

2020

# GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

100  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET

Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Beizen  
Die neuen Trendsetter und die traditionellen Institutionen  
Die schönsten Tische mit Aussicht und an den Pisten und Loipen



Der Gast wird schon an der Haustür empfangen und hinabgeführt ins Untergeschoss; eingerichtet ist alles mit Akribie und feinstem Arvenholz, und wer Glück hat, darf sogar mit Blick auf die Küche dinieren. Die in selbiger beschäftigten Mitarbeiter kümmern sich nicht nur um das «Vivanda», sondern auch um die beiden anderen Restaurants im Hause, widmen aber dem Vorzeigelokal besondere Aufmerksamkeit. Merkten wir schon bei Randen-Knäckebrot, Arvenbrot oder Asche-Grissini, Alpbutter und Valle-Maggia-Pfeffer, die mit anderen Köstlichkeiten den ersten Brotservice bildeten. Der zweite bestand aus Arvenbutter und Malzbrot und stand dem Auftakt geschmacklich in nichts nach.

Hier und in allen folgenden Kleinigkeiten und «echten» Gängen zeigte sich, dass Dario Cadonau seinen eigenen Stil entwickelt hat. Regionale Produkte und Traditionen spielen eine wichtige Rolle, aber er bindet auch Gewürze, Prinzipien und Anrichteweisen der klassischen, mediterranen oder asiatischen Küchen ein, ohne dass Beliebigkeit schmeckbar wäre. Allein schon die ersten Kleinigkeiten steckten das Feld ab, sechs an der Zahl. Wan-Tan-Cracker mit Entenconfit und Kaisergranat im Cornflakes-Mantel mit Gewürzmayonnaise, beides eher drei Sterne wert, zählten zu den Highlights der Anfangsphase. Die beiden feinen offiziellen Amuse-Bouches – Lamm-Moussaka im Sauerrahmsud sowie Blumenkohlvariation – zählten wir als Akte neun und zehn. Und dann begann ja erst das eigentliche Menü, dessen vollständige Aufzählung den Rahmen einer GRAUBÜNDEN-GEHT-AUS!-Kritik sprengen würde. Die Engadiner Heuessenz gefiel uns besonders, der geschmorte Sellerie mit Quitte und Lakritzeis begeisterte, dem knusprigen Engadiner Lammrücken fügte Mini-Lattich Frische bei. Nur bei der Gänselebercreme mit Kirschen, Kirschgel und Kakaobutter verblasste die Foie gras unter der Last der Beilagen.

Eine Weinreise – zu jedem Gang der passende Tropfen – dürfte unter Leitung der netten österreichischen Kellnerin zu einem Erlebnis werden, aber wir machten es uns einfach und blieben von Anfang bis Ende bei einem Chardonnay von Christian Hermann. Der Mann kann schliesslich was, und sein 2017er harmonierte auch mit dem Käse, welchen sich der Gast hier persönlich im Reifekeller aussuchen darf. Erstklassiger Stilton gehört zu den Attraktionen, eine

Menge an salzig-süssen Kleinigkeiten (fermentierte Zwetschgen-Konfitüre!) wurde als Dreingabe an den Tisch gebracht. Für die Akte 17 und 18 – Sauerrahmmousse mit Avocado sowie Sanddornmousse mit einer Karottendekoration – war dann die Patisserie zuständig, der Epilog (Akt 19!) brachte feinste Friandises. Erschöpfungsstände waren freilich, weil Cadonau alles fein abgestimmt hatte, nicht zu konstatieren. Dass sich eine Übernachtung dennoch lohnt, der exklusiven und individuellen Ausstattung der Zimmer wegen, sei nur am äussersten Rande dieser Zeilen vermerkt. *wf*

**Crusch Plantaun 217, 7527 Brail**  
Fon 081 851 20 00  
[www.inlain.ch](http://www.inlain.ch)  
mo 18–24 Uhr, mi–so 18–24 Uhr  
(nur auf Reservation), mittags  
& di geschlossen sowie ganz im April  
HG Menü ab Fr. 169

**r s v**

**Stüvetta täglich ab 7.30 Uhr,**  
im November mo & di geschlossen

**Grosse Küche für Gourmets: Rang 8**

## Cinous-chel

### Veduta

#### Ein Halt mit schönen Folgen

Zwei gute Gründe gibt es immer, in Cinous-chel einen Halt einzulegen: die hausgemachten Capuns und die Wildgerichte aus eigener Jagd im Restaurant «Veduta». Es liegt direkt an der Strasse und überrascht mit einer gemütlichen Stube, einem kleinen Saal in Arvenholz und ein paar herzhaften Gerichten. Die Schiefertische sind weiss gedeckt, der Service ausgesprochen freundlich. Man sitzt zwischen Reisenden, die auf der Durchfahrt sind, Gästen des Hotels und Einheimischen, die Romanisch sprechen. Für ein kleines Schmunzeln sorgen Speisen wie das Pouletschnitzel mit gemischten Salaten (Fit-Teller) oder die Käseschnitte Hawaii mit Schinken und Ananas. Die Suppen und warmen Vorspeisen sind für einen Aufpreis von fünf Franken alle auch als Hauptgang erhältlich. Ob Bündner Gerstensuppe (Fr. 9.–/14.–) oder Tagliatelle mit Hirschfleischstreifen und Steinpilzen (Fr. 20.–/25.–). Wir freuen uns auf die Capuns – wir kennen ein Kochbuch, in dem 129 Capunsrezepte vorgestellt werden –, die hier in zwei fast identischen Varianten erhältlich sind: mal grosszügig mit Rohschinken belegt, mal ohne Rohschinken. Die Mangoldwickel, gefüllt mit einem



Krone, La Punt Chamues-ch

mit Salsiz, Bündnerfleisch und Lauch versetzten Spätzliteig, sind relativ klein, nicht allzu fest, gut gewürzt, und der Mangold ist saftig. Als Hauptspeise bestellt, liegen zwischen sieben und acht mit etwas rezentem Käse überstreute Capuns in einer hellen, nicht zu schweren Sauce, on top der Rohschinken (Fr. 25.–). Bei den Fleischgerichten – Paillard vom Kalb, Zuozer Lammspiess, Fohlen-Entrecôte, Rindsfilet (mit S-chanfer Kartoffeln) – konzentrieren wir uns aufs Wild, geniessen die Hirschschnitzel an rahmiger Sauce, die innen noch rot und genau richtig im Biss sind, mit Beilagen, die alles andere als eine Nebenrolle spielen: sehr gut die Birne mit Preiselbeeren, das Rotkraut und die caramelisierten Kastanien, die hausgemachten Spätzli sowieso (Fr. 38.–). Dazu trinkt man am besten einen Il Pino von der Tenuta di Biserno, einen Bordeaux-Blend aus der Toskana (Fr. 79.–); die Auswahl an guten Weinen ist ziemlich überschaubar. Bei den Desserts locken verschiedene Eisspezialitäten, vom Coupe Punt Ota (Zitronensorbet mit Bündner Röteli) über den Coupe «Veduta» (Vanilleglace mit Eierlikör, Espresso und Rahm) bis zum Coupe Cinous-chel (Zimtglace mit wamen, in Wein einglegten Zwetschgen).

Falls Sie sich übrigens fragen, wie der Ortsname Cinous-chel richtig ausgesprochen wird – das ist gar nicht so schwierig: Zinuosch-tschl. *w/m*

**Sur il Chaunt 240, 7526 Cinous-chel**  
Fon 081 854 12 53  
[www.veduta.ch](http://www.veduta.ch)  
mo–so 8–23 Uhr (Küche 11.30–14 & 17.30–21 Uhr, dazwischen und bis 23 Uhr kleine Karte)  
HG Fr. 21–43

**h m s t v**

**Gut und bürgerlich: Rang 7**

## La Punt Chamues-ch

### Krone

#### Schneebälle und andere Überraschungen

Am Ortseingang von La Punt meint man noch den Safran zu riechen. Jenen berühmten aus dem Wallis, den Daniel Bumann in seinem legendären Gasthaus über viele Jahre hinweg verarbeitete. Sein Betrieb ist geschlossen, der Küchenmeister verdingt sich als Fernsehstar, der Beizern auf den Zahn fühlt, und so hat die «Krone» die Position der Nummer eins unter den Restaurants des Ortes übernommen. Sonja und Andreas Martin, die Betreiber dieses Schmuckstücks unter den Engadiner Bouti-