

**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**



Ratatouille (Fr. 22.90), gebratene Polentawürfel mit Birnenspalten und Reibkäse (Fr. 22.90). Dessertfans wie wir nehmen sich dagegen die hausgemachte Lebkuchen-Krokant-Mousse mit Sharonwürfeln und einer (nicht allzu intensiven) Kokosglace. Gesorgt ist für alle.

Auch für die Weinliebhaber. Das Angebot offener Roter scheint uns noch interessanter als jenes glasweise offerierter Weisser, auch bei den Flaschen finden wir im dunklen Segment besonders viele interessante Sorten. Hannes Reeh und Johann Schwarz haben österreichische Abfüllungen beigesteuert, bei Italien und Spanien ist die Auswahl überdurchschnittlich. Preislich positioniert sich das «Q'Vadis» nicht nur beim Wein irgendwo zwischen Bistro und gehobener Gastronomie. Genau das scheint anzukommen auf der Lenzerheide, und wenn wir die fröhlich lächelnde Chefin und die zufrieden in ihre chic designten Sitzmöbel sinkenden mutmasslichen Stammgäste so anschauen, passt das alles wunderbar zusammen. wf

Voa Principala 64, 7078 Lenzerheide

Fon 081 384 35 85

www.qvadis.ch

mi-so 10-14 & 17.30-24 Uhr

(Küche 11.30-13.30 & 17.30-21.30 Uhr),

mo & di geschlossen (ausser

Weihnachten/Neujahr, ausser

mo-abend & di-abend im Februar),

sowie zwei Wochen im Juni und

zwei Wochen November/Dezember

HG Fr. 22-59

h m s v

Bündner Trendsetter: Rang 8

Scalottas Carn & Caschiel

Neuerfindung der Fonduekultur

Kann ein Fondue-Stübli cool sein? Dieses schon! Wir starten auf der Alp

in der rauchigen Hütte, wo im Kupferkessel die frische Milch zu Käse gerührt wird. Dann übertragen wir die wesentlichen Elemente in die Neuzeit: geschwärzte Wände, Hochtische mit Kupfer beschlagen, retro-moderne Designlampen aus Barcelona, ein Top-Table-Set mit Leinen und Leder, flackernde Kerzen – so verträgt es auch das eine oder andere Wandbrett mit Reminiszenzen an die traditionelle Alpwirtschaft.

In diesem erstklassigen Dekor schmelzen wir Käse. Zwölf verschiedene Käsefondues, um genau zu sein – von cremig-zart bis würzig-rezent. Was man wissen muss: Küchenchef Hansjörg Ladurner war für die Auswahl im ganzen Kanton unterwegs und hat jede Käsemischung getestet. Alle Fondues werden ausschliesslich mit bestem Schweizer Käse, Weisswein, Stärke und Gewürzen zubereitet. Keine Schmelzsalze, keine E-Nummern, null Bullshit. Zu den Top of the Tops gehören das «Scalottas One» aus einem einzigen Käse (Bergmattler von Willi Schmid) und Weisswein von Gian Battista von Tschärner (der sich überwinden musste, seinen Goldrush als Kochwein herzugeben), das Suferser Bio-Geisskäse-Fondue (überraschend anders, fein und cremig), das «Stairock»-Fondue aus den Hochalpen mit erlesenen Rohmilchkäse aus Lumbrain, Splügen und Sufers oder das mittlerweile schweizweit bekannte Gletscherfondue aus der Sennerei Pontresina, gewürzt mit Steinpilzen, Chili oder Bergkräutern.

Wer nicht lange Fäden ziehen will, bedient sich mit dem Rindsfilet Bernina und Steinpilz-Kartoffelstock (Fr. 56.–) einem Dry-aged-Rindsentrecôte mit



Q'Vadis, Lenzerheide

Strohkartoffeln (Fr. 51.–) oder feinen Costini vom Bündner Kalb (Fr. 41.–). Beim Fleisch gilt wie beim Käse oder bei den Kartoffeln das Terroir-Prinzip: Der Produzent ist namentlich aufgeführt. Wein: eine schöne Liste mit Bündner Winzern, etwas Wallis, etwas Tessin, Italien und Iberien zu vernünftigen Preisen. Von den gleichen Produzenten die hochprozentigen Begleiter zur gemeinschaftlichen Käseschmelze. Zum Schluss noch speziell zu erwähnen: die Bergheusuppe und die fantasievolle Auswahl der Puschlaver

Kräutertees von Al-Canton. Das «Carn & Cashiel» ist der Prototyp progressiver Fonduekultur, ein Hot Pot und Schmelzpunkt aller Fondue-Stübli der westlichen Hemisphäre. dc

Voa Principala 29, 7078 Lenzerheide

Fon 081 384 21 48

www.schweizerhof-lenzerheide.ch

di-sa 16-23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),

mo & so geschlossen (ausser

in der Hochsaison) sowie

ganz vom 6. April bis Mitte Dezember

HG Fr. 28-56, Fondue ab Fr. 34

h s v

Bündner Trendsetter: Rang 3

«Und dann ist da noch Passugger,
das vielleicht gesündeste und am besten
schmeckende Mineralwasser der Welt.»

Neue Zürcher Zeitung

