

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





Aldier, Sent

Auswahl ist mehr als genügend und reicht vom einfachen grünen Salat bis zur Kaffee-Karamell-Creme im Kakao-Törtchen.

Wer es gerne etwas zwanglos hat und ein bisschen designverliebt ist, wird das «Piste 21» lieben. wm

Plazza Aviatica 27, 7503 Samedan  
Fon 081 852 15 55  
[www.restaurant21.ch](http://www.restaurant21.ch)  
mo-so 11-22.30 Uhr  
(Küche 11.30-14 & 18-21.30 Uhr, dazwischen kleine Karte),  
geschlossen 17. April bis 9. Juni und  
17. Oktober bis Anfang Dezember  
HG Fr. 18.50-39.50, Pizza Fr. 14-24

h s t v

**Tische direkt an Piste und Loipe:**  
Rang 8

## Scuol

### Engiadina

*Drei Esszimmer*

Scuol ist nicht gleich Scuol. Uns gefällt es am besten im Unterdorf, in Scuol Sot, wo ein malerisches altes Engadinerhaus neben dem anderen steht. Mit dem Dorfplatz, dem grossen Brunnen und dem «Engiadina», einem feinen Restaurant mit sympathischer Wirtin. Ein typisches Engadinerhaus aus der Zeit um 1700, einst als Stall und

Scheune genutzt, in dem sich aber seit Jahr und Tag auch eine Ustaria befindet: die älteste Gastwirtschaft von Scuol, ein Treffpunkt für Einheimische und Gäste. In dieser Ustaria sitzen wir mit Freunden bei einer Flasche Rotwein, nach einem ausgiebigen Mahl. Ein Freitagabend, draussen schneit's und ist bereits still, drinnen aber geht es noch hoch zu und her, kein einziges Plätzchen ist mehr frei.

Gegessen haben wir zuvor in der Stüvetta, einer alten, mit Arvenholz ausgeschlagenen Bauernstube mit Buffet und Ofen, auf dem eine alte Schreibmaschine steht. Serviert wird auch im Cuort, wo früher der Heuwagen stand. Das abendliche Menü in drei oder vier Gängen ist nicht nur den Hausgästen vorbehalten. Die Ambitionen der Küche verdeutlicht vor allem aber die grössere Speisekarte. Weil das kleine Fläschchen Louis Roederer im Keller nicht mehr vorrätig ist, wird kurzerhand eine grosse Flasche aufgemacht. Der Service ist unkompliziert, gleichzeitig immer auf dem Quivive – man fühlt sich gut aufgehoben bei Gastgeberin Ladina Giston und ihrem Team.

Fünf «Schoppas» stehen zur Wahl. Vom pikanten Kürbissüppchen mit seinen Kernen und Kürbiskernöl bis zum Mar-

ronisüppchen mit Hirschsalsstreifen. Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum und einem Nüsslisalat und ein Bündner Teller mit Rohschinken, Bauernspeck, Bündnerfleisch, Salami und Bündner Alpkäse bereichern die vorgeschlagenen Vorspeisen. Ein Kalbssteak mit Tagliatelle und ein Safranrisotto mit gebratenen Riesencrevetten jenes der Hauptgerichte. Für Vegetarier hat man sich einen Wildteller ausgedacht mit hausgemachten, gebratenen Pizokels, die mit eingelegter Birne, Preiselbeeren, Rotkraut, karamellisierten Maroni und Rosenkohl serviert werden.

Ein paar ausgesuchte Bündner Winzer bestreiten das Gros der Weinkarte. Wir geniessen den Sorso von Annatina Pelizzatti, eine Cuvée von Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot noir und Zweigelt aus dem Jahrgang 2014 (Fr. 44.–, Fr. 83.–). Das zu einem kleinen Hirschtatar unter reichlich Zwiebeln und Kapern. Vor allem zu einem ausgezeichneten Hirschentrecôte vom Grill, saignant wie gewünscht, mit süsslich-aromatischem Rotkraut und hausgemachten Spätzli.

Die Liste mit Desserts ist lang. Vieles kreist um das Fior-di-latte-Eis. Das gibt es mit lauwarmen Beeren und Rahm zu den Vermicelles (die wir spätabends dann doch noch bestellen) oder mit Schokoladensauce und Rahm. Probiert haben sollte man auch ein Stück von der «Engiadina»-Nusstorte mit einer Kugel Röteli-Glace. Oder von den sechs hausgemachten Sorbets: Limette, Blutorange, Ananas, Pfefferminze, Birne und Mango. wm

Rablüzza 152, 7550 Scuol  
Fon 081 864 14 21  
[www.hotel-engiadina.ch](http://www.hotel-engiadina.ch)  
di-sa 7-23 Uhr (Küche 12-13.30 & 18-21.30 Uhr, dazwischen und danach kleine Karte), mo & so geschlossen  
sowie vom 3. April bis 24. Mai  
und 29. Oktober bis 21. Dezember  
HG Fr. 24-46

v

**Gemütliche Beizli für Geniesser:**  
Rang 2

## Sent

### Aldier

*Die Kunst des Essens*

Der Hinweis auf die «Jdaburg» in Zürich ist klein, aber leidenschaftlich. Tatsächlich hat Carlos Gross auch keinen Grund, die Adresse zu verschweigen,

machen seine Söhne doch einen ausgezeichneten Job als Gastgeber in der grössten Stadt der Schweiz. Hier oben, im malerischen Sent, wird allerdings auch nicht schlecht gearbeitet. Ganz im Gegenteil: Ideen hat der Patron genug, und weil beim Ausbau des Hauses nur feinste Materialien verwendet wurden, fühlt man sich auf der Stelle wie zu Hause. Die «Pensiu Aldier» ist ein aussergewöhnliches Restaurant, ein architektonisches Meisterstück, das viele Entdeckungen ermöglicht. Da wäre zum Beispiel die Sache mit dem Namen, der mitnichten ein römisches Wort ist, sondern an die jeweils ersten beiden Buchstaben der Vornamen von Albert Giacometti, dessen Bruder Diego und des Fotografen Ernst Scheidegger erinnert. Dazu passt die Sammlung des Alberto-Giacometti-Museums (gleiche Öffnungszeiten wie das Hotel), das zu den grössten Kunstattraktionen des Unterengadins zählt.

Doch attraktiv ist auch die Küche. Extrem attraktiv sogar, klug konzipiert und oft auf regionalen Produkten basierend. Was allerdings nicht ausschliesst, dass schon mal Sardellen aus dem Mittelmeer auf der Karte stehen; wir kosten sie, im Hause mariniert, mit wunderbar pfeffrigem Olivenöl und Minze verfeinert, und sind begeistert. Stattdessen könnte man auch Tatar vom Kalbfleisch nach Piemonteser Art ordern oder die hausgemachte Kartoffelsuppe. Die Tagliolini werden selbstgemacht, die Polentaschnitte kommt mit Pilzsauce. Und ob man zum Entrecôte vom Senter Lamm oder zum Wienerschnitzel vom Kalb lieber Risotto, Kartoffelpüree oder Blattspinat haben will, darf man sich aussuchen. Am Nebentisch knabbern Gäste vergnügt an Pommes frites – auch das ist möglich in diesem dogmenfreien Haus. Wenn sich unser emsiger Kellner noch ein Lächeln antrainieren würde, würden wir niederknien.

Einen so fein gewürzten warmen Salat vom Siedfleisch findet man übrigens nicht alle Tage. Und erst die winterlich pochierten Früchte, jede Menge, mit hausgemachter Vanilleglace und Sablé: Da kann sich manches Sternelokal ein Beispiel nehmen. Auch an der Nusstorte, die nach einem speziellen Rezept gefertigt wird.

Das Wasser läuft uns aber auch bei der Lektüre der Getränkekarte im Mund zusammen. Originelle Aperitifs wie der Cedrata Tonic leiten über zu den aus weiterer Umgebung stammenden