

2017  
2018

# GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

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

100  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





Waldhaus, Sils Maria

Weinen. Heida von Mathier (aus dem Wallis, also nicht allzu weit weg) oder Gewürztraminer von Lageder (quasi ums Eck). Und bekanntlich ist es ja auch bis ins Piemont keine Weltreise – von dort stammt beispielsweise der feine Barolo namens Bussia Munie von Franco Conterno. Kostet übrigens 82 Franken, was ihn bereits zu einem der teureren Weine der Karte macht. Im «Aldier» muss man sich nicht verausgaben, sondern kann ohne schlechtes Gewissen schlemmen. Am Schwarzdornlikör sollte man abschliessend aber nicht sparen und mit ihm anstossen auf eines der gelungensten Gastronomiekonzepte des Tals. Hotelgäste können in der Bibliothek & Honesty-Bar sogar Schnaps und Literatur verknüpfen: Hunderte von Büchern und feinste Brände stehen zur Nutzung bereit.

wf

Plaz 154, 7554 Sent  
Fon 081 860 30 00  
www.aldier.ch  
mo-so 10–23 Uhr  
(Küche 12–14 & 18.30–21.30 Uhr,  
dazwischen kleine Karte),  
geschlossen von Ende März  
bis Anfang Juni sowie Mitte Oktober  
bis Mitte Dezember  
HG Fr. 24–49

h m s t v

Genuss pur in den Dörfern:  
Rang: 15

## Sils Maria

### Waldhaus

#### Eine Legende zum Anfassen

Stammgäste wissen, wie anders das «Waldhaus» in Sils Maria ist. Die Historie wird hier auf ganz besondere Weise mit der Moderne verbunden, das Mobiliar hat nostalgischen Charme, und das Kassabüro links vom Eingang erinnert noch an die ganz alte Zeit des 1908 eröffneten Hauses. Wer einmal zu Gast war, wird unweigerlich zum Stammkunden. Inzwischen ist das Hotel sogar noch ein bisschen mehr anders als je zuvor. Nicht nur, weil soeben das neue Spa eröffnet wurde, sondern auch, weil der frisch gekürte Küchenchef zusätzlichen Schwung ins Anwesen bringt, fortführt, was der legendäre Kurt Rööslü über Jahrzehnte aufgebaut hat. Dennis Brunner kann man übrigens persönlich kennenlernen, wenn man einen Platz am Chef's Table reserviert und dort das Rundumprogramm absolviert. Doch bereits das Tagesmenü liest sich spannender als in vielen anderen Fünf-Sterne-Hotels des Landes, vom Angebot à la carte ganz zu schweigen. Übrigens bekommt man hier nicht

nur abends etwas zu essen, sondern auch mittags und zwischendurch: ganz schön anders.

Was man alles bekommt, lässt zusätzlich staunen. Pizza mit Pata-negra-Schinken (Fr. 23.–) vielleicht oder die Bergeller Kastaniennudeln mit Salbei, Wirsing und Birnenschnitzen (Fr. 32.–). Eine Kraftbrühe vom Fexer Natura-Beef (Fr. 19.–) oder den Nüsslissalat mit Feigen aus Gordona und hausgemachtem Sauerteigbrot, ergänzt um das ebenfalls selbst produzierte Hirsch-Trockenfleisch (Fr. 24.–). Die aktuellen Trends, hin zu regionaler Küche, authentischen Produkten und dem besonderen Etwas, hat das Küchenteam verinnerlicht. Wunderbare Scampi mit hausgemachten Spinat-Taglierini, Tomatenwürfeln, ligurischem Olivenöl und Zitronenabrieb (Fr. 35.–) heben wir nach ihrem Verzehr besonders hervor. Wir waren hin und weg, nachdem wir den Teller mit der Pasta verspeist hatten, und bedauerten ein bisschen, nicht den adäquaten Wein zu dieser mediterranen Vorspeise gewählt zu haben. Den gäbe es nämlich, und zwar in gewaltiger Auswahl. Bündner Weisse werden im «Waldhaus» nicht nach Prestige, sondern nach Qualität zusammengestellt, sie stammen von Marugg, Adank, Stäger oder Wegelin. Für Veltliner von Hirtzberger oder Knoll hat das Haus ein Faible, und über die Rotweine und die vielen, vielen Süssen, ganz hinten auf der Karte haben wir da noch gar nicht gesprochen; eine reife Traminer Trockenbeerenauslese «Zwischen den Seen» von Kracher sollte man wenigstens einmal im Leben probiert haben.

Doch zuvor darf es noch ein Plat de résistance sein. Mit Kimchi mariniertes Steak vom Black Cod mit Topinambur (Fr. 43.–) oder Kalbsfilet mit in Vanille geschmorten Kalbsbäckchen (Fr. 49.–): bekommt man so schnell kein zweites Mal im Oberengadin. Im Vergleich mit der Konkurrenz wirkt all das erstens sehr kreativ und zweitens extrem fair kalkuliert. Kochkunst zum Anfassen. Am Gampfeffer mit Quark-Kraut-Pizokels schätzten wir übrigens das mürbe Fleisch, das geniale Apfel-Rotkraut und die mit Cognac glasierten Kastanien. Und an den Desserts gefiel uns die Klassik. Mousse au chocolat in weisser und dunkler Variante mit Himbeer- und Passionsfruchtsauce: wie in alten Zeiten. Wer mittags käme, dürfte sich anschliessend noch in die Halle setzen und die Kuchenauswahl bewundern. Wo gibt es

noch Teekuchen? Oder hausgebackene Tartes, die anderswo längst zugunsten der Convenience aufgegeben wurden? Würden grossartige Standards wie diese mal abgeschafft im «Waldhaus», revoltierten sicher die Gäste. Aber auf solche Ideen käme dieses aussergewöhnliche Hotel unter Garantie nie.

wf

Via da Fex 3, 7514 Sils Maria  
Fon 081 838 51 00  
www.waldhaus-sils.ch  
mo-so 12–14 & 18.30–22 Uhr,  
dazwischen kleine Karte,  
geschlossen 23. April bis 1. Juni und  
22. Oktober bis 15. Dezember  
HG Fr. 35–65

h m r s t (Sommer) v

Bündner Trendsetter: Rang 3

## Surlej

### Bellavista

#### Zwei junge Hirsche

Wissen Sie, was eine Blaser ist? Oder eine System Guler? Das sind Jagdwaffen. Beni Kleger hat eine Blaser, sein Sohn Fabian, 25, ebenfalls. Sein zweiter Sohn, Nicolas, 27, bevorzugt die System Guler. Die drei gehen seit vielen Jahren zusammen auf die Jagd, haben im Bergell eine Jagdhütte und sind eine verschworene Gemeinschaft. Alle haben sie schon mal einen Steinbock geschossen. Was nicht so einfach ist, weil es genaue Vorschriften, jahrelange Wartezeiten und eine Auslosung gibt. Im Jahr 2015 waren 5699 Jäger und 219 Jägerinnen im Bündnerland auf der Jagd. Lediglich 255 waren zur Steinwildjagd zugelassen.

Warum wir Ihnen das erzählen? Weil das «Bellavista» mit zu den besten Restaurants für Wild im Engadin gehört, weil die Jagd ein Teil des Lebens der Klegers ist und weil man ihnen das aufs Wort glaubt.

Die meisten Wildspezialitäten im «Bellavista» stammen denn auch aus eigener Bündner Jagd. Das feine Rehgeschnetzelt (an Veltliner-Risotto), die zarten Rehmedaillons (mit wildem Thymian an Waldpilzsauce), das Hirschentrecôte (aufgeschnitten mit Steinpilzen), das Ragout von der Gams (aus dem Val Roseg), das Hirschfilet (als Stroganoff) oder der Rehrücken («Baden-Baden»). Auch was aus der hauseigenen Fleischrocknerei kommt, sollte man deshalb probieren, etwa das Hirschcarpaaccio mit einer Parmesanmousse (Fr. 25.–). Wir haben uns zu einem Malanser Blauburgunder