



Jürg Wirth und Rebekka Kern haben dem Bahnhof Lavin neues Leben eingehaucht.

Klein & fein:

Bündner Käse und Salsiz im Bistro Staziun, Lavin

Nun gut, nehmen wir es vorweg: Es sind keine Bündner, die den Gästen im Bistro Staziun Lavin – ganz nah am Südportal des Vereinatunnels gelegen – Bündner Köstlichkeiten servieren. Jürg Wirth und Rebekka Kern sind aus dem Unterland angereist, um dem einstigen Wartesaal am Bahnhof Lavin neues Leben einzuhauchen. Mit Erfolg: Seit rund neun Jahren ist die Staziun bewirtet, und immer von Pfingsten bis Mitte November, jeweils freitags bis sonntags, können die Reisenden bei einem Käseplättli oder Salsiz mit Brot von der dorfeigenen Bäckerei mit den Einheimischen ins Gespräch kommen. Der Käse und der Salsiz, die kommen im Übrigen direkt vom Demeter-Hof der Gastgeber. Schlagzeilen gemacht hat der Hof Uschlaingias allerdings mit seinen Artischocken, die offenbar auf dem Feld entlang der RhB-Linie bestens gedeihen.

www.staziun-lavin.ch, Tel +41 (0)79 438 50 08



Manuel Reichenbach führt die Familientradition im Casa Tödi weiter.

14 Gault-Millau-Punkte:

Fast wie Daheim in der Casa Tödi, Trun

Raffiniert und simpel – oder eben: raffnau sempel, wie es rätoromanisch korrekt heisst – beschreibt sich die Casa Tödi. Simpel in seiner zwanglosen Geselligkeit, raffiniert in der Küche: Ganze 14 Gault-Millau-Punkte wurden Küchenchef Manuel Reichenbach im berühmten Restaurantführer 2014 zugesprochen. Schon dessen Grossmutter hat in der Casa Tödi, einem alten Patrizierhaus, gekocht. Reichenbach kehrte nach seiner Zeit beim englischen Starkoch Gordon Ramsay in die Heimat zurück. Die Tradition der unverfälschten und lokalen Gerichte, serviert in einer familiären Atmosphäre, führt er seither weiter, bindet aber auch moderne Einflüsse subtil ein. Die Casa Tödi in Trun, nur fünf Fussminuten vom Bahnhof entfernt, ist ein Ort, an dem sich Menschen gerne treffen und gut essen – fast so wie zu Hause.

www.casa-toedi.ch, Tel +41 (0)81 943 11 21