Vivanda (im In Lain Hotel Cadonau), Brail

Alp Grüm

Belvedere

Palügletscher mit Pape Clément

Wer gerne mit leichten Halbschuhen unterwegs ist: Das «Belvedere», ein Albergo und Ristorante auf 2189 Metern, kann bequem auch von Pontresina aus mit dem Bernina-Express erreicht werden. Bei der Station Alp Grüm steigt man aus – jetzt sind es noch gerade mal zehn Minuten steil hinauf zur Terrasse des exponiert gelegenen Gasthauses. Vor diesem breitet sich das ganze Val Poschiavo aus, auch der Palügletscher gehört zum phantastischen Panorama.

Selbstverständlich ist das «Belvedere» mit seiner hölzernen Speisekarte eher auf Berggänger und Biker ausgerichtet. Mit Bündner Gerstensuppe (Fr. 13.50) oder den zwei Spiegeleiern auf Rösti (Fr. 21.–), mit Spaghetti Napoli (Fr. 18.–) und Ghackets mit Hörnli und Apfelmus (Fr. 22.50). Flammkuchen finden sich im Angebot, das in vier verschiedenen Versionen. Hausgemachte Pizzocheri, Luganighetta oder eine Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce. Und eine feine Auswahl an Kuchen: Apfel-Streusel, Apfelwähe, Rüeblikuchen, lauwarmer Schoggikuchen mit Vanilleglace, Cremeschnitten, Nusstorte. Perplex reagieren Weinliebhaber, die das Brettchen mit den gelisteten Weinen entdecken – aber sie haben richtig gelesen. Man könnte sich verschiedene Schaumweine entkorken lassen, vom Franciacorta Millesimato 2011 (Fr. 85.–) bis zu Champagnern wie Louis Roederer oder Beaumont des Crayères (je Fr. 95.–). Bei den Rotweinen wäre sogar eine Doppelmagnum Clos Martinet 2012 aus Spanien (Fr. 380.–) zu haben. Man könnte sich für einen der zahlreichen Bordeaux' entscheiden, den Ségla 2011 (Fr. 95.–), einen Château Montrose 2012 (Fr. 100.–), den Château Chasse-Spleen 2009 (Fr. 75.–). Oder, wie wir, für den grandiosen Pape Clément 2012 (Fr. 95.–), der in einschlägigen Weinpublikationen mit 97/100 Punkten bewertet wird. Und auch auf über 2000 Metern mit seiner Qualität brilliert, zu einem Puschlaver Brettli mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten. *wm*

7710 Alp Grüm
Fon 081 844 03 14
www.belvedere-alpgruem.ch
mo–so 7–21 Uhr
(Küche 11.30–16.30 Uhr, abends nur für Hotelgäste), Ende Oktober bis Ende Mai geschlossen
HG Fr. 19.50–27.50 (mittags)

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 9

Bever

Gasthaus Spinas

AK und sein Hugo

Sternenklare Winternacht, Minustemperaturen, aber unter den Schaffellen bleibt es schön warm. Winston und Caramel, die beiden stämmigen Pferde, ziehen unseren Schlitten durch den Schnee ans Talende des Val Bever. Dort liegt das verschneite «Gasthaus Spinas» zwischen alten Lärchen, dort haben wir für den Abend einen Vierertisch reserviert. Gastgeber Roland Gruber, den alle AK nennen, ist mit seinem Rauschebart gut zu erkennen. Er ist wie immer bester Laune, führt uns in den Hauptraum, weil in der anderen Stube eine Gesellschaft an einem langen Tisch feiert.

AK nimmt für sich in Anspruch, den Cocktail Hugo im Jahr 2005 in seiner Bar «San Zeno» in Naturns in Südtirol erfunden zu haben. Deshalb ist der «Original-Hugo» (Prosecco, Soda, Zitronenmelisse, Minze, Zitrone) im «Spinas» das Hausgetränk. Und nach wenigen Minuten auch in Gläsern auf unserem Tisch (Fr. 9.50). Dazu wird etwas Bergeller Kastanienschinken von Metzger Plinio aus Samedan serviert.

Auf einem Clipboard findet sich das Speisenblatt mit dem ausführlichen abendlichen Angebot. Was Küchenchef Andreas Furrer weiter vorbereitet hat, wird mündlich vorgetragen. Wir beginnen mit einer wirklich pikanten Linsensuppe und einem Tschliner Ziegenfrischkäse auf Nüsslisalat. Einem Carpaccio vom Bündner Rind, handgeklopft, mit Spänen von der Belper Knolle und etwas Olivenöl. Sowie den hausgemachten Capuns mit reichlich Speck und einer gebundenen Bouillon. Das stillt den ersten Hunger gut.

In der Weinkarte – sie ist für ihre reiche Auswahl weitherum bekannt – entdecken wir viele Südtiroler, aber auch etliche interessante Schweizer Weine wie den Montagna Magica 2007 von Daniel Huber aus dem Tessin (Fr. 98.–), den Pinot Eichholz 2011 von Irene Grünenfelder (Fr. 95.–), der uns eingeschenkt wird, oder den Pinot noir 2015 von Thomas Studach (Fr. 93.–).

Ein Highlight der Küche ist das «Piz Ott» genannte Türmchen mit geschichteten Gemüsen wie Zucchetti, Auberginen und Peperoni auf Tomatencoulis platziert und von zerflossenem Käse bedeckt, von halben Bratkartoffeln umrahmt, die mit einem feinen Pesto beträufelt sind (Fr. 20.–). Tadellos schmeckt die Pouletbrust im Rohschinkenmantel auf Carnaroli-Risotto mit winterlichen Gemüsen (Fr. 29.50). Volles Lob bekommt auch das Fleisch, Kalb und Rind, das zwischen sechs und sieben Wochen im Felsenkeller am Knochen gereift ist (je 350 g, Fr. 59.–/79.–). Definitiv übertreiben wir später mit dem frischen Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott und Vanilleglace (Fr. 13.50), den wir uns alle teilen.

Danach ist es Zeit für Winston und Caramel und die Schlittenfahrt zurück; für vier Personen kostet das Vergnügen von Bever nach Spinas retour 210 Franken. Nach zwei Stunden werden die Kutscher in Spinas jeweils unruhig, denn wer länger speist, zahlt einen Aufpreis: für jeweils weitere 30 Minuten 40 Franken. Deshalb ist es dieses Mal nichts mit einem Digestif von Urs Hecht geworden. Was vielleicht auch besser ist. *wm*

Val Bever 4, 7502 Bever
Fon 081 851 19 20
www.spinasbever.ch
mo–so 8.30–23 Uhr (Küche 11.30–20.30 Uhr), geschlossen November bis Mitte Dezember und April bis Mitte Juni
HG Fr. 20–49

h s t v

Tische direkt an Piste und Loipe: Rang 2

Brail

Vivanda (im In Lain Hotel Cadonau)

Grosse Küche in 19 Akten

Man sollte nicht glauben, dass man im Gourmetrestaurant des Hotels «In Lain» mit jenen acht Gängen auskäme, die uns offiziell im Rahmen des Menüs angekündigt wurden. Dario Cadonau, der junge, ehrgeizige Küchenchef und Inhaber des Boutiquehotels, begnügt sich nicht mit dem Nötigen und gönnt seinen Gästen kein gemütliches Innehalten. Was er im Laufe der mit 220 Franken berechneten Speisenfolge serviert, sucht selbst im an feiner Gastronomie nicht gerade armen Graubünden seinesgleichen. Wir fragten uns beim Essen mehr als einmal, warum eigentlich der «Guide Michelin» in diesem Falle so geizig ist und lediglich einen Stern verleiht. Wo doch vieles an ein Zwei-Sterne-Restaurant erinnert. Da wäre zum Beispiel der doppelte Brotservice (Akte eins und zwei nach unserer Berechnung), in dessen Genuss man bald nach dem Eintreffen kommt.