



Thomas Walz (links) Küchenchef im «Guarda Val», mit Celina und Romi Sonder-Candreia vom «Belavista» in Stierva.



Leben für eine gute Gastronomie (von links): Andy und Claudia Züllig, Direktionsehepaar Hotel «Schweizerhof», mit Hansjörg Ladurner, Küchenchef im Restaurant «Scalottas Carn & Caschiel».

Bilder Gion Nutegn Stgier

Die Lenzerheide: Ein Paradies für Gourmets

Das neue «Graubünden geht aus, 2017/18» ist da. Mit den 100 besten Restaurants, neu getestet und auf 134 Seiten beschrieben und bewertet. Im neuen Magazin erscheinen auch sieben Betriebe aus Lenzerheide und Umgebung.

■ Gion Nutegn Stgier

Gemütliche Beizli für Geniesser, Feinschmeckerlokale, die schönsten Tische in den Dörfern, die feinsten Italiener und die besten Plätzchen an Pisten und Loipen – für jeden Geschmack das Richtige. Plus zwölf empfehlenswerte Trendsetter-Adressen von Arosa bis St. Moritz. Bereits zum siebten Mal heisst es: «Graubünden geht aus!» Für die aktuelle Ausgabe sassen Chefredaktor Wolfram Meister und sein Tester-Team von rund 15 Gourmets über sechs Monate lang an unzähligen Tischen, haben nichts aufgewärmt, sondern völlig neu getestet, unvoreingenommen und fair bewertet und gewohnt süffig beschrieben. Ihnen ist nichts entgangen, was für die kulinarische Vielfalt des Kantons Graubünden typisch ist.

Unter den 43 Neuzugängen auch das «Guarda Val»

«Graubünden geht aus» ist ganz auf den praktischen Nutzen ausgerichtet. Das Magazin ist klar gegliedert und bietet eine ganze Reihe von Orientierungshilfen. Die beschriebenen Restaurants sind darum in verschiedenen Listen zu finden. Sehr viele Restaurants im Magazin wurden neu aufgenommen: exakt 43. Zu grösseren Entdeckungen zählen das «Guarda Val» in Lenzerheide mit seinem Spitzenkoch Thomas Walz. Er war auch einer der vier Köche, welche an der

Vernissage von «Graubünden geht aus» in Tschierschen mit kleinen und feinen Häppchen die rund 200 Besucher kulinarisch verwöhnten. Die Autoren und Feinschmecker sind voll des Lobes für die ausgezeichnete Küche von Thomas Walz und seinem Team. Lob gibt es jedoch auch für den freundlichen und kompetenten Service im «Guarda Val».

Wie schon vor zwei Jahren auch das «La Riva»

Dass die Lenzerheide mittlerweile ein Paradies für Gourmets ist, dazu hat auch das Restaurant «La Riva» viel beigetragen. Wie schon in der Ausgabe «Graubünden geht aus 2015/16» waren die Feinschmecker und Schreiber des Magazins wiederum begeistert von der Kochkunst von Dominique Schrotter. Ihren fixen Platz in «Graubünden geht aus» hat auch die «Motta Hütte», wohl eines der besten Restaurants im Skigebiet in unserem Kanton. Wiederum im Magazin figuriert auch das Restaurant «Scalottas Carn & Caschiel», wo Hansjörg Ladurner und René Bissig regionale Produkte zu einem kulinarischen Erlebnis machen.

Was sonst als Capuns?

Neu in «Graubünden geht aus» geschafft hat es die «Grisca Lounge» in Lantsch/Lenz, das Restaurant mit italienischen Spezialitäten. Bereits zum sechsten Mal in Folge in der

Gourmetbibel ist das Restaurant «Belavista» in Stierva vertreten. Was sonst als Capuns isst man in diesem gemütlichen Lokal, schreiben die Autoren. Gut möglich, dass die Capuns des «Belavista» die besten des Kantons oder der Welt sind, allenfalls die Experten finden die Variante von Celina Sonder-Candreia ausgezeichnet. Das Restaurant «Peida» im Hotel «Kurhaus» Bergün fehlt auch in der neusten Ausgabe des Magazins nicht, genauso wie das Berghaus «Piz Platt» auf der Alp Flix. Die Autoren nennen es ein kulinarisches alpines Hochland.

ANZEIGE.....



Bruno W. Claus
Präsident FDP
Graubünden
Chur

“Zuverlässiges Verkehrssystem – starkes Gewerbe.”

www.NAF-ja.ch

Am 12. Februar

JA

zum NAF

So fährt die Schweiz gut.

Komitee «Ja zum NAF», Postfach 381, 7001 Chur