

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





Weiss Kreuz, Malans

Ossobuco mit Markbein und Bramata, Schweinskotelett mit Schwarte, Angus-Rindsfiletstreifen an grüner Pfeffersauce und mit Fettuccine. Was bestellt man voraus? Ein Granitplättli mit Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Speck (Fleischrockerei Brügger, Parpan), eine Riesling-Silvaner-Suppe, einen Nüssli-salat mit Ei, Baumnüssen, Radieschen an einer französischen Sauce. Oder mit gebratenen lauwarmer Kuttelstreifen. Unser Favorit: lauwarmer Kalbskopf an einer Kräutervinaigrette (Fr. 21.-). **wm**
 Bahnhofstrasse 10, 7304 Maienfeld
 Fon 081 302 18 18
www.restaurantfalknis.ch
 mo 10-23, do-so 10-23 Uhr (Küche 11.30-14 & 18-21.30 Uhr), di & mi geschlossen
 HG Fr. 22-54

h m r s t v

Bündner Institutionen: Rang 2

Malans

Weiss Kreuz

Wein, Wild und Willkommenskultur

Wir hätten es selbst nicht für möglich gehalten, aber dann klappte es doch. Eine kurzfristige Anfrage für einen Besuch am Wochenende führte zum Erfolg. Iris Petermann bestätigte den Tisch im Nu

und tat dies so sympathisch, dass unser Appetit ins Unermessliche stieg. Also haben wir uns durchgegessen in jenem Restaurant, das so persönlich geführt wird wie kaum ein anderes in der Bündner Herrschaft. Die Chefin und nette Mitarbeiterinnen bedienen in den Täferstuben, Stefan Jäckel kocht, im Hintergrund gibt Horst Petermann gute Ratschläge. Als Vierten im Bunde darf man wohl Hans Rhyner nennen, der für den beachtlich sortierten Weinkeller verantwortlich zeichnet. Hunderte von Sorten hat der Mann an Land gezogen, die Kalkulation ist weinkennerfreundlich: Champagner Paul Bara (Fr. 77.-), Chardonnay von Markus Stäger (Fr. 76.-) oder Riesling Schlossberg von Breuer (Fr. 109.-). Zu den Vorzügen des Hauses gehören aber auch überraschend viele Kleinflaschen und noch überraschender: viele Magnums. Es soll sich sogar um die grösste Magnumkarte des Landes handeln, die Eineinhalbliter-Flaschen von Pichlers Grünem Veltliner «M» (Fr. 290.-) oder Château Palmer des Jahrgangs 2010 (Fr. 1090.-) listet. Kein Wunder eigentlich, dass an diesem Abend mehrere dem Wein im Besonderen zugeneigte Gästegruppen das Restaurant füllten. Schäumendes von Wegelin, Pinot blanc von Donatsch und der aus der Magnum ausgeschenkte

Ripasso La Traversagna von Paolo For-naser bewiesen uns, wie viel Aufmerksamkeit das Haus auch den glasweise ausgeschenkten Getränken widmet. Der kraftvolle Rote passte übrigens zu einer Spezialität, derentwegen das «Weiss Kreuz» ebenfalls populär wurde. Wild ist hier in der Saison an der Tagesordnung. Wir überprüften dies anhand von intensiver Wildessenz mit hausgemachter Wildwurst (Fr. 26.-) und kraftvollem Gamspeffer mit Perlwiebeln, Pilzen und Speck (Fr. 42.-). Und falls sich jemand wundern sollte, weshalb eine Suppe so vergleichsweise hoch berechnet wird, sei ihm Folgendes hinter die Löffel geschrieben: Die dünn- oder dickflüssigen Vorgerichte sind hier veritable Kunstwerke mit den passenden Einlagen, am Tisch zelebriert. Auch die herausragende Kürbiscreme mit Taschenkrebs, Koriander und Mango (Fr. 26.-) passte in diese Kategorie, und Herbstsalat (Fr. 18.-) sowie die als Hauptgang bestellten Ricotta-Gnocchi mit Ormaling Schwein und Artischocken (Fr. 38.-) wollten auch entsprechend gewürdigt werden. Ist kein Wild zu haben, reicht man übrigens Challans-Ente mit Szechuanpeffer, Rindsfilet mit Barolojus (Fr. 59.-) oder soufflierten Steinbutt (Fr. 52.-): Die Ambitionen des aus der Nähe von Dresden stammenden Küchenchefs, der noch in Petermanns «Kunststuben» wirkte, sind nicht zu übersehen.

Prächtig renovierte Hotelzimmer, die Zigarrenlounge und allerlei Räumlichkeiten für Veranstaltungen machen das «Weiss Kreuz» einzigartig. Unser Eiskaffee zum Abschluss war tadellos, die Verabschiedung durch Iris Petermann entsprach der alten Service-Schule. Nächstes Mal verlassen wir uns allerdings nicht darauf, dass die kurzfristige Reservierung zum Erfolg führen wird, sondern fragen rechtzeitig nach. Sicher ist sicher. **wf**

Dorfplatz 1, 7208 Malans
 Fon 081 735 25 00
www.weisskreuzmalans.ch
 mi-so 11.30-14.30 & 17.30-23 Uhr
 (Küche bis 22 Uhr), mo & di geschlosse
 sowie 26. Januar bis 15. Februar
 HG Fr. 38-52

h m r s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 8

Paspels

Triangel

Dorfbeiz mit Stil

Am nördlichen Dorfeingang des sonnenverwöhnten Domleschg umsorgen

Susanne Oehler und Markus Alig ihre Gäste. Mit seiner eleganten, modernen Möblierung und dem Massivholzboden ist das «Triangel» in Paspels ein gastlicher Ort. In der grosszügigen Lounge im Aussenbereich und auf der Sonnenterrasse kann man nach einer Wanderung oder einer Biketour noch eine Partie Boccia spielen oder nach einem Tag am romantischen Canovasee zufrieden in die bequemen Sessel sinken. Verwöhnt wird man auf jeden Fall. Aussen wie innen und auch, wenn es ums Essen geht. Die Karte lässt kaum Wünsche offen. Gleich der erste Blick macht klar: Hier scheint einer der Meister des Jospser-Holzkohlegrills am Werk zu sein. Denn selbst die Capuns (Fr. 25.50) kommen hier aus dem Grill-Ofen. Viele andere Köstlichkeiten auch. So zum Beispiel ein knochen gereiftes Rindsfilet (200 g/Fr. 53.50), ein Nierstück vom Schweizer Lamm (Fr. 44.50) oder eine marinierte Pouletbrust (Fr. 24.-). Die Saucen dazu darf man sich aussuchen. Soll es hausgemachte Kräuterbutter, ein kräftiger Rotweinjus oder die «Jack Daniel's Barbecue Sauce» sein? Darüber hinaus wird aber auch das vielgerühmte und weitherum bekannte «Triangel»-Cordon-bleu serviert, auf das die Stammtischgäste schwören. Stammtisch ist überhaupt das Stichwort: Er ist 3,40 Meter lang, aus massivem Eichenholz und quasi das Herzstück im «Triangel». Typisch Dorfbeiz, hier trifft sich Jung und Alt aus dem Tal jeweils am Feierabend zu ein, zwei Bierchen.

Zurück zu den kulinarischen Höhepunkten: Die Vegi- und Pastagerichte lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Ebenso hausgemachte Pizokels überbacken mit Rahm und Bergkäse (Fr. 22.50) oder mit Speck und gedünsteten Zwiebeln (Fr. 24.50). Die Dessertkarte offeriert unter anderem Crema catalana (Fr. 11.50) oder Panna cotta mit Erdbeersauce (Fr. 13.50). Wer sich einen feinen Tropfen zum Menü gönnen will, findet eine ausgesuchte Auswahl an Weinen aus der Schweiz sowie aus Italien, Spanien und Übersee. **mh**

Domleschgerstrasse 80, 7417 Paspels
 Fon 081 650 10 00
www.triangel.ch
 mi-fr 9-24, sa 14-24, so 10-24 Uhr
 (Küche 12-13.45 & 18-21.30 Uhr),
 mo, di & sa-mittag geschlossen sowie
 15. bis 26. Februar und 17. bis 1. August
 HG Fr. 24-53.50

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 13