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

2017
2018

GRAUBÜNDEN 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

Duero. Spanien und Österreich sind auch bei den Flaschen gut vertreten, Italien sowieso, aber wenn einer in der Schweiz bleiben will, kann er ohne Weiteres den Top-Rotwein von Irene Grünenfelder vom bündnerischen Eichholz oder den legendären Les Rissieux von Jacques Tatasciore aus dem Kanton Neuenburg kommen lassen. Der würde auch zum Kalbskronenkotelett passen, das wir andächtig verzehrten: Eines der besten der letzten Jahre, sogar die mit Senf abgeschmeckte Sauce passte, und die Quarkpizokels fielen exzellent aus. Selbst eine vermeintlich simple Curry-Kokos-Suppe bekommt die Küche auf lobenswerte Weise hin. Und das fast zweieinhalb Kilometer über dem Meeresspiegel!

Wer die allerletzte Bahn vom Berg hinunter verpassen sollte, könnte ein Problem bekommen, aber alle kümmern sich, damit keiner versumpft oder auf den Toiletten einschläft. Den Namen der Beiz erklärt man übrigens auf Anfrage: Vor einigen Jahren war tatsächlich ein Elefant, einer Zirkusaufführung wegen, auf Crap Sogn Gion zugegen. Die alten Laaxer erinnern sich, und die neuen «Elephant»-Gäste werden eingeweiht. *wf*

Crap Masegn, 7032 Laax
Fon 081 927 73 90
www.daselephant.com
mo–so 9–16 Uhr (Küche 11.30–15 Uhr), abends geschlossen sowie 18. April bis Mitte Dezember, je nach Wetterlage kann das Restaurant kurzfristig geschlossen werden
HG Fr. 29–56

h s t v

Tische direkt an Piste und Loipe: Rang 2

The Peaks (im Hotel Peaks Place)

Superfood und Superwine

Eine eigene Rubrik mit Superfood existiert im neuen Restaurant «The Peaks», aber wir beschlossen schnell, uns der dort aufgeführten Spezialitäten zu enthalten, weder Ziegenkäse mit Karotten, Kresse und Pistazien (Fr. 20.–) noch Quinoasalat mit grillierter Paprika (Fr. 17.–) zu bestellen. An diesem Abend sollte es ganz altmodisch und mutmasslich weniger gesund zugehen. Doch es fiel uns leicht, unvernünftig zu sein und gute Vorsätze über Bord zu

Das Elephant, Laax

SUPERCARDplus –
DIE GRATIS KREDITKARTE

SUPERCARDplus Credit Cards, issued by Swisscard AECS GmbH

Jetzt unter www.supercardplus.ch beantragen!

Ihre Vorteile:

- Kreditkarte ohne Jahresgebühr
- Weltweit bargeldlos bezahlen und Superpunkte sammeln
- Mit SUPERCARDplus MasterCard® kontaktlos bezahlen

coop
Für mich und dich.

Mulania, Laax-Murschetg

werfen. Das neu eröffnete Restaurant «The Peaks» im schicken Hotel «Peaks Place» hat nämlich Stil und Idee. Platz auch: Die Tische sind gross, stehen mit reichlich Abstand voneinander, und zwischen ihnen schwärmen nette Mitarbeiter aus. Man fühlt sich geborgen. Manuel Reichenbach, der ja schon in der «Casa Tödi» in Trun für kulinarische Furore sorgte (und auch immer noch sorgt), hat sich was einfallen lassen. Gewiss, einen Burger bekommt man auch, aber dabei bleibt es nicht. Das Randencarpaccio mit geräucherter Forelle, Grapefruit und Forellenkaviar (Fr. 20.–) steht unter den Vorspeisen, die wunderbar saftig geratene Kalbsfleischterrine mit Senf und Kürbischutney (Fr. 23.–) auch. Oder wie wäre es mit einer Rheintaler Maissuppe mit Chili und Popcorn (Fr. 10.–)?

Entspannt lehnten wir uns noch vor der Vorspeise zurück, was insofern leicht fällt, als die Kissen bequem sind und der Champagner (Pol Roger!) erstens von der besten Sorte ist und zweitens sympathisch kalkuliert wurde (Fr. 11.50/dl).

Wer mit Schaumwein wenig anfangen kann, darf zum Were Dreams von Jermann greifen, den grandiosen Sauvignon blanc Quarz der Südtiroler Cantina Terlan erbitten oder eine Doppelmagnum 2013er Sassicaia dekantieren lassen. Auch wenn grosse Namen wie Ducru-Beaucaillou 2009 (100 Parker-Punkte!) und Yquem 1998 nicht fehlen: Die Karte zeigt Individualität.

Zu den guten Ideen des «The Peaks» rechnen wir auch den eleganten Wagen, auf dem ein täglich wechselndes Stück Fleisch spazieren gefahren wird. Bei unserem Besuch war das ein trocken gereiftes und niedergegartes Roastbeef: Der Kellner säbelte Scheibe um Scheibe, der Maître erklärte. Uns brachte er aber das wunderbar gegarte Hechtfilet, das ja bekanntlich selten zu finden ist auf Speisekarten, mit Kerbelwurzelpüree und feinem Rosenkohl (Fr. 33.–) – das ist kaum besser zu machen. Was auch auf die gebackene Birne mit Parfait vom Obstbrand (Fr. 16.–) zutrifft. Die dazugehörige Beerensauce war irgendwo verloren gegangen, was vom Oberkellner später mit der Offerierung des Kaffees beantwortet wurde. Dass zu (fast) jedem Dessert der passende Süsswein empfohlen wird, ist eine weitere gute Idee dieser jugendlichen, durchdachten Form von Gastronomie. *wf*

Via Uletsch 1, 7031 Laax
Fon 081 927 14 14
www.peaks-place.com
mo–so 12–14.30 & 18–24 Uhr
(Küche 12–14 & 18–22.30 Uhr),
im Winter mittags geschlossen sowie
ganz von Ende Mai bis Mitte Juni
und drei Wochen im November
HG Fr. 17–53

h r s t v

Bündner Trendsetter: Rang 7

Laax-Murschetg

Mulania

Hausklassiker und mehr

Wir stapfen gerade ums Haus, durch frischen Schnee, als hinter uns ein Fenster geöffnet wird und ein gut gelaunter Michi Bauer uns ein herzliches «Danke für den Besuch» aus der Küche nachruft und «gute Nacht» wünscht. Sehr sympathisch. Normalerweise verabschiedet sich der Chef persönlich an der Haustür per Handschlag, aber an diesem Abend war arg viel los. Auch wir sind bloss zu einem Tisch gekommen, weil jemand kurzfristig abgesagt hatte.

Der im stimmigen «Mulania» verbrachte Donnerstagabend war ganz nach unserem Geschmack: gemütlich und unaufgeregt, das Essen exzellent, die Bedienung sehr aufmerksam. An den bekannten Abläufen wird im geschmackvoll gestalteten Restaurant – weiss getünchte Wände, Leinenvorhänge, grobe Granitplatten als Boden, weiss gedeckte Tische – glücklicherweise festgehalten. Erst werden hausgemachte Grissini und knusprige, hauchdünne Brot-Chips gebracht (von denen nichts übrigbleibt) und später, nach einem Glas Champagner, ein aufmunterndes Amuse-Bouche, etwas Rauchlachs und ein heisses Ingwer-Curry-Süppchen im Espressotäschen. Wein und Essen sind bereits bestellt. Zeit für Gespräche, Zeit, den Skitag nochmals Revue passieren zu lassen. Dazu probieren wir etwas vom frisch geschnittenen Brot und den kleinen Brötchen, einmal mit etwas Olivenöl und rotem Hibiskussalz, einmal mit Hüttenkäsecreme.

Das Weinherz scheint im «Mulania» vor allem für Österreich und Italien zu