

2017
2018

GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Was Bergbeizli und Gourmetrestaurants den Gästen auftischen
Die schönsten Tische mit Aussicht sowie an Pisten und Loipen
Was aktuelle Trendsetter und bewährte Institutionen anbieten

100
RESTAURANTS NEU
GETESTET





Schloss Schauenstein, Fürstenaau

oder Fruchtgelees sowie exzellenter Espresso kommen. Man darf übrigens zum Kaffee-Süssigkeiten-Genuss nach oben in einer der beiden Lounges gehen, Zigarren wählen, die Digestifauswahl bewundern. Die Abfahrtszeiten des Busses verrät einem die Rezeption. Spätestens auf der Rückfahrt nach Thusis sollte man sich klarmachen – wie die Zeit vergeht! –, dass Andreas Caminada bereits seit rund 14 Jahren auf Schloss Schauenstein kocht. Mit immer neuen Ideen.

Schlossgass 77, 7414 Fürstenaau
Fon 081 632 10 80
www.schauenstein.ch
mi ab 19, do-so ab 12 & ab 19 Uhr,
mo, di & mi-mittag geschlossen sowie
24. April bis 9. Mai
HG Menü ab Fr. 200

m r s t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 1

Jenins

Alter Torkel

Mitten im Herzen der Weinregion

Für die Bündner Herrschaft sollte man sich ein ganzes Wochenende Zeit nehmen. Um verschiedene Weingüter zu besuchen und die malerische Landschaft zu erkunden, um interessante

zeitgenössische Architektur zu bewundern und sich bei einem guten Essen zu entspannen.

In den schmucken Dörfern mit den schmalen, gepflasterten Gassen gibt es einige sehr gute Möglichkeiten, sich zwischen möglichen Degustationen stilvoll zu verpflegen, vom Sterne-Restaurant bis zur Besenbeiz. Der «Torkel» in Jenins ist eine der interessanten Adressen. Weil Bauamt und Lebensmittelinspektorat bauliche Anpassungen bei sanitären Anlagen und Küche verlangt hatten, was zu einem Architekturwettbewerb führte, aus welchem der bekannte Churer Architekt Pablo Horváth als Sieger hervorging, ist der «Torkel» renoviert und ausgebaut worden und die Bündner Herrschaft nun um ein neues altes Lokal reicher. Der Hauptraum, der eigentliche Torkel, ist geblieben, ein zeitloser, mit grossem Feingefühl gestalteter Neubau mit prägnanter Dachform aus gestocktem Beton wurde hinzugefügt, welcher einen Wein-Erlebnisraum beherbergt und die notwendige Vergrößerung von Nebenräumen und Küche ermöglicht hat. An einem sonnigen Tag kann man sich auf der Terrasse mit Ausblick auf Tal und Weinberge die Zeit vertreiben – so heisst es doch passend auf der Schiefertafel, dass man dem Körper Gutes tun

soll, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen. Heute ist es leider kühl, die Aussicht vernebelt und die Terrasse verwaist. Umso gemütlicher ist es drinnen, fast alle Tische sind besetzt, es wird gegessen und getrunken, geplaudert und gelacht. Wir bewundern den urtümlichen, hohen Raum mit der eindrücklichen Weinpresse von 1722 und die gut gefüllten, hinterleuchteten Weinregale. Die massive Holzbalkendecke ist geblieben, ebenso der Boden aus Pflastersteinen und die grob verputzten Wände. Die Tagesgerichte sind auf verschiedenen Schiefertafeln annonciert, die Auswahl an kalten und warmen Speisen ist gross und auf der Weinkarte wird fast das gesamte Sortiment der Bündner Herrschaftsweine angeboten. Zum Aperitif, einem Glas des wunderbaren, goldgelben Completer des Weingutes Hermann aus Fläsch, gibt es knuspriges Brot und fruchtiges Olivenöl (Fr. 11.–). Und wie früher gibt es Bündnerfleisch (Fr. 31.–), Tschunken, einen luftgetrockneten Beinschinken, geräucherten Speck und Buurasalsiz (Fr. 15.–). Traditionell sind die Wurstsalate, regional die Bündner Gerstensuppe und auch die verschiedenen Käsesorten kommen alle aus der näheren und etwas fernerer Schweiz (Fr. 22.50). Moderner hingegen sind Vitello tonnato und die Sakura-Kresse im Steinpilz-Chorizo-Risotto (Fr. 29.80). Gross ist die Auswahl an Fleischgerichten, es gibt Bison und Angus, Kalbsrücken und Entrecôte und ein Wienerschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat und Wildpreiselbeeren (Fr. 29.–). Die uns sehr ans Herz gelegten Winzerspäzli mit süssen Birnen, Zwiebeln und Schinken, überbacken mit einem würzigen Alpkäse (Fr. 27.–), können wir ebenso weiterempfehlen wie die ausgezeichnete Torkelbratwurst mit knuspriger Rösti ohne Zwiebelsauce (Fr. 24.50). Der hausgemachte Heidelbeerkuchen (Fr. 7.50) passt zum verbliebenen Wein ebenso gut wie zum Nachmittagskaffee. Als Abschluss mundet uns eine Kugel Zimtglace mit dem berühmten Röteli, einem Likör aus sonnengetrockneten Kirschen und Gewürzen.

Jeninserstrasse 3, 7307 Jenins
Fon 081 302 36 75
www.torkel.ch
mo-so 10-23 Uhr (Küche 11.30-14 & 18-21.30 Uhr), mi Dezember bis April geschlossen sowie ganz vom 9. Januar bis 16. Februar
HG Fr. 25-59

h m s t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 7

Maienfeld

Falknis

Unverschämt gut

Gion Rudolf Trepp trägt eine schwarze Küchenweste. Wie inzwischen viele seiner Kochkollegen. Nach getaner Arbeit schaut er gerne mal bei seinen Gästen vorbei. Fragt nicht nur, ob es recht gewesen sei, wie es geschmeckt habe, sondern erkundigt sich auch nach dem sonstigen Wohlergehen. Ab und an setzt er sich sogar an einen der Tische, um zu plaudern, Informationen auszutauschen. Was in Malans und Jenins passiert, was in Maienfeld nicht vorwärtsgeht. Das «Falknis» ist eine richtige Wirtschaft, für hiesige, aber auch für andere, auswärtige Gäste. Mit dem kleinen, gewichtigen Unterschied: Im «Falknis» von Gion Rudolf Trepp isst man unverschämt gut. Ob mittags oder abends. Ob an Feiertagen wie Ostern, wenn traditionell Maienfelder Gitzi aufgetischt wird. Oder an einem ganz gewöhnlichen Freitag, wenn mittags eine chüschtige Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti auf dem Speisezettel steht (Fr. 20.–, mit Gerstensuppe Fr. 27.–).

Wir setzen uns ausgesprochen gerne in der mit Arvenholz ausgekleideten Gaststube zu Tisch, in der überall Erinnerungsstücke an die von Pferden und Reitern geprägte Vergangenheit stehen. Trinken weissen Malanser oder Maienfelder oder einen der guten Roten im Offenauschanck, etwa den Lindenwingert Pinot noir 2014 von Jan Luzi aus Jenins (Fr. 10.–/dl). Die Weinkarte sollte man im «Falknis» sowieso zur Hand nehmen. Kaum ein Wein kostet über 100 Franken, auch keiner der vier roten Bordeaux. Maienfeld ist mit sieben Winzern vertreten, Jenins und Fläsch mit drei, Malans mit zwei, das Misox mit einem. Wir trinken Sauvignon blanc 2014 von Peter Wegelin aus Malans (Fr. 70.–) und können das Kalbs-Cordonbleu, aus dem ein rezenter Greyzerer fließt, nur in den höchsten Tönen loben, das Wintergemüse ist leicht knackig, der Wirsing nicht zu klein geschnitten, die à part gestellten Pommes frites sind knusprig (Fr. 43.–). Die goldbraun gebratenen Eglifilets sind im Teller sternförmig auf Rahmsauerkraut angerichtet, in einem Schälchen dazu gestellt die Salzkartoffeln, gut abgeschmeckt ist die leicht schaumige Weissweinsauce (Fr. 45.–). Zwei Hauptspeisen in Perfektion, denen es an Konkurrenz durchaus nicht mangeln würde: mit Mistkratzerli aus dem Ofen,