



**Terroir-Power in der Lenzerheide** (v. l.) Claudia und Andreas Züllig (Direktion), René Bissig (Souschef), Restaurantleiter Thomas Bocksch und Hansjörg Ladurner (Küchenchef).



## Maluns und Turopolje-Schwein

«**SCALOTTAS TERROIR**», **LENZERHEIDE GR** Der Name ist Programm: **HANSJÖRG LADURNER** setzt mit letzter Konsequenz auf Terroir-Küche und verblüfft mit einem unkonventionellen Konzept. Vor allem das heimische Schwein hat es ihm angetan.

**D**ie «Schweizerhof»-Besitzer Claudia und Andreas Züllig lassen in der wunderschönen Arvenstube im «Scalottas Terroir» einem Trio ziemlich freie Hand. Restaurantleiter Thomas Bocksch und Küchenchef Hansjörg Ladurner sowie dessen Souschef René Bissig rechtfertigen das in sie gesetzte Vertrauen mit einem begeisternden neuen Konzept. Ladurner setzt konsequent auf einheimische Produkte und plant seine Karte so langfristig, dass er sogar den Bauern Bruno Hassler überzeugt

hat, für ihn Turopolje-Schweine aufzuziehen. Mutig zeigt sich das Team auch bei der Gestaltung der Karte: Es gibt keine fixe Menüabfolge und Unterteilung in Vor- und Hauptspeisen – der Gast stellt sein Menü aus allen gleich grossen Tellern nach Lust und Laune zusammen.

**Als Amuse-Bouche gabs** einen Süsskartoffelschaum, eingelegte Kresse und Schinken vom Turopolje-Schwein. Dann setzten wir auf eine Arvenschaumsuppe – klar im Geschmack, leicht in der Konsistenz und wunderbar mit den

Apfel-Ravioli und Preiselbeeren harmonisierend. Verführerisch ein Teller mit luftgetrocknetem, lokalem Fleisch: Ochsen-Entrecôte, Wollschwein, «Scalottas»-Speck und Steinbock – alles hauchdünn geschnitten. Oder die fantastische Kombination von einem Schweizer Ei mit Bergkartoffelschaum und Brennnesseln.

**Zur echten Terroir-Küche** gehört auch ein typisches Bündner Gericht: knusprige Bergkartoffel-Maluns, zubereitet aus einem Mix verschiedener Kartoffelsorten, begleitet von wür-

zigem Bergkäse und Apfelmus. Beim Fleisch wählten wir zum einen den Teller mit saftigem Turopolje-Schwein, einem Gewürzmarillen-Chutney und einer Bärlauchkrokette. Und zum anderen das Kotelett und die geschmorte Schulter von der Zortner Pfauenziege. Arvenstube-Finale? Arvenglace mit Arvennüssen!

**Hotel Schweizerhof «Scalottas Terroir»**  
7078 Lenzerheide  
Tel. 081 385 25 25  
Sonntag und Montag geschlossen  
[www.schweizerhof-lenzerheide.ch](http://www.schweizerhof-lenzerheide.ch)

Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet **12/20** Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

## Weintipp Idealer Italiener für den Alltag

Die Geschwister Maria Iris Bertarelli, Claudio Tipa und seine Frau Maria teilen die Passion für Natur und grosse Weine. In Montecucco, zwischen Grosseto und Siena, haben sie 1998 das Weingut Castello Colle Massari gegründet. Der Weisswein Melacce Montecucco 2016 ist

ein idealer Einstieg in die Palette. Ein reiner Vermentino mit fruchtig-frischen Aromen von Granny-Smith-Apfel, weissem Pfirsich und Limetten. Top-Alltagswein aus der Toskana zu einem Toppreis. Ideal zu Antipasti, Fisch, Gemüseterrine, Pasta mit Muscheln, Krustentieren.



Manor  
[www.manor.ch](http://www.manor.ch)  
Jetzt geniessen.  
Trinktemperatur:  
8 bis 10 Grad.  
CHF 12.90