

zum Ladenpreis
w/
Lenzerheide

s geschlossen,
sowie Mai bis

ch: Rang 5

jenen Lokalen,
ein auf den Lip-
abei schon auf
eut. Astrid auf
Restaurant an
Lenzerheide und
te des Heidsees
d einer unserer
Feinschmecker
ie Terrasse, die
Ambiente für
nch mit Blick
ingen wir durch
nutende Entrée
usgeschlagene
berl und ihrem
rice-Team herz-
wir zu unserem
rt. Einmal mehr
Riva» stimmen
der Tagesgast,
gleichermassen

ne fällt die Wahl
den Avocado-
-), das Curry-
autierten Gam-
erschnittzel vom
ilienkartoffeln
owie Tafelspitz

mit Bratkartoffeln und Rahmspinat (Fr. 46.-). Dazu passt ausgezeichnet der sortenreine Merlot Tracce di Sassi von Werner Stucky aus dem Tessin (Fr. 98.-). Zum Abschluss teilen wir uns Topfenschmarren mit lauwarmem Zwetschgenkompott (Fr. 20.-), eine etwas leichtere Variante des berühmten Kaiserschmarrens.

Robert Eberl ist ein Meister der feinen Geschmacksnuancen. Ganz besonders genießen wir sein Talent bei nicht alltäglichen Kreationen wie der Paella (Fr. 68.-). Eberl interpretiert sie mit einer an Raffinesse kaum zu überbietenden Fisch- und Meeresfrüchtekomposition, fein abgeschmeckt mit Safran und Kräutern, begleitet von körnigem Reis. Dazu lassen wir uns den von Astrid Eberl empfohlenen Brunus der katalanischen Kellerei Portal de Montsant einschenken, eine Cuvée aus Cariñena, Garnacha, Syrah. Wer Fisch und Meeresfrüchte liebt, für den ist das «Riva» ein Paradies. Wir erinnern uns an einen herrlichen Steinbutt (Fr. 58.-), dessen zarte Aromen gekonnt von hochwertigem Salz und Kräutern umrahmt waren. Und an einen grossartigen Wein dazu, einen Meursault-Charme (Fr. 135.-) – das Tüpfelchen auf dem i an jenem Abend.

Voa Davos Lai 27, 7078 Lenzerheide
Fon 081 384 26 00
www.la-riva.ch
di-so 11.30-15 & 18-24 Uhr
(Küche bis 23 Uhr), mo geschlossen
sowie Mai und November
HG Fr. 25-70

h m s t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 14

Q'Vadis

Auf dem rechten Weg

Im ehemaligen Hotel «Rätia» (erbaut 1926) am nördlichen Dorfeingang von



La Riva, Lenzerheide

Lenzerheide liegt vis-à-vis der Bäckerei Segrebondi das Restaurant «Q'Vadis». Schiefertafeln links und rechts des Eingangs weisen auf die Tagesspezialitäten hin: Gehacktes mit Hörnli und Apfelsmus (Fr. 18.50), Fischknusperli vom Zanderfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat (Fr. 36.50), Tagliatelle Q'Vadis mit Rindsfiletstreifen (Fr. 32.50) oder Kutteln Zürcher Art mit Lauch und Salzkartoffeln (Fr. 19.50). Die Gastgeberin, Rita Lotspeich-Gisler, begrüsst ihre Gäste mit einer erfrischend natürlichen Herzlichkeit und zeigt linkerhand unseren

Tisch; rechts ist die grosse Bar, an der ebenfalls gegessen werden kann. Unübersehbar ist der zentrale Weinschrank, liebevoll zusammengestellt die lesenswerte Weinkarte. Nirgends auf der Lenzerheide dürfte die Auswahl an österreichischen Weinen besser sein als hier. Eine weitere Überraschung ist die Seite mit den sorgfältig ausgesuchten mallorquinischen Gewächsen, und Spass macht uns auch das kleine, kompakte Angebot an guten italienischen Weinen, welches sich auch preislich erfreulich vom übrigen Angebot im Ort abgrenzt.

Mittelbünden, Schanfigg

Express
astro-express.ch

Der führende Online-
Marktplatz für die Schweizer
Gastronomie und Hotellerie



inschaften



Occasionsgeräte



Stellenangebote und Stellengesuche

Bei unserem Besuch im Spätsommer machen Nüsslisalat mit Ei (Fr. 14.50) und die Badener Hochzeitssuppe, eine Rindsbouillon mit reichlich Fleisch und Gemüse (Fr. 11.-), Appetit auf mehr. Auch das Wienerschnitzel mit warmem Kartoffelsalat (Fr. 37.50) aus der Küche von Stefan Lotspeich-Gisler ist klasse. Dazu geniessen wir vom Burgenländer Winzer Paul Kerschbaum den Impresario, eine Cuvée aus vornehmlich Blaufränkisch sowie Zweigelt und Cabernet Sauvignon (Fr. 89.-). Auf der Winterkarte, bei einem anderen Besuch, fehlt das Wienerschnitzel, dafür machen uns Rindsschmorbraten Brunello nach Art des Chefs mit Kartoffelstock und Apfelerotkraut (Fr. 29.50) sowie das Rindsfiletmedaillon mit Basilikumrisotto und Rindermark (Fr. 44.50) viel Spass. Den kräftigen Fleischspeisen schmeichelt ein 2008er Sito Moresco, die Piemonteser Cuvée aus Nebbiolo, Merlot und Cabernet Sauvignon von Angelo Gaja. Auch die als Klassiker angepriesene Crema catalana (Fr. 13.50) überzeugt. Für Liebhaber ausgesuchter Brände hält das «QVadis» auch einige schöne Flaschen bereit, zum Beispiel von der

Brennerei Distiller (Hermann & Zindel) aus Walenstadt.
 Voa Principala 64, 7078 Lenzerheide
 Fon 081 384 35 85
 www.qvadis.ch
 mi-so 10-14 & 17-22.30 Uhr
 (Küche 11.30-13.30 & 17.30-21.30 Uhr),
 mo & di geschlossen sowie drei Wochen
 im Juni und zwei Wochen im Dezember
 HG Fr. 24.50-49.50

h m s v

Trouvaillen für Weinassen:
 Rang 10

Parpan

Alpina

Stuba oder Stübli?

Das «Alpina» in Parpan ist über die letzten 180 Jahre stetig gewachsen und immer noch ein bisschen grösser geworden. Gerade hat es einen weiteren Umbau hinter sich, und die Neugestaltung des Eingangs- und Restaurantbereichs ist geglückt. Was uns vor ein schönes Problem stellt: Gefällt es uns nun in der «Alpina Stuba» besser (viel altes Holz, viel Naturstein, viel Licht) oder doch im getäferten «Obertor Stübli» (sehr urig,

weisser Kachelofen)? Wir nehmen dieses Mal in der «Stuba» Platz, bestellen «aguats Tröppli», wie es auf der Weinkarte handschriftlich heisst. Und sehen, dass in dieser Kategorie auch der Pinot noir 2006 und 2007 von Martha und Daniel Gantenbein figuriert (Fr. 115.-). Empfohlen wird ein Menü in fünf Gängen, das auch in abgekürzter Form genossen werden darf (Fr. 62.- bis 92.-). Mit Saltimbocca vom Reh mit Häxa-Polenta und mit Médallions vom Kalbsfilet mit Limonenpfeffer, grünem Dinkel-Risotto und jungem Gemüse. Wir bestellen erst «Einheimisches», weil wir die Qualität des «Parpaner Salsiz» kennen und schätzen (Fr. 9.-). Und lassen uns den Unterschied erklären zwischen Pizokel (grosse Teigspätzli mit Rahm, Käse, Speck, Rauchschinkenstreifen) und Parpaner Pizzoccheri (Buchweizenspätzli mit Gemüse und Käse, überschmolzen mit brauner Butter). Und wenn wir schon dabei sind: Wissen Sie, was Parpaner Scarnuz sind? Vollwert-Pfannkuchen, gefüllt mit Pilzen und frisch gebratenem Gemüse (Fr. 19.-). Bodenständige Kost. Wie das Heimberg-Steak (Alpschwein), gratiniert mit Käse und Kräutlein (Fr. 28.-). Oder das Rahmgeschnetzelte (Kalb) mit

frischen Pilzen an knusprigen Rösti (Für das «Alpina» auch für Fisch (Loup de mer) chinoise und das Parpaner Alpkäse.

Hauptstrasse 33, 70
 Fon 081 382 01 01
 www.hotelalpinapa
 mo-so 7.30-23 Uhr
 (Küche 11.30-13.30
 geschlossen vom 11
 und 21. Oktober bis
 HG Fr. 19-47

h s t v

Gut und bürgerlich

St

Ustareia

Im Capuns-Himm

Sie sind im ganzen gemachten Capu Candreia, die sie «Ustareia Belav grosse Terrasse) über Tiefencaste ist nicht riesig Tische. Romi So

www.schuetzengarten.ch



Ein Schützengarten ist überall.

Mit Freunden teilen ist wahrer Genuss. So wird aus einem gewöhnlichen Tag ein Sommerfest. Und auf diese Lebensfreude stossen wir an: Mit einem herrlich frischen Schützengarten Bier. Prost.

