Schweiz: CHF 24.50 / EU: EUR 18,80
www.gehtaus.ch

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

*Casa Tödi, Trun (Manuel Reichenbach)*

Youtoube ist sie schliesslich weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Ihre Gäste bringen ihr die Welt nach Hause. Sie habe auch schon mal Ansichtskarten aus Kanada erhalten, informiert sie. Drei Autos mit italienischen Kennzeichen rollen auf der schmalen Strasse vorbei. «Pilze», raunt Erna. Helen nickt.

Vor vier Jahren hat Ernas Sohn Marc Cathomas mit seiner Lebenspartnerin, der Berlinerin Steffi Pöhl, die traditionsreiche Ustria übernommen. Die beiden führen sie nun mit viel Engagement in die Zukunft. Eine neue Küche wurde eingebaut, sonst hat sich das Haus seine Ursprünglichkeit bewahrt. Die drei gemütlichen Restauranträume werden grösstenteils von Specksteinöfen geheizt. Im oberen Stock stehen den Gästen vier Doppelzimmer und ein Massenlager zur Verfügung. In der Jägerstube hängen Marcs Trophäen. Er ist, wie seine Vorfahren, ein leidenschaftlicher Jäger. Was er erlegt, kocht Steffi für die Gäste. Neben den berühmten Capuns ist die Ustria im Herbst für ihre Wildgerichte bekannt. Marc hat mir inzwischen mein Plättchen (Fr. 28.–) auf den rohen Holztisch gestellt. Salsiz, Alpkäse, Rohschinken. Dazu frisches Brot. «Alle unsere Produkte stammen aus der Region. Wir bereiten immer alles frisch zu», erklärt er, während nun zwei Holländer vorfahren. Eine Frau steigt aus und drückt Erna ein «Pfünderli Weisses» in die Hand. «Brauchst nicht zu bezahlen», sagt sie. «Bei uns hilft man sich halt», meint Erna zu mir gewandt. Und Helen? Sie nickt und schweigt. *mh*

Val 392, 7173 Surrein
Fon 081 943 11 96
www.ustriavalsumvitg.ch
mo–so 10–23 Uhr
(Küche 11.30–22 Uhr), von November bis März nur auf Voranmeldung
HG Fr. 25–35
Keine Kreditkarten

h s t v

**Gemütliche Beizli für Geniesser: Rang 14**

## Trin

# Casa Alva

***Klerikale Raffinesse***

Trin ist ein schmuckes Dörfchen mit einer interessanten Geschichte, die uns von Burgen, Feudalherren und Hexenverfolgungen erzählt. Einst wurde der Pfarrer vom Grafen bestimmt, was den Dorfbewohnern gar nicht behagte und für grossen Unmut sorgte.

Heute werden im ehemaligen Pfarrhaus die Gläubigen mit einheimischer Küche bewirtet. Das 500-jährige Haus wurde mit viel Fingerspitzengefühl und Geschmack renoviert, die zwei Gaststuben sind schlicht und mit Zurückhaltung eingerichtet. Der Schieferboden passt zum rustikalen Speckstеinofen, die kubischen Holztische und die gepolsterten Stühle erzeugen eine moderne Atmosphäre, die sich mit der historischen Substanz bestens verbindet. Es ist alles sehr frugal, nur die rostigen Kugeln beim Eingang weisen auf eine winzige Spur Verspieltheit hin. Nachdem sie auf Mallorca erfolgreich gewirtet hatten, haben sich Lucia Monn und Corsin Pally hier installiert und pflegen mit viel Leidenschaft die heimische Küche, gelegentlich ergänzt und bereichert durch Ingredienzen und Gewürze von der Baleareninsel. Um den Alltag zu versüssen (oder ebendiesen zu vergessen), wird hier auf eine abwechslungsreiche und aussergewöhnliche Küche gesetzt. Zur Auswahl stehen drei Menüs, die von den nahen Bergspitzen inspiriert sind. Der Fil Liung, 3062 Meter über Meer, liegt zwar nicht gleich in unmittelbarer Nähe, aber die angebotenen Gerichte dürften auch die Medelser überzeugen. Nach Schaumweinsüppchen mit Tatar vom hausgebeizten Saibling gibt es Entenleber auf süssen Trinser Ravioli, einen Risotto mit Randen und Thymian, danach wahlweise Iberico-Schwein oder hausgemachten Hackbraten, gefolgt von Käse oder einer Interpretation von mallorquinischem Rum (3 Gänge Fr. 90.–, 4 Gänge Fr. 100.–, 5 Gänge Fr. 110.–). Oder wir wählen aus dem Menü Piz Mundaun, der sich in Obersaxen befindet und mit 2064 Metern zwar niedriger ist, dessen Menüpreise aber dieselben bleiben. Dort kann man nach einem Tatar vom Rind mit gebratener Black-Tiger-Crevette über Capuns Medelins und Steinbuttfilet in Ingwerkruste zwischen rosa gebratenen Lammchops mit Jamon-Serrano-Ravioli, einem sous-vide gegarten Entrecote oder dem Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut aussuchen, gefolgt von einem warmen Schoggitörtli oder Käse mit Birnenbrot. Das Schwarzhorn (2683 Meter), gar nicht in der Gegend beheimatet, bietet eine etwas bescheidenere Auswahl. Nach Pralinen von Ziegen-Frischkäse mit Chicorino rosso und den hausgemachten Birnen-Ravioli, die wir als Trinser Raviuls enttarnen, gibt es den bereits erwähnten Risotto und danach einen schaumigen Eiskaffee oder Käse (3 Gänge Fr. 70.–, 4 Gänge Fr. 80.–).

Die Weinauswahl ist ansprechend, auch hier sind die Spanier mit einigen ausgesuchten Erzeugnissen bestens vertreten. Nun gut, das Süppchen vom Vin mousseux ist herrlich, und den geräucherten Zander hätten wir gerne auch als Hauptspeise bestellt. Die legendären süssen Trinser Ravioli können wir nur empfehlen, das Enten-Carpaccio ist wunderbar, alles sehr dekorativ und fantasievoll angerichtet. Der nachfolgende Hackbraten ist zart, er passt wunderbar zum leicht süsslichen Sauerkraut. Für den Käse und das Rum-inspirierte Dessert fehlt uns leider genügend Platz in der Magengegend, doch für eine Kugel hausgemachte Glace und einen Espresso reicht es gerade noch. Den Alltag haben wir für eine Zeitlang aus den Augen verloren und gar nicht darunter gelitten, im Gegenteil; es sollte viel mehr solcher kulinarischer Auszeiten geben. Wie man auf der Gemeindeseite nachlesen kann: «Trin ist in.» Und dazu trägt die Küche der «Casa Alva» einen wesentlichen Teil bei. *jr*

Via Visut 31, 7014 Trin
Fon 081 630 42 45
www.casaalva.ch
mo 18.30–23, do–so 18.30–23 Uhr, mittags, di & mi geschlossen sowie vom 22. Juni bis 15. Juli und drei Wochen im November
HG Fr. Menü ab 70
Keine Kreditkarten

h s v

**Genuss pur in den Dörfern: Rang 3**

## Trun

# Casa Tödi

***Schwelgen im Oberland***

In keinem Fall zu übersehen ist die «Casa Tödi» in Trun. Mitten im Dorf steht das über 500-jährige Haus direkt an der Strasse Richtung Oberalppass. Seit ungefähr 200 Jahren, erklärt der sympathische Kellner, sei es ein Gasthof. Seit 90 Jahren von der gleichen Familie betrieben, jene der Reichenbachs. Eine Familie, allen voran Manuel Reichenbach, der heute in der Küche steht, die zu kochen weiss: 2014 mit 14 «GaultMillau»-Punkten ausgezeichnet und gefeiert als «Neuentdeckung des Jahres Deutschschweiz 2014».

Im stattlichen Patrizierhaus ist es dank historischer Holztäferung und dem traditionellen Specksteinofen richtig gemütlich. Als Tagesempfehlung schlägt man uns Capuns dalla tatta (Fr. 22.–) mit einem gemischten Blattsalat (Fr. 14.–) vor. Hirsch- oder Gemspfeffer mit Quarkspätzli, Rotkraut, Kastanien, Birnen und Preiselbeeren stehen ebenfalls im Ange-



GGA_064-083_Surselva.indd 78 20.01.15 19:30

*Hospezi, Trun*

bot (Fr. 38.–, Fr. 40.–). Uns macht die Quiche du jour neugierig. Erst werden wir aber mit einem Gruss aus der Küche verwöhnt: etwas Kartoffelwurst, zwei Rädchen Andutgel, ein bisschen Terrine, Bündnerfleisch, eine hauchdünn geschnittene Scheibe von in Essig eingelegtem Rettich, zwei verschiedene Brot- und Buttersorten. Fantastisch. Echt. Nicht minder gut schmeckt die Quiche du jour mit Eierstich und Spinat, garniert mit einem pikant gewürzten grünen Blattsalat. Begeistert stöbern wir weiter in der Karte und fragen den Kellner nach der Pasta alla chitarra. Er schmunzelt und erklärt dann, wie im Hause die Pasta zubereitet wird. Die Chitarra ist nämlich ein Holzbrett, auf beiden Seiten bespannt mit Fäden, ähnlich Gitarrensaiten. Darauf wird der Nudelteig gelegt, mit dem Nudelholz einmal darübergefahren und schon sind die Nudeln in feine Streifen geschnitten. Um das ganze Prozedere zu veranschaulichen, wird uns dieses Instrument auch gleich vorgeführt. Sieht lustig aus, ob man diese Art Saiten wohl auch erklingen lassen könnte? Naja, wir sind ja nicht zum Musizieren hier, sondern zum Essen.

Auf der Abendkarte gibt's übrigens nebst anderen Köstlichkeiten ein Degustationsmenü in sechs (Fr. 114.–) oder sieben Gängen (Fr. 125.–). Oder ein «Tempronza dalla sesiun», ein Saisonmenü in drei Grössen (für Fr. 65.–/79.-/93.–). *mh*

Via Principala 78, 7166 Trun
Fon 081 943 11 21
www.casa-toedi.ch
mo 8–24, do–so 8–24 Uhr (Küche 12–14 & 18.30–22 Uhr), di & mi geschlossen sowie vom 12. April bis 6. Mai und 25. Oktober bis 18. November
HG Fr. 39

m s t v

**Genuss pur in den Dörfern: Rang 8**

## Hospezi

***Im Bio-Himmel***

Die Philosophie von Ursula und Christian Weber im «Hospezi» in Trun ist simpel. Die Devise heisst: «Wir machen alles selber.» Und mit «alles» ist nun wirklich fast alles gemeint, was auf den Tisch kommt. Webers, er ehemals Jurist, sie einst Geschäftsführerin einer Zürcher Boutique, produzieren als Selbstversorger nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus. Rund ums Haus und durchs halbe Dorf sind ihre Gärten auf Terrassen angelegt. Alte, vom Aussterben bedrohte Kulturpflanzen, Wildkräuter, Blüten, Gemüse und Früchte gedeihen hier auf 1000 Metern über Meer unter ihrer Pflege prächtig. Nicht minder wohl fühlen sich Wollschweine, Ziegen, Schafe, Enten und Hühner.

Um sicherzugehen, dass es auch mittags etwas zu essen gibt, rufen wir einen Tag vor unserem geplanten Besuch an. Ja, sicher, meinte der Wirt und Bio-Bauer Christian Weber, er koche gerne etwas für uns, nachher müsse er aber dann zum Emden und seine Frau müsse in den Garten. Also machen wir uns auf den Weg nach Trun-Caltgadira, einem kleinem Weiler oberhalb von Trun.

Wahnsinn. So viel Verspieltheit in Haus und Garten haut uns fast um. Töpfe und Töpfchen, Kübel und Kübelchen, jeder und jedes mit Pflänzchen besetzt, kunstvoll arrangierte Korngarben, kleine Skulpturen, ein Weidenpavillon, überall Blumen, und um die Idylle komplett zu machen, plätschert ein Brunnen fröhlich vor sich hin. «Slow Food» steht an der Hauswand geschrieben, daneben «Speisekarte haben wir keine». Spannend, was gibt's denn wohl? Wir lassen uns überraschen. Einen Goldmelissen-Eistee unter dem Sonnenschirm am Gartentisch als Erstes. Sehr erfrischend an diesem heissen Sommertag. Dann bringt uns Ursula Weber den halben Blumengarten auf dem Teller: mit essbaren Blüten und Schnittlauch dekoriert eine gelbe Zucchinicremesuppe mit frischen Eierschwämmchen, ebenso hübsch angerichtet gelbe und rote Randen- und Romanesco-Zucchini-Scheiben mit Schnitten von frischem Geisskäse, alles kurz angebraten. Dazu Mohn- und zwei verschiedene Sorten Roggenbrot. Wir sind kulinarisch im Bio-Himmel. Die ganzen Köstlichkeiten kosten 61 Franken für uns zwei. Dessert würde uns noch interessieren. Heute gebe es Wähe aus den eigenen Aprikosen mit einem Mohn-Safran-Kardamom-Guss erklärt Ursula Weber.

Am Wochenende stellt sich jeweils der Hausherr für die Hotelgäste an den Herd. Hat's noch Platz, darf man sich dazusetzen. Anrufen sollte man vorher aber unbedingt. Und noch etwas: Nehmen Sie Bares mit. Für Plastikgeld gibt es bei Webers nichts. *mh*

Via Caltgacliva 3, 7166 Trun
Fon 081 943 11 73
www.hospezi.ch
Reservation erforderlich,
Öffnungszeiten telefonisch anfragen
HG Menü ab Fr. 95
Keine Kreditkarten

h t v

**Bündner Trendsetter: Rang 10**

# Valendas

## Gasthaus am Brunnen

***Ein Dorf im Aufbruch***

Die Planung von Valendas ist mitten im Gange, mit Ausstellung und Broschüre bestens dokumentiert. Das Bündner Bergdorf mit seinem intakt erhaltenen historischen Dorfbild und der Lage nahe der imposanten Rheinschlucht also einen Ausflug wert. Seit 2007 engagiert sich die Stiftung Valendas Impuls mit gezielten Aktivitäten für die Entwicklung des Dorfes. Das neue «Gasthaus am Brunnen» ist eines der bereits realisierten Projekte, vom Bündner Architekten Gion A. Caminada unter Einbezug der bestehenden Dorfsubstanz feinfühlig in Szene gesetzt.

Im ehemaligen «Engihuus» am historischen Dorfplatz, das unter der Auflage, ein Dorfrestaurant und einen Gemeindesaal einzurichten, von der Gemeinde der Stiftung geschenkt wurde und entsprechend instandgestellt und wiederbelebt werden sollte, hat Caminada im ehemaligen Wohnhaus das Gasthaus mit sieben Zimmern und dem geforderten Saal realisiert. Das bestehende Haus wurde restauriert, den heutigen Anforderungen angepasst und durch einen Neubau ergänzt. Gegenüber steht die nun als Wohnung genutzte ehemalige Wirtschaft und wartet auf ihre neue Bestimmung.

Mit dem neuen Lokal haben sich Elvira und Matthias Althof nach Lehr-, Wander- und Erfolgsjahren in Tessiner und Bündner Institutionen ihren Traum erfüllt. Und den Anspruch auf die 2012 und 2013 verliehenen «GaultMillau»-Punkte für ihr Restaurant «Tentazioni» in Cavigliano und die «Osteria dell'Enoteca» in Losone gleich mitgenommen. Ein Gourmet-Restaurant im Neubau mit Ausblick und das Dorfrestaurant laden zum Geniessen und Verweilen ein, für spezielle Anlässe kann auch der Weinkeller und das Säli gemietet werden. Der Brunnen mit seiner historischen Figur steht Pate für die Philosophie des neuen Restaurants, manchmal etwas angestrengt und nicht immer auf den ersten Blick erkennbar, als Leitmotiv auf Speise- und Weinkarte und als Nixengrundlage für die einzelnen, individuell zusammenstellbaren Menüs.

Leider haben wir trotz vorheriger telefonischer Nachfrage das Talent des Kochs nicht wirklich schätzen lernen können, die Küche war bereits geschlossen. Bei einem wirklich sehr individuellen Bünd-



GGA_064-083_Surselva.indd 80 20.01.15 19:30