

Arosener Zeitung
7050 Arosa
081/ 377 48 58
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'215
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.073
Abo-Nr.: 3005059
Seite: 6
Fläche: 115'366 mm²

«Graubünden geht aus» – achtmal ins Schanfigg!

Druckfrisch auf dem Markt ist die neue Ausgabe von «Graubünden geht aus». Unter den «100 besten Restaurants» im Kanton sind acht im Schanfigg. Vorgestellt wurde das Heft im «The Alpina Mountain Resort and Spa» in Tschierschen, das selbst unter den Bündner Trendsettern aufgeführt ist.



Rang 2 in der «Verführung auf Italienisch»: «Stüva Cuolm».

Bilder zVg



Arosener Zeitung
7050 Arosa
081/ 377 48 58
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'215
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.073
Abo-Nr.: 3005059
Seite: 6
Fläche: 115'366 mm²

Im neuen «Graubünden geht aus» werden die – nach Einschätzung des Tester-Teams – «100 besten Restaurants» im Kanton auf 134 Seiten beschrieben und bewertet. Darin finden sich gemütliche Beizli für Geniesser, Feinschmeckerlokale, die schönsten Tische in den Dörfern, die feinsten Italiener und die besten Plätzchen an Pisten und Loipen. Dazu kommen zwölf empfehlenswerte Trendsetter-Adressen von Arosa bis St. Moritz.

Für die aktuelle Ausgabe sassen Chefredaktor Wolfram Meister und sein Team über sechs Monate lang an unzähligen Tischen, haben völlig neu getestet, bewertet und beschrieben. Das Magazin ist ganz auf den praktischen Nutzen ausgerichtet, klar gegliedert und bietet eine ganze Reihe von Orientierungshilfen. Die beschriebenen Restaurants sind darum in verschiedenen Listen zu finden. Am Anfang stehen die sogenannten Toplisten. Hier sind die Restaurants nach den verschiedenen Kategorien aufgeführt – von den «Speisekarten mit Aussicht» bis zu den «Farben und Aromen Asiens». Der eigentliche Besprechungsteil ist dann nach Regionen gegliedert. Am Anfang steht immer eine Übersichtliste mit einem Kartenausschnitt. Auf den folgenden Seiten stehen schliesslich die ausführlichen Beschreibungen, geordnet nach Ortschaften in alphabetischer Reihenfolge. Unter den 100 Restaurants, die vorgestellt werden, sind in diesem Jahr sage und schreibe 43 Neuzugänge. Dazu gehört unter anderem das «Bullrian», der «Alpenblick» und das «Stoffel» in Arosa sowie das «Alpina» in Tschierschen. Am Schluss des Heftes sind unter sämtlichen

Bündner Restaurant-Adressen jene rot markiert (mit Telefonnummern und Webseiten), die im Heft besprochen sind.

Alpiner Hüttenzauber

So wie die Restaurants in dem Magazin alphabetisch vorgestellt werden, so folgen sie auch hier in dieser Reihenfolge, die daher in Arosa mit dem «aifach» beginnt. Das Restaurant schaffte es bei den Bündner Trendsettern auf Rang 12. «Erfrischend unkompliziert» ist der Artikel überschrieben: «Jedes Gestell, jede Ecke ist liebevoll dekoriert, da stehen Kochbücher und rare Weinflaschen, Gläser mit Eingemachtem und hölzerne Kochlöffel... Die Portionen kommen in Pfannen, Schalen und Schüsseln auf den Tisch.» Beim «Alpenblick», der bei den «Speisekarten mit Aussicht» den elften Platz einnimmt, wird natürlich zuerst auf die traumhafte Lage und das Ambiente abgehoben: «Die urchig-schicke Einrichtung ist sehr gefällig.» Michel Péclard, freuen sich die Tester, sorgen nun nicht mehr nur in Zürich, sondern auch auf 1951 Metern über dem Meer «für alpinen Hüttenzauber» mit regionalen Spezialitäten und bekannten Klassikern.

Als Neuling gleich auf den vierten Rang bei den «Bündner Trendsettern» schaffte es das «Bullrian» in der «Villa Consequent». «Das Restaurant ist in jederlei Hinsicht etwas Besonderes, Eigenständiges», heben die Tester hervor. «Eine Reise um die Welt in vier Stunden. Soul-Food-Küche, die satt, aber auch glücklich macht.» Das neue «Bullrian» wage viel – «in lobenswerter Art und Konse-



Arosar Zeitung
7050 Arosa
081/ 377 48 58
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'215
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.073
Abo-Nr.: 3005059
Seite: 6
Fläche: 115'366 mm²



Urchiger Schick im «Alpenblick»: Rang 11 bei den «Speisekarten mit Aussicht».



«Gipfelstürmer»-Menü im «La Vetta» – Rang 8 in der «Grossen Küche für Gourmets».

quenz». Mit dem «Lamm und Leu» (Rang 12 in der Kategorie «Genuss in den Dörfern») habe schliesslich der «klassische Grill-Room der 1970er-Jahre» seine «Wiederauferstehung» gefeiert. «Fleischeslust» ist der Beitrag überschrieben. Und Steaks in allen Variationen spielen im «Lamm und Leu» eine besondere Rolle. Die Tester freuen sich: «Da wir zum ersten Mal hier sind, werden wir bestens über die verschiedenen Stücke, Garstufen und Zubereitungsarten aufgeklärt.» In der Kategorie «Grosse Küche für Gourmets» rangiert das «La Vetta» im «Tschuggen Grand Hotel» auf dem 8. Rang. Nachdem kurz auf das «Comeback» von «Gipfelstürmer» Uwe Seegert eingegangen wird, folgt eine ausführliche Beschreibung von Ambiente und Menü. Und da das Auge bekanntlich mitisst, heben die Tester hervor: «Jeder Teller wirkt mit den einzelnen Zutaten wie ein arrangiertes Bild.»

Verführerischer Viergänger

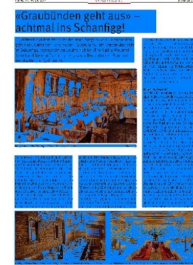
Den «verführerischen Viergänger» kosteten die Tester im «Stoffel». Allabendlich zeige Küchenchef Thomas Krättli damit aufs Neue, weshalb auch viele auswärtige Gäste hier einkehren. Das Menü beeindruckte «vom ersten Bissen bis zum letzten Schluck eines klaren Fenchel-Schnapses von Lipp aus Maienfeld». «Serviert wird im arvengetäfelten Restaurant, in der Stüva mit Kachelofen oder, wo es uns am besten gefällt, in der Stoffel-Stube

mit grossartigen Arvenschnitzereien.»

Fülle an italienischen Spezialitäten

Die Top-Platzierung unter den Schanfigger Restaurants schaffte die «Stüva Cuolm» des «Arosa Kulm Hotel» mit dem 2. Rang in der Kategorie «Verführung auf Italienisch». Die Speisekarte bietet eine Fülle an italienischen Spezialitäten. Hochgelobt wird auch der «unkomplizierte und sympathische» Service – egal ob man mittags oder abends in dem Restaurant einkehre. «Wenn man nichts anderes zu tun hätte, wären Italien im Sommer und die 'Stüva Cuolm' im Winter die perfekte kulinarische Kombination.»

Etwas mehr als ein Jahr nach seiner Wiedereröffnung durfte man sich im «The Alpina Mountain Resort and Spa» in Tschierschen schon über zahlreiche Auszeichnungen freuen. Im neuen «Graubünden geht aus» kam das «Alpina» nun in der Kategorie «Bündner Trendsetter» nun gleich auf Anhieb auf den 6. Rang. Die Tester freuten sich über die «Renaissance stilvoller, persönlich geführter Hotellerie auf höchstem Vier-Stern-Niveau». Tony Leung, Antonino Messina und Lukas Pfaff bildeten das «kulinarische Triumvirat» mit einer unvergleichlichen Vielfalt. «Eine vergleichbare Karte existiert unseres Wissens nach in keinem anderen Bergdorf Graubündens.»



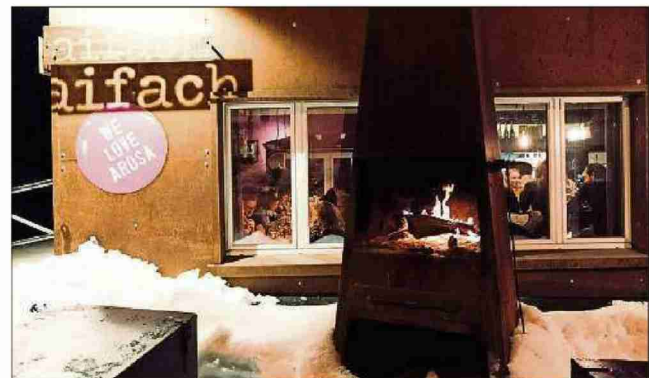
Arosener Zeitung
7050 Arosa
081/ 377 48 58
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'215
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 571.073
Abo-Nr.: 3005059
Seite: 6
Fläche: 115'366 mm²



*Panoramarestaurant
im «Alpina» in
Tschierschen – Rang 6
bei den «Bündner
Trendsettern».*



*«aifach» anders –
Rang 12 bei den
«Bündner
Trendsettern».*

*Ein wagemutiges Bild zum wagemutigen Konzept:
Das «Bullrian» schaffte auf Anhieb Rang 4 bei den
«Bündner Trendsettern».*



«Verführerischer Viergänger» im «Stoffel» – Rang 10 bei «Genuss in den Dörfern».



Steak-Vielfalt im «Lamm und Leu» – Rang 12 bei «Genuss in den Dörfern».