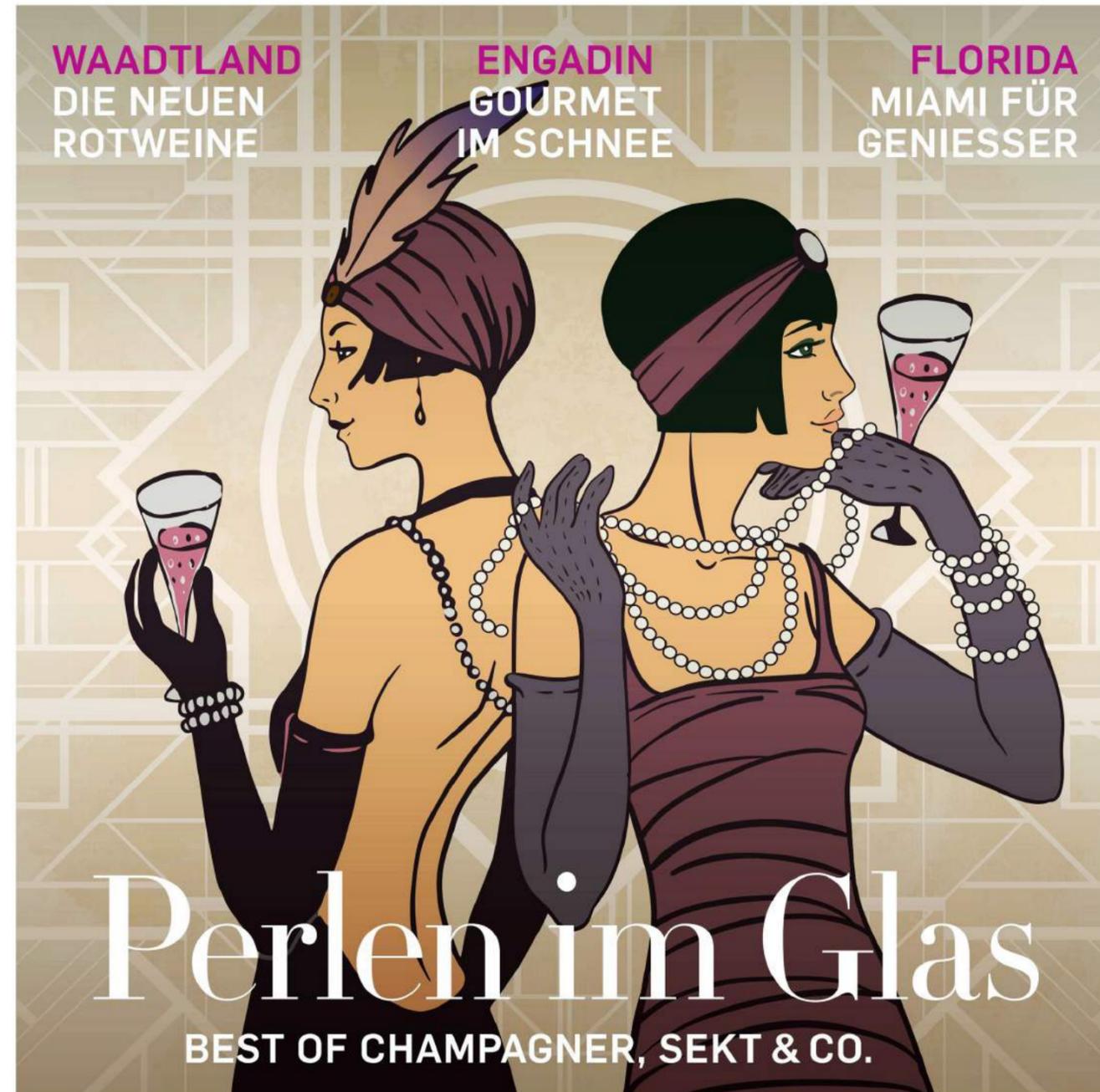


falstaff / dez - feb 2017

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff



SCHWEIZ-AUSGABE 08/2016

CHF 9,50

WWW.FALSTAFF.CH





Avantgarde-Restaurant in Gold: Das «Ecco» zählt zu den besten Gourmet-Adressen in St. Moritz.

Gänseleber wird im «Ecco» mit Eierschwämmli und Kakao kombiniert.



HÖHENDUFT

Das Engadin ist ein Paradies für Gourmets. Hier knallen die Champagnerkorken öfter als anderswo. Doch wahre Spitzenküche findet sich hier eher abseits der berühmten Jetset-Destinationen.

TEXT STEPHAN THOMAS



Spannendes Aromenspiel im «Ecco»: Grüner-Apfel-Sorbet mit Schafsjoghurt und Dill.

Luxus inmitten der Engadiner Bergwelt: das «Giardino Mountain»-Hotel.



Als leicht, schlicht und harmonisch bezeichnet Martin Dalsass seine «Talvo»-Küche.



Diese Berge. Diese Weite. Dieses Licht!» Ein wenig pathetisch wirbt das Oberengadin für seine Landschaft. Aber der Slogan bringt die Sache auf den Punkt. Es sind tatsächlich diese drei Elemente, die die einmalige Kulisse des Hochgebirgstals prägen. Man könnte noch hinzufügen: diese Seen, diese Alpenflora, diese Champagnerluft! Es ist kein Wunder, dass das Engadin ein Magnet für Schönheitshungrige aus aller Herren Länder ist.

Kein Geheimnis ist dabei, dass besonders die Region St. Moritz Gäste anzieht, die nicht nur das Ästhetische und Unverwechselbare lieben, sondern sich solches auch in hohem Masse leisten können. Die Nobeldestination ist besonders zwischen Weihnachten und dem Dreikönigstag ein Treffpunkt des Jetsets. Hier wird in informellem Rahmen manchmal mehr Business angebahnt als übers Jahr in den Metropolen. Für andere ist diese Zeit weniger erholsam. Wer hier als Koch arbeitet, schläft in diesen Tagen nur ganz wenig. Das Engadin ist ein Epizentrum der gehobenen Gastronomie. Gourmetres-

taurants gab es hier zwar schon in früheren Jahrzehnten. Kennzeichnend für die jüngste Zeit ist, dass die vormals meist nur mittelmässigen Hotelküchen rasant aufgeholt haben und heute mit der Spitze mithalten.

Die Preise? Wer sehr viel Geld loswerden will, kann das hier natürlich. 2007 hat ein St. Moritzer Hotel für Aufsehen gesorgt, weil es ein Dinner für 6000 Franken pro Person anbot. Dadurch zu erklären ist das, weil mit Romanée-Conti-Richebourg, Château d'Yquem und Cognac Rémy Martin Louis XIII gekocht wurde. Wer das nicht braucht – oder es überhaupt schade findet, solche Kreszenzen zu verkochen –, kann im Engadin aber auch zu realen Preisen vorzüglich tafeln.

Zum Beispiel in Champfèr: Diese kleine Gemeinde steht zwar ein wenig im Schatten des mondänen Nachbarn St. Moritz, beherrscht aber mit dem «Talvo» und dem «Ecco St. Moritz» gleich zwei der besten Adressen des Engadins. Am «Talvo» führt kein Weg vorbei, wenn man Gourmet ist. Hier kocht seit 2011 Altmeister Martin Dalsass, der sich zuvor im Restaurant «Santabbondio» in der Nähe von Lugano profiliert hatte. Den Ruf des Hauses begründete sein Vorgänger

Roland Jöhri, der hier den Kaviar mit dem grossen Löffel anzurichten wusste und die Lebensversicherung der Champagnerhäuser war. Das Haus ist ein Bijou. Aussen zeigt es Alt-Engadiner Charme, gespeist wird dann inmitten von Arvenholz. Dalsass kocht derweil mediterran, bekömmlich, produktnah und vergleichsweise schlicht. «Cucina sincera», ehrliche Küche, nennt er sein Menü – man darf nicht vergessen, dass hier wegen der Nähe zur Lombardei das Italienische schon fast Landessprache ist. Empfehlenswert ist ganz besonders die Grouse, das schottische Moorhuhn. So etwas können nur wenige Köche auf die Karte setzen.

ENGADINER AVANTGARDE

Wenige Schritte entfernt erwartet den Gast ein denkbar grosser Kontrast. Im «Giardino Mountain» dominiert vor allem zeitgenössisches Flair, obschon auch Altsubstanz in den Komplex integriert ist.

Das Resort in Champfèr ist Teil einer kleinen Gruppe, zu der zwei Häuser im Tessin und neuerdings auch eines in Zürich gehören. Die kulinarische Zierde des

Fotos: Badrutt's Palace Hotel, Peter Keller, Daniel Martinek Photography, daniellexpo.com, Gian Andri Giovanoli/KMU Fotografie, beige stellt

Das Engadin ist ein Epizentrum der gehobenen Gastronomie. Vor allem die vormals mittelmässigen Hotelküchen holen rasant auf – und können jetzt mit der Weltspitze mithalten.



Babyspinatsalat mit grillierten Shrimps aus dem «Matsuhisa».

Der gebürtige Südtiroler Martin Dalsass kocht im «Talvo» auf höchstem Niveau.



«Giardino» ist das Restaurant «Ecco St. Moritz», bis vor kurzem unter dem Namen «Ecco on Snow» bekannt. Es ist im Untergeschoss in einem fantastisch ausgezierten Gewölbessaal untergebracht. Hier kocht während der Wintermonate – im Sommer kann man seine Kunst in Ascona geniessen – der junge Rolf Fliegau.

Seine Küche ist von der Avantgarde geprägt, aber von den denaturierenden Techniken der Molekularküche dennoch weit entfernt. Seine Präsentationen sind puristisch, unheimlich vielfältig, manchmal auch witzig, etwa der Flammkuchenravioli mit Trüffel. Mit seiner entspannt-modernen Küche steht Rolf Fliegau ziemlich einsam in der Engadiner Gourmetlandschaft.

LUXUSHOTEL UND SPITZENKÜCHE

Im Engadin gibt es eine ganze Reihe von traumhaften Hotelpalästen aus der Belle Époque. Nicht selten haben potente Mäzene tief in die Tasche gegriffen, um sie nach denkmalpflegerischen Kriterien zu restaurieren, etwa den «Kronenhof Pontresina». Eine gute Investition? Kaum. Für solche Arbeiten werden Beträge aufgeworfen, die nie und nimmer mit dem Hotelbetrieb wieder eingebracht werden können.

St. Moritz bietet aber auch ganz grosse Hotellerie, in der die Gastronomie einen prominenten Platz einnimmt. Zum

Beispiel im «Badrutt's Palace».

Das Vorzeigehotel war im 19. Jahrhundert einer der Pionierbetriebe und steinernes Symbol des touristischen Aufschwungs.

Im kulinarischen Epizentrum «La Coupole» spricht man heute japanisch: Nobuyuki Matsuhisa,

besser bekannt als Nobu, betreibt hier eines seiner seltenen «Matsuhisa»-

Restaurants. Einen besonders publicityträchtigen Coup haben die Verantwortlichen zudem gelandet, indem sie Andreas Caminada unlängst zur Eröffnung des Restaurants «Igniv» haben motivieren können. Es ist das zweite Lokal dieses Namens, nachdem sich sein Konzept einer schwellenfreien Gourmetküche bereits in Bad Ragaz



Der japanische Starkoch Nobu Matsuhisa betreibt in St. Moritz ein Restaurant.

Spitzenküche im Schnee:
das «Da Vittorio» im
«Carlton Hotel».



> bewährt hat. Da wollte natürlich das «Carlton Hotel» nicht hintanstellen. Auch hier hat man einen grossen Fisch an Land gezogen. In den Wintermonaten wirken im Restaurant «Da Vittorio» nämlich Enrico und Roberto Cerea, die ihr gleichnamiges Stammhaus in Brusaporto unweit Bergamo in die absolute Top-Liga Italiens gekocht haben. Da geht es natürlich sehr italienisch zu und her, aber auch Kaviar und Trüffel haben ihren gebührenden Platz. Dass man auch ausserhalb der Region St. Moritz Grosses bewirken kann, beweist Dario Cadonau in Brail, an der Grenze zwischen Ober- und Unterengadin. «In Lain», so der Name des Hotelrestaurants, bedeutet auf Rätoromanisch «aus Holz».

Zum Unternehmen gehört nämlich eine Holzmanufaktur, die Darios Bruder Marco betreibt – an Rohstoff dazu fehlt es in dieser etwas abgelegenen, wildromantischen Gegend wahrlich nicht. Dario, der zielstrebig-motivierte Rochat- und Wohlfahrt-Schüler, erklettert derweil die Leiter der Gourmetführer-Ratings. Er zelebriert eine frische, behutsam moderne Küchenkunst, die nicht zuletzt mit aparten Präsentationen auffällt. Dass dabei Holz eine prominente Rolle spielt, wundert nicht.

Die Samnauner werden es vielleicht nicht schätzen, dass man ihr Hochtal am Ostrand der Schweiz dem Engadin zuschlägt. Hier liegt Innsbruck ungleich näher als Zürich. Aber wenn es um die kulinarische Geografie geht, darf man wohl grosszügig sein. Jeden-

Man kann nur staunen über die Sorgfalt, Präzision und Vielfalt, die im «Homann» herrschen – und über die moderaten Preise. Ein Favorit in der Region.

falls hat sich hier das Hotel «Haus Homann», ein klassischer Familienbetrieb, mit beispielhaftem Fleiss an die Spitze der Hierarchie gekocht. Man kann nur staunen über die Sorgfalt, Präzision und Vielfalt, die hier herrschen – und über die moderaten Preise.

Die Fahrt dahin mag lang sein – und im Schlussabschnitt durch enge Tunnels sogar ein wenig abenteuerlich. Die Küche im «Homann» lohnt die Mühe reichlich. Ein Favorit in der Region – und trotz hoher Ratings immer noch ein bisschen ein Geheimtipp. <

Ausgefeilte Kreationen serviert das «Haus Homann» am Ostrand der Schweiz.



Fotos: beige stellt Illustration: Ana Popescu

TIPPS UND ADRESSEN

RESTAURANTS

MATSUHISA (1)

Dependance des Kult-Japaners in St. Moritz. Mehrfach preisgekrönte Küche.
Via Serlas 27, 7500 St. Moritz
T: +41 81 837 10 00, www.badruttspalace.com

DA VITTORIO (2)

Italienische Gourmetküche von Enrico und Roberto Cerea im «Carlton Hotel».
Via Johannes Badrutt 11, 7500 St. Moritz
T: +41 81 836 70 00, www.carlton-stmoritz.ch

TALVO BY DALSSASS (3)

Eines der besten Restaurants des Engadins. Martin Dalsass verbindet gekonnt Tradition mit Moderne.
Via Gunels 15, 7512 Champfèr
T: +41 81 833 44 55, www.talvo.ch

ECCO ST. MORITZ (4)

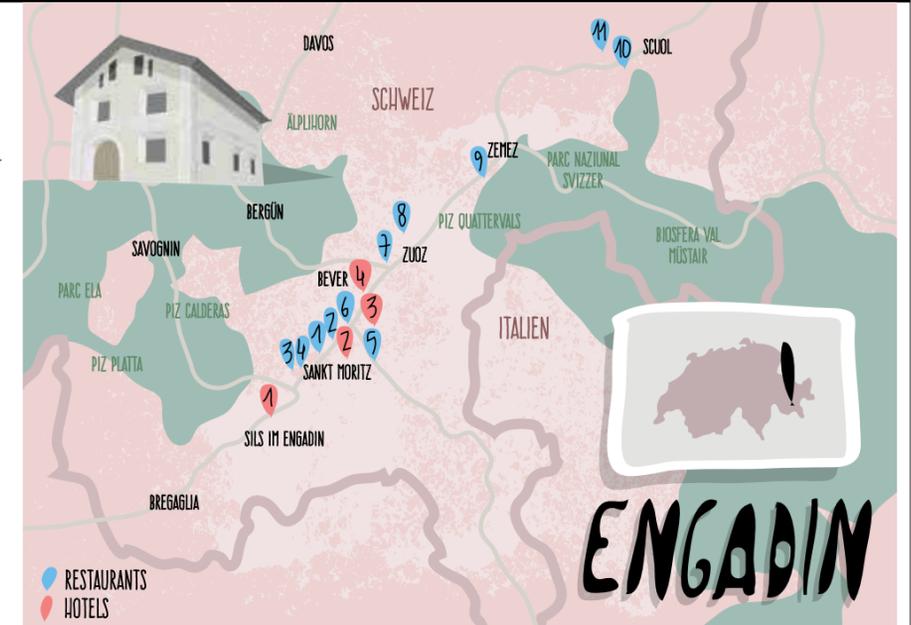
Im Winter kocht hier Rolf Fliegau puristische Avantgarde-Küche mit finessenreichen Kreationen.
Via Maistra 3, 7512 Champfèr
T: +41 81 836 63 00, www.giardino-mountain.ch

KRONENSTÜBLI (5)

Eine der besten Gourmet-Adressen des Tals. Spezialität: Ente à la rouennaise.
Via Maistra 130, 7504 Pontresina
T: +41 81 830 30 30, www.kronenhof.com

HOTEL CHESA ROSATSCH (6)

Hochburg lokaler Produkte. Eigener Fleischreiferaum.



Via San Gian 7, 7505 Celerina
T: +41 81 837 01 02, www.hotelrosatsch.ch

GASTHAUS KRONE (7)

Arvenholzromantik, sensationeller Saibling aus eigenem Räucherofen. Weinkeller mit Veltlin-Schwerpunkt.
7522 La Punt Chamues-ch
T: +41 81 854 12 69, www.krone-la-punt.ch

CASTELL (8)

Anspruchsvolle alpin-mediterrane Küche.
Via Castell 300, 7524 Zuz
T: +41 81 851 52 53, www.hotelcastell.ch

VIVANDA (9)

Dario Cadonau verwöhnt im Hotel «In Lain» mit Überraschungs- und Degustationsmenüs.

Crusch Plantaun 217, 7527 Brail
T: +41 81 851 20 00, www.inlain.ch

CHASTÈ (10)

Gleich nebenan prangt das eindrucksvolle Schloss Tarasp. Das Gourmetmenü: klassisch französisch.
Sparsels, 7552 Tarasp
T: +41 81 861 30 60, www.schlosshoteltarasp.ch

HOTEL-RESTAURANT PARADIES (11)

Nicht mehr ganz so aufwendige Küche wie zu Hitzbergers Zeiten. Aber die Fans bleiben zu Recht treu.
Munt Plan 150, 4551 Ftan
T: +41 81 861 08 08, www.paradieshotel.ch

HAUS HOMANN

Ausserhalb der Region, aber die Fahrt lohnt sich: präzise, vielfältige Spitzenküche.
Ravaisch Str. 12, 7563 Samnaun Dorf
T: +41 81 861 91 91, www.hotel-homann.ch

HOTELS

HOTEL WALDHAUS ***** (1)

Ein Baudenkmal – hier ist die Zeit stehen geblieben.
DZ ab ca. CHF 460,-
7514 Sils Maria, www.waldhaus-sils.ch

HOTEL RESTORANT LEJ DA STAZ *** (2)

Ganz nahe bei St. Moritz, und doch scheinbar fernab der Zivilisation. Pferde grasen, der See glitzert.
DZ ab ca. CHF 140,-
Via Dim Lej, 7505 Celerina, www.lejdastaz.ch

ROMANTIK HOTEL MUOTTAS MURAGL **** (3)

Auf fast 2500 Metern. Atemberaubender Ausblick.
DZ ab ca. CHF 170,-
7503 Samedan, www.muottas-muragl.ch

CHESA SALIS *** (4)

Herrschaftliches Boutique-Hotel mit historischem Touch.
DZ ab ca. CHF 220,-
Fuschigna 2, 7502 Bever, www.chesa-salis.ch



Hotel «Haus Homann»: klassischer Familienbetrieb mit exzellenter Küche.