

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





Kornplatz, Chur

Chur

Basilic

Über den Dächern von Chur

Wir kennen die verwinkelten Gassen und die attraktiven Plätze der ältesten Stadt der Schweiz, hier gibt es einige gutbürgerliche und auch experimentierfreudige Restaurants. Hoch über den Dächern der Stadt, in einem Neubaugart, der ehemaligen Kälberweide, befindet sich das Restaurant «Basilic». Kulinarisch hat es eine beachtliche Geschichte hinter sich, mit Peter Saba und seinem Nachfolger Gion Rudolf Trepp war es bereits eine der ersten Adressen der Stadt. Seit einigen Jahren kümmern sich Romana Hendry und Thomas Portmann mit Ambitionen und Leidenschaft um das Wohl ihrer Gäste. Man sitzt in einer Art Pavillon mit offener Holzdecke, die Panoramansicht über die Stadt ist einzigartig. Die Tische sind weiss gedeckt, die Dekorationen liebevoll und erfrischend farbenfroh. Die Speisekarte ist klein und fein, zusätzlich wird ein abendliches Menü in vier Gängen angeboten (Fr. 65.– bis 89.–) und ein variantenreicher Dreigänger am Mittag (Fr. 54.–). So kann es ein Cocktail von grillierten Shrimps

mit Avocado, Mango und Meerbohnen sein, gefolgt von Tagliatelle alla carbonara mit confiertem Eigelb sowie einem Kalbshüttchen und süßem Abschluss in Form einer Bananen-Tarte-Tatin. Auch die Weinkarte zeigt die sorgfältige Handschrift der Gastgeber. Einige gute Tropfen aus der Bündner Herrschaft und dem Tessin locken ebenso wie eine schöne Auswahl an österreichischen Weinen, ergänzt durch einige Flaschen aus Italien, Spanien und Frankreich. Besonders im Fokus haben wir die Weine aus dem Languedoc.

Bei den Vorspeisen gibt es Blattsalat mit frischer Ananas, Sellerie und glasierten Baumüssen (Fr. 16.–), Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und weichgekochtem Ei (Fr. 22.–) und Kalbfleischravioli mit Salbei, ausserdem lauwarmen Calamarettisalat auf Rucola und Butternuss-Kürbis, mit Rosmarinkartoffeln eine Hauptspeise (Fr. 42.–) wie auch die Petersilienwurzelschaumsuppe mit Tandoori-Riesencrevetten. Romana Hendry berät kompetent und äusserst liebenswürdig. Uns lockt die eingebeizte, geschmorte Hirschkalbshaxe mit Polenta, Apfelrotkraut und Rosenkohl (Fr. 49.–), ebenso von der Speisekarte Schweizer Rindsfiletmedaillons mit schwarzem Pfeffer und ein glasiertes

Kalbskotelett mit Jus vom schwarzen Trüffel aus dem nahen Maienfeld sowie Kutteln in Weissweinsauce mit Kümmel. Der Nüsslisalat ist knackig frisch, mit einer delikaten Vinaigrette angemacht, mit den butterig zarten Pilzen und dem innen noch weichen Ei eine wunderbare Vorspeise. Auch die lauwarmen, aromatischen Calamaretti können wir nur empfehlen, die leichte Schärfe der Rucolablätter harmoniert bestens mit der dezenten Süsse des Kürbis. Die Hirschkalbshaxe ist so zart, dass es kaum ein Messer braucht, das Fleisch ist aromatisch, die Sauce dunkel und wohl-schmeckend, Rotkraut und feinblättriger Rosenkohl sind perfekt zubereitet, die Polenta ist cremig. Der Rovere, ein Merlot der Tessiner Cantina Monti, passt perfekt (Fr. 79.–). Zur Dessertauswahl: Es gibt warmen Schokoladenauflauf mit eingemachten Quitten, Knusperlasagne von Meringues, Japonais, Maroni und Nüssen (Fr. 16.–) oder einen gerührten weissen Eiskaffee (Fr. 13.–). Wir teilen uns eine köstliche, leichte Nuss-glance, angerichtet auf weihnachtlichem Zwetschgenkompott und aromatisiertem Rahm. Ein süsser, intensiv schokoladiger Bissen zum Espresso macht den Genuss perfekt.

jr

Susenbühlstrasse 43, 7000 Chur
Fon 081 253 00 22

www.basilic.ch

di–fr 11.30–14.30 & 18.30–23.30,

sa 18.30–23.30 Uhr (Küche 11.30–14 &

18.30–21.30 Uhr), mo, sa-mittag & so

geschlossen sowie zehn Tage über Ostern

und zwei Wochen im September

HG Fr. 35–64, Menü ab Fr. 65

h m t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 4

Kornplatz

Walk of Fame

Der Treppenabgang zu den WCs ist gepflastert mit gerahmten Bildern. Klaus Blümel mit dem Who is who der Spitzengastronomie. Anne-Sophie Pic ist da auszumachen. Schnappschüsse. Erinnerungen an prominente Besucher. Momente, welche die Ambitionen des Voralbergers erahnen lassen. Vom «GaultMillau» neu mit 15 Punkten bewertet, ist es das bestgelistete Churer Restaurant. Was uns während des zweistündigen Besuches aufgetischt wird, ist durch und durch überzeugend. Ausgangspunkt ist die Qualität und Frische der Rohstoffe, dazu Liebe zur Kochkunst und zum Detail. Alles wird frisch und à la minute zubereitet. Die Paarung von Österreich und

Graubünden gelingt hervorragend und weist eine eigenständige, kreative Handschrift auf, die mit einer lebhaften Prise internationaler Erfahrung geschmückt wird. Die Karte bietet eine verlockende Menüfolge (komplett sechs Gänge Fr. 125.–, fünf Gänge Fr. 109.–, vier Fr. 93.–), dazu weitere spannende Gaumenkitzler, die frei kombiniert werden können. Am Mittag werden zudem appetitliche Tagesteller zu 20 bis 30 Franken serviert: diese Woche hausgemachte Capuns, Spinatrisotto mit Meeresfrüchten, eine knusprige Gans mit Kartoffelknödel oder Schweinsfilet mit Steinpilzravioli.

Wir bestellen die Frühlingsrolle von der Gans mit Nüsslisalat (Fr. 19.50) und die Kalbsravioli (natürlich hausgemacht, Fr. 22.–) auf Federkohl mit Zitrone und Kartoffel, gefolgt von Seeteufel mit Blutwurstkruste, Kartoffelschaum und zweierlei Sauerkraut (Fr. 45.–) und der Tagesempfehlung von der Schiefertafel. Heisst geschmorte Kalbsbacke, Kartoffeldekoration und Gemüse (Fr. 47.–). Zum Abschluss die kleine Käsevariation mit eigenem Früchtebrot.

Der genüssliche Walk of Fame durch die Speisekarte des Restaurant «Kornplatz» wird begleitet von einem ausgezeichneten Sauvignon blanc Boval 2013 von Daniel Marugg (kleine Flasche Fr. 27.–) und einem ebensolchen Blauburgunder von Gian Battista von Tschanner (Fr. 78.–). Die Weinkarte bietet schöne Überraschungen mit Schwergewicht Österreich, gefolgt von Graubünden und etwas Deutschland, Italien, Spanien. Das Ambiente ist gepflegt, angenehm und klassisch getäfelt, der Service professionell zurückhaltend. Gut und gerne wieder!

dc

Kornplatz 1, 7000 Chur

Fon 081 252 27 59

www.restaurant-kornplatz.ch

di–sa 11–14.30 & 18–23 Uhr

(Küche 11–14 & 18–22 Uhr),

mo & so geschlossen

HG Fr. 31–49, Menü ab Fr. 93

m t v

Bündner Institutionen: Rang 1

Stern

Wohlfühl-Intarsien

Warten auf Gantenbein, denn just an unserem Geburtstag verschlägt es uns in das hübsche Restaurant des Romantik-Hotels «Stern», und da darf man sich schon einmal etwas gönnen. Doch der 2013er Pinot noir (Fr. 111.–), auf der Karte stolz angekündigt, ist nicht mehr vorrätig, wie uns die sichtlich erschüt-