

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



gemachten Ravioli mit Kalbshaxe und Kräutern (Fr. 19.– bzw. 32.–). Fisch (Kabeljau mit Shiitake-Pilzen, Frühlingszwiebeln, Chinakohl und Dashi) oder Fleisch (Rindsbäggli, Schweinebauch, Kalbsfilet)? Die Gerichte sind alpin geprägt, ehrlich und fein komponiert.

Das Rindstatar mit Eigelbcreme, Zwiebelcrunch und Senfkörnern überzeugt durch seinen delikaten Eigengeschmack und ist auch optisch eine Augenweide. Die Rindsbäggli zergehen fast auf der Zunge, gelungen ist auch die Kombination mit mariniertem Rettich, Wildkräutern und Kartoffel-Sellerie-Mousseline. Täglich wird zudem ein Tageslunch mit einem kleinen Salat und einem Tellergericht zu etwas über 20 Franken serviert. Tagliatelle aglio e olio mit Garnelen etwa oder ein Hirschburger mit Kräuterkartoffeln. Sehr sympathisch! Dazu gibt es eine exzellente Auswahl Weine im Offenausschank in fairem Preis-Genuss-Verhältnis. Die Weinkarte wurde übrigens vom renommierten «Wine Spectator» ausgezeichnet. Neben allen wichtigen Weingebieten mit Schwerpunkt Frankreich findet man auf rund 50 Seiten auch exotische Provenienzen wie etwa Slowenien, Formentera oder Washington. In Sachen Wein ist man bei Danijel Krasnic sowieso gut beraten, kann man seine Lieblingsflaschen doch in der hauseigenen Weinhandlung Grand Cru Club gleich mitnehmen. Kistenweise. dc

Plazza dal Mulin 4, 7500 St. Moritz
Fon 081 833 33 66
www.dalmulin.ch
di-sa 10.30–24 Uhr (Küche 12–14 & 18.30–22 Uhr), mo & so geschlossen
sowie Mitte April bis Anfang Juni und
Mitte Oktober bis Anfang Dezember
HG Fr. 32–52

m t v

Trouvaillen für Weinnasen: Rang 2

Da Vittorio St. Moritz (im Carlton Hotel)

Chicco, che pacchero!

Was kostet ein Teller Pasta? Früher vielleicht 12 Franken. Heute eher 20 oder 24 Franken. 29 mit Kalbsfiletstreifen an einer Safransauce? Nun die Paccheri im «Da Vittorio» schaffen es auf 45 Franken. Dafür sind es die weltallerbesten! Einmal probiert, setzen sie den Standard für alle anderen Paccheri, die man in seinem Leben je essen wird. Es ist ein Gericht, das einem für immer in Erinnerung bleiben wird. So einfach, so ausgezeichnet.

Die Hartweizenpasta wird nach alter Handwerksmanier hergestellt, braucht über 25 Minuten, bis sie gar ist. Der Sugo: reine Tomaten, sorgsam ausgewählt, verschiedene Sorten gemischt, entkernt, thermogemixt, dann am Tisch in der Bronzepfanne mit den Teigwaren nochmals leicht erhitzt, junger Parmesan dazu, sanft unterheben, bis eine perfekte Emulsion entsteht. Enrico «Chicco», einer der Cerea-Brüder, lässt es sich nicht nehmen, die Paccheri heute persönlich anzurichten und zu servieren. Es ist ein altes Familienrezept, das er von seinem Vater gelernt hat und das mit der Entwicklung und Anwendung moderner Techniken seine individuelle Interpretation bekommen hat. Die Paccheri stehen sinnbildlich für die Küche im «Da Vittorio». Wahrheit, Ehrlichkeit, Echtheit und Respekt sind die Stichworte.

«Das Einfache ist immer das Schwierigste», sagt Enrico Cerea. «Es ist einfacher, den Geschmack eines Gerichts à la Rokoko mit Rahm oder Mascarpone zu überdecken. Uns geht es aber um den Ursprung der italienischen Küche, das perfekte Produkt sowie die Intuition als unsere beste Zutat.» Die Paccheri sind ein Gedicht und ab sofort mit «Da Vittorio» verknüpft. Zum Schluss wird ofenwarmes Brot aus dem Valle Maggia gereicht, damit wird der göttliche Sugo bis zum letzten Tropfen aufgetunkt. Nach 50 Jahren Aktivität ist das «Da Vittorio» mit Hauptsitz im italienischen Brusaporto ein Leuchtturm in der kulinarischen Landschaft und zählt seit Jahrzehnten zu den absoluten Topadressen der internationalen Haute Cuisine. In der «La Liste 2017» schafften es die beiden Brüder nun in die Top Ten der besten 1000 Restaurants. Spielt dies überhaupt eine Rolle, nachdem das «Da Vittorio» bereits mit 18 Punkten im «GaultMillau» und drei «Michelin»-Sternen ausgezeichnet wurde? «Wir sind über diese Anerkennung besonders glücklich, da sie die Resultate von etwa 200 Guides, darunter auch die Feedbacks von «TripAdvisor», zusammenfasst. Es ist eine grossartige Würdigung unserer Arbeit ...», erklärt Cerea und fügt im gleichen Atemzug hinzu: «Das schönste Geschenk bleibt aber immer das direkte Feedback unserer Gäste im Restaurant.»

Dort sitzen wir jetzt – genauer im St. Moritzer «Carlton Hotel», umschörkelt von Carlo Rampazzis surrealistischer Innenarchitektur. Diese verliert aber mit



Dal Mulin, St. Moritz

dem Auftritt der kulinarischen Hauptdarsteller zusehends an Bedeutung. In der Reihenfolge ihres Auftritts: sizilianische Scampi, wie beim japanischen Shabu-Shabu nur kurz erhitzt und an einer leichten Lime-Marinade mit mediterranen Kräutern lauwarm serviert (die Scampi stammen direkt von einem befreundeten Fischer und sind tagesfrisch), Cappuccino al tartufo bianco (Kartoffelsuppe mit weissem Trüffel, Rahmschaum und einer Prise Kakao), mit zartem Fontina-Käse gefüllter Gnoccho mit Trüffel, dann die schon beschriebenen Paccheri «Da Vittorio», Spilli – ein extra feiner und unglaublich leichter «Fritto misto» mit «Baby Seafood», Äpfeln, Ananas, Auberginen (neben der Panade, dem «geheimen» Mehl und Sprudelwasser, sind die Qualität des Frittieröls und der Temperaturunterschied zwischen diesem und dem eingegebenen «misto» ausschlaggebend). Dessert: ein in seine Bestandteile zerlegtes Tiramisu. Mit dem Anstechen der Schokokugel ergiesst sich der Kaffee über das Kunstwerk, und es wird so erst komplett. Das ikonische Geschmackserlebnis wird heute begleitet durch die Kommentare des Spitzenkochs und von einem schön ausgebauten Sauvignon blanc aus dem Friaul: Ronco delle Mele. Und auch sonst

lässt die Weinkarte des «Carlton» kaum Wünsche offen. dc

Via Johannes Badrutt 11, 7500 St. Moritz
Fon 081 836 70 00
www.carlton-stmoritz.ch
mo 19–22.30, mi-so 19–22.30 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr), mittags & di
geschlossen sowie 26. März bis Mitte
Dezember, in der Hochsaison täglich und
auch mittags geöffnet
HG Fr. 65–85, Menü ab Fr. 140

r s v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 7

Hatecke

Gereiftes Côte de bœuf

Bei «Hatecke» bekommt man alles. Sozusagen. Sehr guten Espresso, zu dem ein unglaublich schmeckender Schokoladen-Winzing aus Italien gegeben wird (Tournot Maximo). Salsiz in dreieckig gepresster Toblerone-Form aus Rind, Hirsch und anderem Wild. Frischen Orangensaft (oder Saft von Grapefruit, Karotten, Apfel, Ingwer, Banane). Hirschrücken aus heimischer Jagd. Zitronengrassuppe. Frisch geschnittenes Tatar, wie es im Tal kaum ein besseres gibt. Ein Glas Grünen Veltliner von Rudi Pichler oder eine Flasche Château Phélan-Ségur 2009 ...

«Hatecke» ist ein Café, «Hatecke» ist eine Metzgerei-Boutique, «Hatecke» ist ein Restaurant. Mitten in St. Moritz.