

# Ausgezeichnet geniessen

Unsere Region ist auch für Gourmets immer eine Reise wert. Im frisch erschienenen Gourmetführer «Gault-Millau» sind jetzt neu fünf Betriebe vertreten, die sich über die Auszeichnung freuen dürfen.

## ■ Nicole Trucksess

Nachdem im letzten Jahr bereits vier Restaurants und ihre Chefköche zu Ehren kamen, sind es in diesem Jahr fünf Betriebe. Bewertet werden von den Testern, die unangemeldet und anonym kommen, Qualität und Frische der verwendeten Produkte, Kreativität und Professionalität der Zubereitung, Harmonie der Komposition der einzelnen Gerichte und der Menüabfolge, das exakte Einhalten der Garzeiten, Bekömmlichkeit und Präsentation der Gerichte und die Konstanz der Küchenleistung. Die höchstmögliche Punktzahl 20 wurde bislang in der Schweiz nicht vergeben. 19 Punkte erreicht eine «wegweisende, überragende Küchenleistung», 18 Punkte gibt es für «ausserordentliche Kochkunst und Kreativität», 17 Punkte werden für «beste Qualität und hohe Konstanz» vergeben, 16 und 15 Punkte belohnen einen «hohen Grad an Kochkunst und Qualität», 14 und 13 Punkte zeichnen eine «sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet», aus.

### «Guarda Val», 16 Punkte

Wie im Vorjahr vergeben die Tester des Gault-Millau erneut 16 Punkte. Sie loben die bodenständige Gastfreundschaft von Restaurantleiter Aldo Perolini, der aus dem Maiensäss-Keller mit einer hervorragenden Weinauswahl immer wieder kleine Kostbarkeiten hervorzaubert. Nachdem der ehemalige Küchenchef Thomas Walz im Vorjahr bereits 16 Punkte für seine Küche erhalten

hat, steht seit dem Frühjahr Adrian Bürki als Chefkoch am Herd des Maiensäss-Restaurants. Adrian Bürkis Handschrift spiegelt sich erfolgreich in den Kochkreationen und auf der neu erarbeiteten Karte wider.

### «La Riva», 15 Punkte

Erneut wurde Küchenchef Dominique Schrotter für seine Künste am Herd mit 15 Punkten ausgezeichnet. Dass Dominique Schrotter nicht nur kreativer Küchenchef ist, sondern auch den Small Talk mit den Gästen beherrscht, gefällt auch den Gault-Millau-Testern. Das Menü überzeugte die Tester sowohl geschmacklich als auch qualitativ – so zeigten die Gerichte, wie sorgfältig der Küchenchef seine Produkte einkaufte. Mit der Empfehlung des Küchenchefs (Wachauer Kalbsrahmgulasch) traf Dominique Schrotter genau die Geschmacksnerven der Tester. Auch Käsewagen und Dessert (Rhabarber, weisse Schokolade und Jasmin) konnte die Tester ebenso begeistern wie die Weinkarte und der charmante Service unter der Leitung von Mareike Arpe.

### «Motta Hütte», 14 Punkte

Genussvoll bleibt es auch in diesem Jahr am Berg. Bianca und Sergio Andreatta verbinden bodenständige Tradition mit kreativer Moderne, so die Tester. So schaffen sie den Spagat, sowohl auf gastronomische Hochgenüsse bedachte Gäste ebenso zufriedenzustellen wie Skifans, die nach energiezehrenden Ab-

fahrten hungrig in der Motta Hütte einkehren. Lob bekommt auch die Weinkarte von den Testern, die die Handschrift von Önologin Bianca Andreatta trägt. Nach dem Umbau und der Neueröffnung im Dezember wird die «Motta Hütte» deutlich mehr Plätze aufweisen – eine Herausforderung für die Andreatta-Geschwister und ihre Küchenbrigade.

### «Scalottas Terroir», 14 Punkte

Neu in der Riege der ausgezeichneten Restaurants ist das zum Hotel «Schweizerhof» gehörende «Scalottas Terroir». Hier entfalten sich Küchenchef Hansjörg Ladurner, Souschef René Bissig und Restaurantleiter Thomas Bocksch mit ihrem Konzept, das konsequent auf einheimische Produkte setzt – sehr zur Freude der Gault-Millau-Tester. Auch die Gestaltung der Karte, bei der es keine feste Menüabfolge gibt und der Gast sich sein Menü selbst zusammenstellen kann, stösst bei den Testern auf Begeisterung. Die auf die Gerichte der Terroir-Küche abgestimmte Weinkarte überzeugt mit einer Auswahl an Bündner Weinen zu fairen Preisen, die kompetent von Thomas Bocksch präsentiert werden.

### Hotel «Seehof», 14 Punkte

Seit März dieses Jahres hat Georg Lieser den Chefposten am Herd des «Seehof» übernommen. Die Tester zeigten sich vom jungen, motivierten und charmanten Service überzeugt und loben das Geschick des Küchenchefs, der sowohl Gourmets als auch Familien und Hotelgäste kulinarisch begeistern kann. Georg Lieser setzt auf heimische Produkte und hat der Karte seine Handschrift verliehen. An den beliebten Klassikern seines Vorgängers Ruedi Eberl hält er zur Freude der Tester fest: So sind Wiener Schnitzel und Tagliatelle mit Hummer weiterhin eine kulinarische Empfehlung. Den Weinkeller bezeichnen die Tester als ordentlich – einzig die Preise bei den Herrschäftler Weinen werden wie im Vorjahr als «happig» kritisiert.

### Gourmethotel mit 14 Punkten

Neben den besten Restaurants der Schweiz werden die 100 besten Hotels für Gourmets ausgezeichnet, die auch gleichzeitig mit ihren Restaurants im Gault-Millau punkten. So darf sich in diesem Jahr erstmals das Hotel «Schweizerhof» über 14 Punkte und die Aufnahme in den aktuellen Gourmetführer freuen.

Im «Gault-Millau 2018» sind in diesem Jahr 830 Restaurants, 100 Gourmethotels und 100 Winzer vertreten. Der im Verlag Ringier Axel Springer erschienene Gourmetführer ist im Buchhandel erhältlich.



In diesem Jahr haben Küchenchef Hansjörg Ladurner (rechts), Souschef René Bissig (links) und Restaurantleiter Thomas Bocksch (Mitte) mit dem Restaurant «Scalottas Terroir» und 14 Punkten den Sprung in den Gourmetführer «Gault-Millau» geschafft. Bild Sylvan Müller