

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





Weiss Kreuz, Malans

sie in der ganzen Schweiz nicht speisen können.

Schlossgass 71, 7414 Fürstenauf
Fon 081 632 10 80
www.schauenstein.ch
mi ab 19, do-so ab 12 Uhr, mo & di & mi-mittag geschlossen sowie vom 12. Januar bis 11. Februar, vom 20. April bis 7. Mai, vom 24. bis 27. August und vom 25. Oktober bis 17. November
HG Menü ab Fr. 198

h m r s v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 1

Maienfeld

Falknis

Währschaft, traditionell

Einmal kann man ja erwähnen, dass die Landschaft und die Berge rund um Maienfeld, dass die liebeliche Bündner Herrschaft für Johanna Spyri ale Inspiration für ihr mittlerweile weltberühmtes Heidi diente. Wir können dies auch verstehen. Doch die Gegend hat andere Traditionen zu bieten. Zum wohlverdient bekannten Wein braucht es auch Gaststuben, denn der Mensch lebt ja nicht vom Trank allein. Im schmucken «Falknis» mit seiner verzierten Fassade, im späten 19. Jahrhundert erbaut, trafen sich einst vor allem Vieh- und Pferdehändler.

wf

Das vor dem Abriss gerettete und mit viel Sorgfalt restaurierte Haus erstrahlt seit ein paar Jahren in neuem Glanz. Mit viel Liebe zum Detail wird hier von Gion Rudolf Trepp währschaft und mit Tradition gekocht. Die Gaststube ist mit Arvenholz ausgekleidet, überall stehen Erinnerungen an die von Pferden und Reitern geprägte Vergangenheit.

Wie können wir anders, als mit einem Glas Maienfelder Weissburgunder zu beginnen? Beim aromatischen Wein von Martin Enderlin studieren wir die einfach gestaltete, übersichtliche Speisekarte. Viele Produkte kommen aus der Gegend, es gibt eine Averser Rindsiedwurst (Fr. 13.-), Maienfelder Salsiz von Jakob Möhr (Fr. 12.-) oder das Bündnerplättli auf Anderer Granit für 30 Franken. Bei den Hauptspeisen finden wir die Maienfelder Lammvariation mit Dörrbohnen (Fr. 46.-) und die Pizzoccheri «Gran Alpin» mit Wirsing (Fr. 26.-). Gar nicht traditionell und auch nicht regional sind hingegen kanadischer Hummer oder Austern (auf Vorbestellung), auch die Ratte-Kartoffeln sind sehr französisch. Doch mit Kalbskopf, geschmorter Kalbsbrust, Schweinskotelett mit Schwarte, Kalbs-Cordon-bleu und Mistkratzerli sind wir wieder im Lande. Die Weinkarte besticht durch eine exzellente Auswahl an heimischen Tropfen,

etwa einem Sauvignon blanc von Peter Wegelin aus Malans (Fr. 68.-) oder dem Momentum von Christian Marugg aus Fläsch (Fr. 85.-), dazu gibt es eine ansehnliche Liste von italienischen, französischen und spanischen Weinen, alle preislich sehr moderat gehalten. Der bunte Wintersalat mit Mandeln und Datteln (Fr. 11.-) ist in dieser Kombination sehr schmackhaft, frisch und erhält durch die Palmfrüchte eine interessante süssliche Note. Auch der bereits erwähnte Salsiz aus Maienfeld mundet uns sehr, er passt bestens zum Rotwein und würde auch einmal als Zvieri genügen. Die lange geschmorte Kalbsbrust ist zart und sehr aromatisch, die Dörrbohnen zwar nicht ganz unser Fall, aber deswegen nicht weniger gut. Die pochierte Birne mit der würzigen Safranglace ergänzen wir um die empfohlene kleine Flasche Scheurebe S 88 Auslese von Markus Stäger, welche dann mit 58 Franken die Rechnung etwas in die Höhe treibt. Bereuen tun wir es nicht, denn der goldgelbe, fruchtige Süsswein ist exquisit, er würde auch gut zu einem würzigen Stück Käse passen. Das heben wir uns für ein anderes Mal auf.

jr

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. 30-50

h m r s t v

Bündner Institutionen: Rang 5

Schloss Brandis

Feudal tafeln

Die jahrhundertealte Geschichte des Schlosses liest sich fast wie ein «Who is who» des mittelalterlichen Adels. Vor lauter Von und Zus könnte einem schwindlig werden. Aber nicht nur Freiherren, Grafen und Vögte rissen sich abwechselungsweise das aus dem 13. Jahrhundert stammende Schloss unter den Nagel. Während der Bündner Wirren waren die Österreicher hier zu Gast, und Ende des 18. Jahrhunderts quartierten sich gar die Franzosen ein. Die prügelten sich damals nämlich gegenseitig auf Bündner Boden. Der wehrhafte Bau strotzt in der Tat von solcher Geschichtsträchtigkeit, dass man unwillkürlich hofft, es gäbe dann heute doch etwas mehr als Kohl und Erbsen auf den Teller. Und dies bitte ohne habsburgisch-französische Querelen.

Im lauschigen Schlossgarten entdecken wir dann aber durchaus Zeitgemässes auf der Speisekarte, besser: «klassisch Gluschtiges». Da ist von bunten Sommersalaten die Rede oder von einer klaren hausgemachten Ochsen-schwanzsuppe mit Gemüseperlen und Sherry. Wir wählen eine erfrischende, kalte andalusische Tomaten-Gurken-Suppe (Fr. 15.-) und einen knackigen «Schloss»-Salat mit lauwarmer Specksauce (Fr. 13.-). Danach die frische Kalbsleber mit Madeirasauce, Rösti und Gemüse (Fr. 36.-) und ein Kalbspaillard mit Pfifferlingen, Nudeln und ebenfalls Gemüse (Fr. 44.-). Obwohl auch noch ein Entrecôte mit Peffersauce (Fr. 45.-) oder ein gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter mit Limonenrisotto (Fr. 42.-) zu haben wären. Naja, wir bleiben bei Leber und Paillard, beides vom Kalb, und es schmeckt, wie man es gerne möchte. Die Leber zart wie Butter, die Rösti knusprig, wie sie sein soll, das Kalbspaillard rassig gewürzt und das Gemüse frisch. Letzteres sei von regionalen Produzenten, lesen wir in der Speisekarte. Freiherren und Grafen wären mit Sicherheit neidisch.

Der Blick in den Weinkeller respektive in die Weinkarte erinnert schon wieder ans Mittelalter. Auch damals schon liessen sich Grafen und Vögte nicht lumpen und genehmigten sich ganz gerne ein, zwei, drei oder auch gleich mehrere Zinnbecher voll. Eine reiche Auswahl von Weinen aus der Bündner Herrschaft von Gantenbein über Adank bis Möhr-Niggli sind in der heutigen Karte zu finden. Daneben Weine aus Frankreich, Italien, Österreich, Spanien, von Australien bis Chile. Aber nein, keine Angst, wir veranstalten nun kein mittelalterliches Gelage im Schlossgarten. Der damalige Adel hätte an diesem Keller aber ganz bestimmt seine helle Freude gehabt. Bevor wir diesen gastlichen Garten verlassen, werfen wir noch einen Blick ins Schlossinnere. Hier kann man vom Rittersaal über den Festsaal bis zur Turmstube und zum historischen Gewölbekeller alles für einen festlichen Anlass buchen oder sich ganz einfach im A-la-carte-Restaurant kulinarisch verwöhnen lassen.

mh

Schloss Brandis, 7304 Maienfeld
Fon 081 302 24 23
www.schlossbrandis.ch
mo-so 11-24 Uhr (Küche 11.30-14 & 18-22 Uhr, dazwischen kleine Karte)
HG Fr. 26-62

h s t v

Bündner Institutionen: Rang 9