holzdecke und den geschwungenen Stühlen lädt zum Verweilen ein. Gekocht wird auf einem grossen Gasherd und mit einem Holzofen, die Zutaten sind aus der Region, die Kräuter aus dem eigenen Garten. Und mehr als Salz und Pfeffer braucht es nicht dazu. Die Küche ist einfach und authentisch, die Gerichte sind währschaft und der Bündner Tradition verbunden. Es gibt hausgemachte

Capuns, frische Pizzocheri und Rösti aus Biokartoffeln, davor würzigen Bündner Salsiz, aromatische Engadiner Wurst und Ziegenkäse aus Guarda. Je nach Jahreszeit steht auch Wild aus der Umgebung auf dem Speiseplan. Das Menü von heute besteht aus Polenta mit Steinpilzen, davor ein «Belvedere»-Salat mit gartenfrischen Kräutern (Fr. 25.-). Wir geniessen ein Glas Prosecco auf der Sonnenterrasse, dazu ein Stück knuspriges Brot, das aber nicht hier gebacken wird, alles kann man nicht selberrichten.

Zum Essen wechseln wir dann in die schöne Gaststube, um die historische Inneneinrichtung zu begutachten. Es ist immer wieder erstaunlich, wie perfekt sich Architektur und raue Natur ergänzen können. Der in der Zwischenzeit gebrachte knackige Blattsalat ist wunderbar, mit Karotten und Tomaten angereichert und einer würzigen Vinaigrette angemacht, die wir mit dem restlichen Brot aufzutunken. Und die Polenta, dickflüssig und sämig, verbindet sich aufs Angenehmste mit der delikaten Sauce der noch bissfesten Pilze, die bestimmt selber gesammelt sind oder aus den benachbarten Tälern stammen. Vor dem Dessert sehen wir uns noch ein bisschen um. Ein Blick in die Küche ver-

rät fleissige Geschäftigkeit, aber für ein freundliches Lächeln bleibt immer Zeit. Seit mehr als 15 Jahren führen Annamaria und Battista Albin das «Bellavista» mit steigendem Erfolg, sie ist vor allem für die Kulinarik zuständig, er für alles, das überall. In elf einfachen Zimmern kann übernachtet werden; die deutschen Gäste am Nebentisch haben von den rustikalen Zimmern und dem opulenten Bergfrühstück geschwärmt. In der neu gebauten Alpensuite, der «Sela nuova», ganz in Lärchenholz, können Seminare und Workshops abgehalten werden oder aber man mietet sie als grosszügige Suite für die ganze Familie. Den gepflegten Aperitif kann man auch in der ebenfalls neu erstellten «Mountain-Air-Lounge» geniessen.

Wir bestellen zum noch warmen Apfelkuchen einen Espresso und denken langsam an den langen Heimweg mit dem Bernina-Express. Das «Belvedere» ist auf dem Weg vom Jugendstil in die Zukunft, mit stilsicherem Gespür für Trends, ohne dabei Tradition und Geschichte aus den Augen zu verlieren. Die Gäste werden sich freuen. jr

7710 Alp Grüm (Poschiavo)

Fon 081 844 03 14

[www.belvedere-engadin.ch](http://www.belvedere-engadin.ch)

mo-so 8-23 Uhr (Küche 11-15 & 18-22 Uhr, dazwischen kleine Karte),  
Mitte Oktober bis Ende Mai geschlossen  
HG Fr. 18-24

Keine Kreditkarten

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 12

## Bever

### Chesa Salis

#### Verzaubert

Ein Geheimtipp ist die «Chesa Salis» schon lange nicht mehr. In dem ehemaligen Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert, später unter Rudolf von Salis zu einem klassischen Engadiner Patrizierhaus um- und angebaut, wird gepflegte Gastlichkeit zelebriert, die sich über die Kantons Grenzen hinaus einen Namen gemacht hat. In verschiedenen Stuben und im verwunschenen Garten kann man sich mit einer erstklassigen Küche und von einem sympathischen Service verwöhnen lassen. Vom Icomos als schönstes historisches Hotel 2015 ausgezeichnet, kann dieses zauberhafte Gasthaus einen weiteren Stern in seiner Geschichte verzeichnen. Die Fassade mit den reichen Ornamenten und die einzigartige dreigeschossige

Veranda unterstreichen den Eindruck eines Palazzos. Seit 1981 als Hotel und Restaurant genutzt, wurde die historische Substanz mit viel Sorgfalt und Können nach und nach der heutigen Zeit angepasst.

In Bever scheint die Zeit stillzustehen, doch schon bald nach dem Eintreten in die «Chesa Salis» trifft man auf emsiges Schaffen. Für die Küche zeichnet der junge Deutsche Sebastian Quednau verantwortlich, der hier neben seinen kulinarischen Höhenflügen auch die traditionelle Bündner Küche pflegt. Ein Glas Weissburgunder (Fr. 8.50) in der schönen Arvenstube stimmt uns bestens auf das Essen ein. Überhaupt liest sich die Weinkarte sehr angenehm, sympathisch sind die Lieblingsweine des Chefs, welche aufgrund von Reisen, Erinnerungen oder einfach einer guten Stimmung wegen ausgesucht sind und angeboten werden, eine wahrlich schöne Idee. Dazu kommt eine grosse Auswahl an ausschliesslich europäischen Erzeugnissen, die von der Schweiz über Italien, Frankreich und Spanien bis hin zu Österreich und Deutschland reicht und mit Flaschen für jeden Geschmack und in jeder Preislage absolut überzeugt.

Neben dem regional geprägten «Landliebe»-Menü (Fr. 86.-, 98.-, 108.-, 119.- für drei bis sechs Gänge), dessen Speisen auch einzeln genossen werden können, gibt es ein entsprechendes vegetarisches Menü (Fr. 44.-, 54.-) oder eine sehr ansprechende Speisekarte. Als Mitglied von «Slow Food» bezieht man die Produkte wenn möglich von regionalen Produzenten unter den Aspekten artgerechte Tierhaltung und biologischer Anbau. Die angefügte Liste der Produzenten liest sich dementsprechend heimisch. «Landliebe» heisst hier Tatar mit Wachtelspiegelei, Maronensuppe «Poschiavo», auf der Haut gebratener Zander, Entenbrust mit Rotkraut, Käse vom Wagen und ein Lebkuchen-Schokoladen-Soufflé. Für Liebhaber der fleischlosen Küche gibt es gebackenen Tschliner Ziegenkäse, Risotto mit gebratenen Seitlingen und Crêpes Suzette mit Vanilleeis. Der ansehnliche Rest der Karte bietet traditionelle Gerichte wie Bündner Gersentensuppe (Fr. 12.50) und Capuns (Fr. 18.-/26.-), dazu eine Vielzahl von Fleischgerichten vom Holzkohlegrill wie Angusfilet aus Samedan (Fr. 68.-/78.-) oder Kalbskotelett und Paillard vom Swiss Prime Beef (Fr. 66.- bzw. 44.-).

Wir bestellen den «Ausflug nach Poschiavo», die aromatische Maronensuppe, die mit einer würzigen Wildschweinbratwurst serviert wird (Fr. 14.–), und einen frischen Blattsalat mit Nüssen, gerne ohne Croûtons, perfekt mit einer leicht süsslichen Vinaigrette angemacht (Fr. 8.–). Dazu trinken wir eine Flasche Teroldego 2008 vom Weingut Marion aus dem Veneto (Fr. 79.–), der auch bestens zur auf der Steinplatte perfekt gegarten Forelle mit den klassischen Beilagen (Fr. 43.–) passt und ebenso zu dem auf der Haut gebratenen, äusserst delikaten Zanderfilet mit der pikanten Lauch-Zwiebel-Speckkarte (Fr. 34.–, kleine Portion).

Der Service ist unaufdringlich und professionell, wir fühlen uns rundum verwöhnt. Dazu trägt das Stück wunderbar mürbe Bündner Nusstorte aus dem Hause «Spinas» nicht unwesentlich bei (Fr. 6.50), das wir uns teilen. Wir sind überzeugt und verzaubert von der ausgezeichneten Küche und der stimmigen Atmosphäre dieses traditionellen Hauses. jr

**Fuschigna 2, 7502 Bever**  
 Fon 081 851 16 16  
[www.chesa-salis.ch](http://www.chesa-salis.ch)  
 mo-so 12-23 Uhr (Küche  
 12-14 & 18.30-21 Uhr, dazwischen  
 und bis 22 Uhr kleine Karte), vom  
 7. April bis 10. Juni und vom 26. Oktober  
 bis 17. Dezember geschlossen  
 HG Fr. 43-78

**m s t v**

**Bündner Institutionen: Rang 3**

## Gasthaus Spinas

**Reservieren oder schnell sein**

Die Gaststätte mit der Gams im Logo ist ein verträumtes Haus an einem verträumten Ort. Früher, während des Baus des Albulatunnels, Teil eines Barackendorfs für die Mineure, bietet es heute 14 Zimmer und 2 Stuben an. Ganz hinten im Val Bever – klein, einfach, wunderbar. Das Küchenteam um Andreas Furrer kocht tagsüber Hausgemachtes aus frischen regionalen und saisonalen Zutaten.

Um einen Tisch zu ergattern, müssen wir uns gegen Langläufer, Kutschenfahrer, aber auch Zugpassagiere durchsetzen (das «Gasthaus Spinas» kann von St. Moritz oder Samedan in wenigen Minuten erreicht werden – Halt auf Verlangen). Wir wählen die sportliche Variante auf dem reizvollen Wanderweg (im Winter auf der rechten Talseite durch den Wald in rund anderthalb Stunden von Bever) und lassen schon bald die

Flaneure hinter uns. Wir werden mit einem der rund sechs Tische in der Jagdstube belohnt. Viel Holz, Tische mit schöner Patina, wackelige Stühle, alte Lampen, Fuchs, Hirsch, Steinbock und Gams lachen als Trophäen von den Wänden, rot-weiße Karos auf Tischdecken und auf den Hemden von Johanna und den anderen flinken Kellnerinnen. Ein Händedruck des Gastgebers Claudio Filli, und Berggemütlichkeit macht sich breit. Die Gazosa La Fiorenzana aus Grono und ein Halber Prugnolo von Rainoldi sind eins, zwei auf dem Tisch, und der Nagellack des Fräuleins passt sogar zur heidelbeerblauen Etikette.

Die Karte ist schnell erzählt, aber überaus anregend. Salate: grün mit Kernen, bunt mit Äpfeln und Nüssen, Pouletsaté im Sesam mit Currysauce oder mit Ziegenfrischkäse aus Tschlin. Herzhafte Suppen für Langläufer und andere Gfrörl, fein assortierte Bündnerplättli mit heimischem Trockenfleisch und eine süsse Auswahl hausgemachter Kuchen und Desserts. Die Hauptspeisen sind ein wahres Halleluja. Pizzoccheri «Val Bever», Rotkohlstrudel mit Apfel und glasierten Maroni, hausgemachte Pasta mit getrockneten Tomaten, Wirsing, Rahm, Pinienkernen und Speck (alle drei um die Fr. 20.–), dann aber Engadiner Anguswurst auf Sauerkraut mit Rosmarinkartoffeln und Zwiebeln (von meiner Tochter hoch gelobt), Luganighetta auf Rösti und winterlichem Gemüse (erfüllt, sagt mein Sohn), Steak vom Bergeller Kastanienschwein mit Gorgonzolasauce, gebratener Polenta und Gemüse (bravo, wo gibt es sonst so was?) – das Entrecôte vom Bio-Angusrind an Pfeffer-Cognac-Sauce (Fr. 43.–) hätte mir auch gepasst oder die Pouletbrust mit Gnocchi (Fr. 29.–). Mit dem Wein bleiben wir auf Sichtdistanz: Bündner Herrschaft, Veltlin, etwas Südtirol, Piemont und Toskana – alles im angenehmen Preisbereich.

Das «Gasthaus Spinas» ist ein verlockendes Ziel für Sportler und Genussmenschen. Für letztere gilt: Reservieren oder schnell sein! dc

**Val Bever, 7502 Bever**  
 Fon 081 851 19 20  
[www.spinassever.ch](http://www.spinassever.ch)  
 mo-so 8.30-22.30 Uhr  
 (Küche 11.30-16.30 & 18.30-21.30 Uhr)  
 geschlossen vom 7. April bis 11. Juni  
 und vom 26. Oktober bis 17. Dezember  
 HG Fr. 20-43, Menü ab Fr. 49,  
 Käsefondue ab Fr. 32

**h s t v**

**Tische direkt an Piste und Loipe:  
 Rang 5**



Gasthaus Spinas, Bever

## Brail

### Vivanda (im Hotel In Lain)

**Gesamtkunstwerk im Holzrahmen**

Es ist ein kleines Imperium, das einen hier erwartet. Auf den ersten Blick versteckt – man sieht nur das schmucke Engadinerhaus –, liegt dahinter und darunter eine ganze Welt voller kulinarischer und entspannender Genüsse. Eine Zusammenarbeit von zwei Brüdern, einem engagierten Holzfachmann und einem leidenschaftlichen Koch, hat hier ihre Erfüllung gefunden.

Das 450 Jahre alte Engadinerhaus beherbergte einst einen traditionellen Bauernbetrieb, bis dort 1965 ein kleines, feines Restaurant entstand, dazu wurden im Obergeschoss einfache Gästezimmer eingerichtet, bis all dies aus familiären Gründen wieder aufgegeben wurde. Dario Cadonau hat Restaurant und Hotel zusammen mit seinem Bruder Marco wieder zum Leben erweckt, um einen Neubau erweitert und einen Ort geschaffen, der seinesgleichen sucht. Schon beim Eintreten spürt man den Willen zum Besonderen, was sich beim Rundgang durch Gaststube und Lounge bestätigt. Das Interieur ist modern

gestaltet, die Referenz an die umliegende Landschaft unverkennbar. Holz ist vorherrschend, fast alles kommt aus der eigenen Holzmanufaktur In Lain. Und aus der Küche. Fast alles ist hier zu kaufen, vom Möbel bis zum Arvensirup. Das Handwerk wird hochgehalten, sei es in der Holzwerkstatt, der hauseigenen Schaukäserei oder der offenen Küche. Beinahe alles wird selber hergestellt. In zwei Restaurants, dem ehemaligen Heugaden und der Käserei, wird saisonale und frische, modern interpretierte Engadiner Küche angeboten. Und im ehemaligen Schweinestall im Keller liegt das Gourmet-Restaurant «Vivanda», wo nur am Abend und auf Voranmeldung gespeist werden kann. Denn Dario Cadonau Menü wechselt täglich, es wird den Jahreszeiten und dem Markt angepasst.

Die ansprechend gestalteten Räume mit groben Wänden und einfachen Holztischen bilden einen interessanten Gegensatz zur gehobenen Kochkunst. Wer übrigens möchte, kann neben dem gut sortierten Weinkeller am «Chef's table» mit Blick auf die Küche speisen und dem Koch und seiner Brigade bei der Arbeit zusehen. Nach Lehrjahren bei Philippe Rochat und Daniel Bumann zeigt Dario Cadonau hier, was seine