

2020

GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Beizen
Die neuen Trendsetter und die traditionellen Institutionen
Die schönsten Tische mit Aussicht und an den Pisten und Loipen

100
RESTAURANTS NEU
GETESTET



Vorspeisen und Pasta-Angeboten sowie zwei Fisch- und vier Fleischgerichten ist die Speisekarte, aus der eine Bistecca alla fiorentina herausragt (Fr. 155.– für zwei Personen), angenehm übersichtlich. Wir bekommen eine Crema di piselli, eine recht würzige Erbsencreme mit einem feinen Thunfischtatar und zwei grossen Polenta-Chips, eine exzellente Vorspeise, ein kleines Kunstwerk. Hervorragend sind auch die lauwarmen Hummermedaillons auf einem erfrischenden Salätchen aus Gemüse- und Mangowürfeln (Fr. 26.–). Die italienische Verführung geht weiter mit Tortelli di anatra mit herrlicher Füllung aus Entenfleisch und betörendem Thymianjus. Unsere Begeisterung entgeht dem Chef de Service nicht, der spontan ein Supplement offeriert. Dabei wollen wir keinesfalls vergessen, unser anderes Hauptgericht zu loben, die kräftig angebratenen, gut gewürzten Seezungenfilets (Fr. 52.–). Ebenso wenig das abschliessende Baba au Rhum mit Kokosnuss-Chantilly. Und erst recht nicht das Millefeuille aus Pistache-Mousse mit Himbeeren und wunderbarem Amaretto-Eis. Was für ein prächtiges Finale, was für ein zauberhafter Abend! hjk

Promenade 50, 7270 Davos Platz
Fon 081 415 55 00
www.morosani.ch
mo-so 12-14 & 18-23 Uhr (Küche bis 22 Uhr), geschlossen im November und von Mitte April bis Ende Mai
HG Fr. 23-52

m s t v

Verführung auf Italienisch: Rang 3

Glow by Armin Amrein

In Bestform

Es ist beeindruckend, dem Maestro bei der Arbeit zuzusehen in seiner gegen das Restaurant hin halb offenen Küche. Trotz höchster Konzentration wirkt er entspannt, ruhig und offensichtlich motiviert, sein Können unter Beweis zu stellen. Armin Amrein und sein «Glow» – da scheint alles zusammenzupassen. Das Restaurant mit vielleicht 30 Plätzen ist in der Ecke eines Ausstellungsraums von Escher Raumdesign untergebracht, aber so geschickt abgeschirmt und eingerichtet, dass wir uns sofort wohlfühlen. Auch wegen der erstklassigen Betreuung durch unsere Gastgeberin, die uns ermutigt, erst einmal ein Glas Gelben Muskateller zu versuchen. Der österreichische Wein ist tatsächlich trocken genug als Aperitif und trinkt sich vorzüglich, so lassen wir uns nochmals ein Glas nachschenken

(Fr. 11.–/dl). Überhaupt ist die Weinauswahl sehr attraktiv. Dass sich darunter mit dem Pinot gris von Ottiger in Kastanienbaum auch ein Luzerner Gewächs findet, ist selbstverständlich kein Zufall, Amrein ist Luzerner. Wir freuen uns über einen Châteauneuf-du-Pape Têlégramme 2014 (Fr. 89.–). Und das Amuse-Bouche, eine Sinfonie von Farben und Geschmäckern, mit etwas Graved Lachs auf einem Macaron, einem Gurkensüppchen, Erbsenmousse und Paprikagelee. Eine feine Einstimmung auf unser Menü, das vier bis sieben Gänge umfassen kann (Fr. 135.– bis 195.–). Alternativen sind ein paar Klassiker, etwa Armin Amreins Stroganoff Noodles (Fr. 67.–). Unser erste Gang: Entenleber und (rohes) Engadiner Rind mit Spinat und Herings-Kaviar, sieht bilderbuchmässig aus und schmeckt hervorragend. Das Basilikumsüppchen und die Capuns mit Gambero rosso haben wir weggelassen, deshalb geht es weiter mit Wildfang-Steinbutt mit Erbsen und einer geschäumten Sauce, die mit Zitronenthymian und etwas Safran meisterhaft parfümiert ist. Ein mit höchster Präzision zubereitetes, wundervoll abgeschmecktes Meisterwerk. Gleichzeitig fein und rassig ist das butterzarte Kalbsfilet im Tramezzini-Mantel, zu dem der schwarze Trüffel aus Australien, kräftig im Geschmack und am Tisch über das Fleisch gehobelt, sehr schön passt. Danach folgt noch ein Stück vom gut gereiften Rohmilch-Gorgonzola, zu dem süsssaure Melonenstücke und ofenwarme Baumnuss-Grissini kommen. Nochmals gaumenbetörend ist dann auch der süsse Abschluss: Aprikose mit Sablés und Nougat-Pralinen.

Armin Amrein scheint in Bestform zu sein. Kein bisschen müde, vielmehr neugierig und immer offen für Neues. Das bekommt ihm gut: Als er beim Kaffee noch an unserem Tisch Halt macht, wirkt er jugendlich motiviert, obwohl er, wenn sein Pachtvertrag in der Saison 2020/21 ausläuft, das Pensionsalter erreicht haben wird. Wir zählen aber darauf, dass mit Ausnahmeköner Amrein danach weiterhin zu rechnen ist. hjk

Promenade 115, 7270 Davos Platz
Fon 081 416 43 43
www.glow-davos.ch
mi-so 11.30-15 & 18.30-23 Uhr (Küche bis 13.30 und bis 21 Uhr), mo & di geschlossen, im Sommer auch mi-mittag sowie Mitte Oktober bis Anfang Dezember und Mitte April bis Anfang Juli
HG Fr. 56-68, Menü ab Fr. 135

h m s v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 7



Glow by Armin Amrein, Davos Platz

Golden Dragon (im Hotel Grischa)

China liegt am Bahnhof

1881 wurde das Hotel «Bahnhof» erbaut, als die Rhätische Bahn nach Davos kam. 130 Jahre später steht hier mit dem «Grischa» ein modernes, schmales Hotel, das neben 93 Zimmern noch einiges bietet. Fünf Restaurants stehen zur Wahl, vom «Leonto» (Sushi & more) über das «Fondestübli» bis zum «Golden Dragon», wo zwei Köche aus Macau mit authentisch chinesischer Küche brillieren. Die Ambiance ist sehr gepflegt und stilvoll mit anthrazitgrauen und warmen Brauntönen, mit Tuschbildern auf handgeschöpftem Papier, mit chinesischen Schnitzereien und Lampen, die aus Vogelkäfigen gefertigt sind. Wir trinken Bier, Tsingtao (Fr. 6.–), obwohl die Weinkarte für ein chinesisches Lokal ungemein reichhaltig ist. Mit vielen Weinen aus der Bündner Herrschaft, aber auch aus dem Tessin (Platinum von Guido Brivio, Fr. 195.–) und vielen anderen Weinregionen.

Zu den knusprigen Spring Rolls, gefüllt mit einem wohlgeschmeckenden Mix aus spürbar frisch zubereiteten Gemüsen (Fr. 10.50), passt unser Bier bestens. Auch zu den sehr guten Poulet-Satay-

Spießli mit raffinierter Erdnussauce, die gleichzeitig würzig, etwas hot und ein bisschen süss schmecken. Mit dem gebratenen Rindfleisch auf der heissen Platte (Fr. 33.–) und der gebratenen Ente chinesische Art (Fr. 41.–) kommen danach zwei stattliche Portionen auf den Plattenwärmer. Beides exzellente Gerichte: zart das Rindfleisch, kräftig die Sauce, aber nicht überaus scharf, herrlich knackig die Gemüse dazu, wie man das nur im Wok hinbekommt. Die Kruste der fein in Streifen tranchierten Ente ist wunderbar kross, das saftige Fleisch fast gleich zart wie das Beef und ebenso elegant abgeschmeckt. So pickt man mit den Stäbchen abwechselungsweise Stück für Stück von den zwei Platten – und merkt plötzlich, dass aufgeputzt ist, ein gutes Zeichen. Genauso erfreulich, dass nichts schwer aufliegt bei solch guter chinesischer Küche. hjk

Talstrasse 3, 7270 Davos Platz
Fon 081 414 97 97
www.hotelgrischa.ch
di-fr 17.30-23, sa & so 11.30-14 & 17.30-23 Uhr (Küche bis 22 Uhr), mo, mittags (ausser sa & so) geschlossen, im Sommer auch di sowie ab Mitte Oktober drei Wochen und Ende April bis Ende Mai
HG Fr. 27-41, Menü ab Fr. 51

h r s t v

Bündner Trendsetter: Rang 8