DIE BESTEN ADRESSEN FÜR GOURMETS

62 Restaurants aus Graubünden und Bad Ragaz werden im «Gault Millau» 2014 mit 14 oder mehr Punkten benotet

19

Schauenstein, Fürstenau →

18

Paradies, L'Autezza, Ftan →
Bumanns Chesa Pirani, La Punt →
Hotel Haus Homann, Homanns Restaurant, Samnaun-Ravaisch →
Talvo by Dalsass, St. Moritz-Champfèr →

17

Grand Resort Bad Ragaz, Äbtestube, Bad Ragaz →
Hotel Seehof, Amrein's Seehofstübli, Davos →
Carlton da Vittorio, St. Moritz →
Kempinski Grand Hotel des Bains, Restaurant Cà d'Oro, St. Moritz ↗

16

Alpina, Grischunstübli, Klosters →
Waldhotel, Man und Co., Davos ↗
Adula, Restaurant Barga, Flims Waldhaus ↗
Waldhaus Flims, Epoca, Flims →
Giardino Mountain, Ecco on Snow, St. Moritz-Champfèr ↗

↗ Aufsteiger
↘ Absteiger
→ Gleich wie Vorjahr

15

Tschuggen Grand Hotel, La Vetta, Arosa →
Waldhotel National, Restaurant Kachelofa-Stübli, Arosa →
Grand Resort Bad Ragaz, Restaurant Bel-Air, Bad Ragaz →
Rössli, Bad Ragaz →
In Lain, Hotel Cadonau, Restaurant Vivanda, Brail →
Casa Fausta Capaul, Brigels →
Chesa Rosatsch, Restaurant Stüvas Rosatsch, Celerina ↗
Morosani Posthotel, Restaurant Pöstli, Davos →
Grischa, Leonto Gourmet Restaurant, Davos ↗
Mühle, Fläsch →
Chesa Grischuna, Klosters ↗
Walserhof, Klosters neu
Mulania, Laax →
Guarda Val, Restaurant Guarda Val, Lenzerheide-Sporz →
Walther, Restaurant La Stüva, Pontresina →
Krone, La Punt ↗
Chasa Montana, La Miranda, Samnaun ↗
Badrutt's Palace Hotel, Le Restaurant, St. Moritz →
Badrutt's Palace Hotel, Nobu, St. Moritz →
Chasellas, St. Moritz →
Kempinski Grand Hotel des Bains, Enoteca, St. Moritz →
Kulm, The K, St. Moritz →
Souvretta House, Grand Restaurant, St. Moritz →
Giardino Mountain, Ristorante Guardalej, St. Moritz-Champfèr ↗
Schlosshotel Chastè, Tarasp →
Casa Alva, Trin ↗
Engiadina, Zuoz ↗

14

Arosa Kulm Hotel & Alpine Spa, Muntanella, Arosa →
Golfhuus, Arosa ↗
Stüva Cuolm, Arosa →
Löwen, Bad Ragaz →
Chesa Salis, Bever →
Hotel Misani, Restaurant Voyage und Bodega, Celerina →
Stern, Chur ↗
Va Bene, Chur ↗
Adler, Fläsch →
Waldhaus Flims, Restaurant Rotonde, Flims Waldhaus →
La Riva, Lenzerheide →
Murtaröl, Plaun da Lej →
Saratz, Restaurant Belle Epoque, Pontresina ↘
Sommerfeld, Pragg-Jenaz →
Stiva Veglia, Schnaus →
Albana, Spunta Engiadina, Silvaplana →
Carlton, Restaurant Romanoff, St. Moritz →
Crystal, Restaurant Grissini, St. Moritz →
Kempinski Grand Hotel des Bains, Restaurant Sra Bua, St. Moritz →
Casa Tödi, Trun neu
Therme Vals, Restaurant Roter Saal, Vals ↘

Quelle: «Gault Millau» 2014
Grafik: Die Südostschweiz

Fünf Neuentdeckungen an Bündner Herden

Der Kanton Graubünden ist ein Feinschmecker-Paradies. Im aktuellen «Gault Millau» sind 82 Restaurants aufgelistet. In der Champions-League spielt unverändert Andreas Caminada mit 19 Punkten.

Von Pierina Hassler

Chur. – Die Restaurant-Tester des «Gault Millau» bewerten Qualität und Frische der verwendeten Produkte. Die Kreativität und Professionalität der Zubereitung. Die Harmonie der Kompositionen. Das exakte Einhalten der Garzeiten. Bekömmlichkeit und Präsentation der Gerichte und schliesslich noch die Konstanz des jeweiligen Küchenchefs. Der Reiseführer für Gourmets hat die besten 860 Restaurants der Schweiz aufgelistet. Davon sind 82 Bündner Lokale, so viele wie schon lange nicht mehr. Graubünden erlebe ein Jahr der Veränderung, schreibt «Gault Millau». 15 Lokale sind aufgestiegen, fünf wurden neu entdeckt, neun stiegen ab, und sechs wurden gestrichen.

Die grösste Entdeckung ist Manuel Reichenbach. Er hat von seinen Eltern die «Casa Tödi» in Trun übernommen und erkochte sich auf Anhieb 14 Punkte.

Chur im Punkte-Himmel

Die weiteren Entdeckungen in Graubünden sind Thorsten Bode, «Restaurant Mann & Co» in Davos, und Peter Amrein, Restaurant «Barga» in Flims. Die beiden Chefs tauchen neu in der 16-Punkte-Liga auf. Chur hat wieder zwei «Gault Millau»-Restaurants: Das «Stern» und das «Va Bene» wurden mit je 14 Punkten bewertet.

Schlechte Nachrichten kommen dafür aus Pontresina. Chefkoch Bernd Schützelhofer vom «Grand Hotel Kronenhof» ist weg – und damit die 17 Punkte. Der «Kronenhof» ist bis auf Weiteres ohne Noten im «Gault Millau» präsent.

Unverändert an der Spitze

An der Spitze mit 19 Punkten steht unverändert Andreas Caminada mit dem «Schauenstein» in Fürstenau. Vier Köche kochen auf 18-Punkte-Niveau: Horst und Daniel Homann vom «Haus Homann» im Samnaun; Martin Göschl mit dem «Paradies» in Ftan; Daniel Bumann, «Chesa Pirani» in La Punt, und Martin Dalsass im «Talvo» in St. Moritz-Champfèr.

INTERVIEW RECHTS

AUS ERSTER HAND

«Auszeichnung ist ein grosses Dankeschön»

Mit Manuel Reichenbach* sprach Astrid Hüni

Herr Reichenbach, Sie sind heute von «Gault Millau» mit dem Titel «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» ausgezeichnet worden. Was bedeutet Ihnen diese Ehrung?
Manuel Reichenbach: Das freut mich sehr, und es ist ein grosses Dankeschön für die Arbeit, die wir in den letzten Jahren leisteten. Das gilt für mich, meine Frau, meine Familie und für mein ganzes Team.

Sie erkochten auf Anhieb 14 Punkte. War das Ihr erklärtes Ziel, als Sie den elterlichen Betrieb übernommen hatten?
Nein, ich dachte nie an Punkte, Sterne oder Ähnliches. Bei meiner Rückkehr war mir wichtig, dass ich meine eigene Küche bekomme. Ich hatte zwar damals eine Idee, was ich daraus machen wollte, aber ob das wirklich funktionieren würde, das wusste ich damals noch nicht.

Während Ihrer Wanderjahre wurden Sie von grossen Küchenchefs wie Anton Mosimann oder dem Briten Gordon Ramsey geprägt. Warum sind Sie anschliessend nach Trun zurückgekehrt?
Das ist eigentlich ganz einfach: In Trun sind meine Wurzeln. Und ich denke, gerade im Kanton Graubünden wachsen wir stark mit dieser Verwurzelung auf. Familie und Freunde sind für mich eine wichtige und starke Stütze.

Seit vielen Jahrzehnten führt Ihre Familie die «Casa Tödi». Jetzt sind Sie wieder in Trun und gehen neue Wege. War schon immer klar, dass Sie ein neues Kapitel in diesem Haus schreiben?
Ja, es war immer klar, dass ich mit meinem Stil zurück nach Trun gehe. Aber es ist auch so, dass es nicht mein Haus ist. Das Haus stammt aus dem 16. Jahrhundert, und ich darf jetzt ein weiteres Kapitel schreiben. In diesem Bewusstsein gehe ich mit der Geschichte der «Casa Tödi» und der meiner Familie um.

Der 37-jährige Manuel Reichenbach führt die «Casa Tödi» in Trun.