

AUSGEZEICHNETER GENUSS

Im neuen Gault Millau sind erneut zwei Lenzerheidner Betriebe mit je 16 Punkten vertreten.

nic. Nachdem das «La Riva» mit Küchenchef Dominique Schrotter, der zuletzt mit 17 Gault Millau Punkten und jahrelang

einem Michelin-Stern ausgezeichnet war, aus Altersgründen schloss und zum Verkauf steht, durften sich sowohl Hansjörg



Hansjörg Ladurner («Scalottas Terroir») und Paul Berberich («Guarda Val») wurden im neuen Gault Millau erneut mit 16 Punkten ausgezeichnet.

Bild Nicole Trucksess

Ladurner («Scalottas Terroir») als auch Paul Berberich («Guarda Val») erneut über 16 Gault Millau Punkte freuen.

Guarda Val Maiensäss Hotel, Lenzerheide-Sporz, 16 Punkte

Wenn sich Gourmets im Maiensäss-Hotel Guarda Val im gestylten, zentralen Lokal zum Essen treffen, haben sie einen Favoriten: das Kartoffelbrot, diesmal serviert mit einer kleinen Waldpilzessenz. Aber der erfahrene Chef Paul Berberich kann nicht nur backen, wie sein Menü «Patria» zeigt, heisst es in der aktuellen Beurteilung der Gault-Millau-Tester.

Von der gebeizten Forelle in Buttermilch mit Dillöl und dekorativen Rettichscheibchen über die Pouletleber (als Terrine und Glace), mit geräuchertem Aal akzentuiert und mit Rhabarber aufgefrischt und den klassisch guten Zander mit Topinamburschaum und Morcheln bis hin zum originalen Jura-Wagyu auf einer Reisnocke, angegossen mit einer Beef-Consommé und dem traditionellen aber ebenfalls ausgezeichneten Lammrücken mit klein geschnittenen Bohnen in seinem Sud, waren die Tester überzeugt. Auch das Dessert – eine Glace aus lokaler Milch mit Schaum aus lokalem Honig und darüber gehobelt St. Galler Trüffel – wusste zu begeistern.

Scalottas Terroir, Hotel Schweizerhof, Lenzerheide, 16 Punkte

Hansjörg Ladurner ist ein Pionier der kompromisslosen Terroir-Küche, auf den Teller kommen nur Zutaten von Bündner Produzenten, die seine Nachhaltigkeits-Philosophie teilen. Ob Lamm, Ochse oder Yak – das Fleisch stammt ausschliesslich von einheimischen Höfen, das Gemüse von Bauern aus der Gegend und die Kartoffeln sogar vom eigenen Acker. Der Honig kommt aus hauseigener Produktion, als Deko gibt's etwa Alpenrosenstaub oder Lärchengel. Und sogar das Green Egg wird mit einheimischer Kohle befeuert. Dogmatisch ist der Chef aber nicht: Zitrusfrüchte etwa – in Graubünden schon vor Jahrhunderten bekannt – gibt's auch, wie die Gault-Millau-Tester schreiben.

Ladurner überzeugte dank einem kalt geräucherten Saibling aus Vazerol mit Meerrettichglace, fermentiertem Fenchel, «Scalottas»-Honig-Senf und Safranbrioche. Beim Fleisch gefiel besonders das Ochsen-Medaillon mit einer knusprigen Krokette von der Ochsenbrust und Randen. Fein schmeckte auch das vegetarische Randentatar mit Kürbiskernschaum, -glace und -Grissini sowie mit Andeerer Musenkuss statt Parmesan. Bei den Desserts stachen die flambierten Crêpes mit Hochstammäpfel und das Soufflé aus Andeerer Quark mit Marille noch heraus, wie die Tester weiter schreiben.