

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



«Damoro» zu einem der besten, wenn nicht zum besten Italiener im Bündnerland macht. *wm*

Promenade 50, 7270 Davos Platz  
Fon 081 415 55 00  
www.morosani.ch  
mo-so 18–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr),  
mittags geschlossen sowie mi im Sommer  
und je drei Wochen im Mai und November  
HG Fr. 23–78

S V

Verführung auf Italienisch: Rang 1

## Glow by Armin Amrein

*Snow and Glow*

Ein Wochenende Anfang März: In Davos ist der grosse Trubel der Ski-Hauptsaison bereits etwas am Ausklingen. Das Wetter hält sich allerdings nicht daran: Es schneit den ganzen Tag, und fast ein halber Meter Neuschnee lässt Davos noch ein bisschen ruhiger werden. Wenn in den Auslagen der Confiserien nicht bereits die Osterhasen aus Schokolade um unsere Gunst buhlen würden, könnte man meinen, der Winter würde gerade erst Einzug halten.

Wir machen uns also rechtzeitig auf den Weg, Armin Amrein an seiner

neuen Wirkungsstätte an der Promenade zu besuchen, wo er einen Teil der Räumlichkeiten von Escher Raumdesign bezogen hat. Nach Jahren in Arvenstubenambiente hat sich der Gastronom und Koch Armin Amrein also ein deutlich kühleres und moderneres, aber dafür auch anspruchsvolleres Ambiente für sein Wirken gesucht. Am einen Ende des grossen Interieurgeschäftes werden rund 30 Gäste empfangen. Das fühlt sich an, wie bei Freunden eingeladen zu sein. So ist es nur mehr als konsequent, dass die Servicemitarbeiterin sich und ihre Kolleginnen und Kollegen persönlich und mit Vornamen vorstellt.

Zu einem Glas Laurent-Perrier Cuvée rosé (Fr. 25.–) wird uns auf einem Miniaturmodell des Panton Chair – den es hier auch in echt zu sehen und kaufen gibt – ein Rauchlachs-Passionsfrucht-Sushi und eine Caipirinha-Sphäre serviert. Das bringt uns in die richtige Stimmung, das Menü zu studieren, was einigermassen schnell getan ist: Der Gast hat die Wahl zwischen dem Menü «Glow» und ein paar wenigen Klassikern, welche die Stammgäste von Amrein seit je schätzen. Dazu gehören zum Beispiel die Lan-

gustinen-Ravioli mit Hummersauce (Fr. 38.–/56.–) oder das legendäre Stroganoff (Fr. 67.–). Das Menü selbst kann in vier (Fr. 135.–), fünf, sechs oder sieben (Fr. 195.–) Gängen bestellt werden. Wir sind zu zweit und entscheiden uns für je vier Gänge, aber in unterschiedlicher Zusammensetzung, so dass jeder vom anderen probieren kann.

Die Weinkarte bietet für jeden Geschmack und jedes Budget eine grosse Auswahl. Schön, dass im «Glow» nicht nur auf die grossen, sicheren Namen gesetzt wird, sondern dass auch viele Schweizer und Bündner Produzenten zur Auswahl stehen. Aber auch wenn auf etwas Grosses angestossen werden soll, bietet die Weinkarte passende Raritäten aus den einschlägigen Châteaux. Wir entscheiden uns allerdings für die Weinreise und folgen den Empfehlungen des «Glow»-Teams für eine glasweise Begleitung des Menüs. Diese Reise ist keine Pauschalreise, sondern pro Gang entscheiden wir gemeinsam, ob und was wir trinken wollen.

Wir lehnen uns zurück – hinter uns im Cheminée ein erstaunlich echt wirkendes künstliches Feuer und draussen vor

den grossen Fenstern ein erstaunlich unwirkliches Schneegestöber – und freuen uns auf das, was uns bevorsteht. Mit einem Amuse-Bouche werden wir eingestimmt: eine kleine, aber äusserst vielversprechende Entenleber-Variation, einmal kurz angebraten mit einer Selleriemousse und zum anderen als Glace, dazu ein Glas fruchtiger, aber fein trockener Riesling Kabinett Herrenberg von der Mosel (Fr. 12.–).

Die erste Runde des Menüs besteht aus feinen Tranchen der Jakobsmuschel mit einer Art Pralinen aus Blumenkohl, dazu ein Hauch krosser Haselnussesschnee und eine Curry-Emulsion. Sowie aus einer leichten Hähnchen-Velouté, die über zarte Kalbsmilken gegossen und mit Périgord-Trüffeln akzentuiert wird. Dazu trinken wir nochmals ein Glas Riesling, diesmal aber ein Grosses Gewächs von Robert Weil aus dem Rheingau (Fr. 19.–). Die Kreationen von Armin Amrein lassen sich schlecht mit Worten beschreiben – vielmehr müssen sie mit allen Sinnen wahrgenommen werden. Was sich hier allenfalls wie modisches Geplänkel mit Trends aus den laborartigen, grossen Küchen anhören mag, ist in Tat und



metzgertradition seit 1934

Wahrheit sehr viel geerdeter und dennoch häufig sehr überraschend. Man erkennt die Routine und Abgeklärtheit eines Kochs, der sehr viel über sein Handwerk weiss und dennoch nie aufhört, sich weiterzuentwickeln.

Weiter geht's mit einem St.-Peters-Fisch auf Champagner-Sauerkraut, dazu eine hauchdünne, kross gebratene Scheibe Lardo di Colonnata und Savora-Senf. Für das andere Menü waren Äpler-Magronen mit Langustine und Apfel angekündigt. Das stellt sich als eine Art Raviolo heraus mit einem kurz angebratenen Stück Langustine, an feinsten kleinen karamellisierten Zwiebelringen auf ein paar Kartoffelwürfelchen und einem – für Äpler-Magronen obligatorischen – an würzigen Bergkäse erinnernden Schaum. Dazu wird in einem schlanken Glas eine Trilogie des Apfels in der Form von Püree, Glace und Mousse gereicht. Wir trinken ein Glas Pinot noir Village von Georg Fromm aus Malans (Fr. 15.–). Der Hauptgang schliesslich ist für uns beide identisch: Pyrenäen-Milchlamm in zwei Varianten serviert. In einer ersten Version als Ragout unter einer Kartoffel-Espuma, begleitet von etwas an Puff-

reis erinnernden Kartoffelchips. In der zweiten Version geniessen wir das Lamm als unglaublich zarte Bratenstücke mit knackigem Gemüse und Pistazien-Crumble. Die drei schwarzen Punkte auf dem Teller – so erfahren wir auf Nachfrage – sind fermentierter Knoblauch, welcher zwar noch knoblauchtypische Geschmacksnoten hat, aber problemlos zu verdauen ist. Dazu nehmen wir ein Glas Malanser Blauburgunder Reserva von Peter Wegelin (Fr. 14.–).

Der kulinarische Abschluss dieses Abends besteht aus einer Auswahl an reifen Rohmilchkäsen aus der Region, etwas Quittensenf und einem Stückchen Bündner Nidelfladen sowie einer Komposition aus zartbitterer Schokolade, Banane und einem Sorbet aus exotischen Früchten.

Gesellschaftlicher Abschluss ist ein längerer Schwatz mit Gastgeber Armin Amrein an unserem Tisch. Es bestätigt sich unser Eindruck eines Menschen, der mit grossem Enthusiasmus Genuss zelebriert, über einen immensen Erfahrungsschatz verfügt und sich aber unverkrampft neuer Trends bedient. Wer aufgrund des neuen Umfelds noch



Leonto (im Hotel Grischa), Davos Platz (Seite 052)

## Die einzigartige Sammlung italienischer Meisterweine – zuhause in den besten Häusern, nicht nur Graubündens.

### PIEMONTE

Azelia  
Antichi Vigneti Cantalupo  
Castellari Bergaglio  
Domenico Clerico  
Aldo Conterno  
Giacomo Conterno  
Conterno Fantino  
Fratelli Giacosa  
Moccagatta  
Monchiero Carbone  
Oberto – Ciabot Berton  
Pasquero Elia  
Vietti

### PUGLIA

Gianfranco Fino  
Castel di Salve  
Torre Quarto

### FRIULI

Borgo del Tiglio  
Gravner  
Venica & Venica

### LOMBARDIA

Barbacòn  
Ca'del Bosco  
Conti Sertoli Salis

### TOSCANA

Castellare  
Fontodi  
Monastero  
Monteverdine  
Castello dei Rampolla  
San Giusto a Rentennano  
Vecchie Terre di Montefili  
Avignonesi  
Lombardo  
Case Basse  
Mastrojanni  
Poggio Antico  
Ghizzano  
Mormoraia  
Il Borro  
Le Macchiole  
Rocca di Frassinello  
Petra  
Terenzi

### VENETO

Buglioni  
Silvano Follador  
Gini  
Fratelli Tedeschi  
Venegazzù

### MARCHE

Il Pollenza  
Tenuta di Tavignano

### ABRUZZO

Torre dei Beati  
Valentini

### BASILICATA

Elena Fucci

### SICILIA

Santa Anastasia  
Salvatore Murana  
Feudi del Pisciotto  
Palari

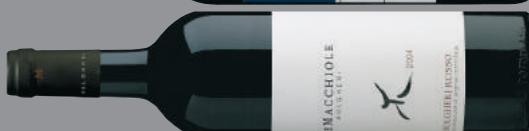
### SARDEGNA

Colle Nivera  
Pusole  
Santadi

CARATELLO  
WEINE



Caratello Weine AG  
Zürcher Strasse 204 E  
CH-9014 St.Gallen  
T +41 71 244 88 55  
F +41 71 244 63 80  
info@caratello.ch  
www.caratello.ch





1873 (im Hotel Bellevue), Davos Wiesen (Seite 054)

Berührungängste hat, dem sei gesagt, dass genau diese kontinuierliche Weiterentwicklung die Basis einer solchen gastronomischen Karriere ist. *tw*

Promenade 115, 7270 Davos Platz  
Fon 081 416 43 43  
[www.glow-davos.ch](http://www.glow-davos.ch)  
mi-so 11.30-15 & 18.30-23 Uhr  
(Küche bis 13.30 und bis 21 Uhr)  
mo & di geschlossen sowie 18. April  
bis Ende Juni und Ende Oktober bis  
Anfang Dezember  
HG Fr. 45-65, Menu ab Fr. 135

h m s v

Bündner Trendsetter: Rang 2

## Leonto (im Hotel Grischa)

Weite Welt auf kleinem Raum

Wir waren zu früh dran, begaben uns erst mal in die Bar des «Grischa» und fanden fast nicht mehr aus dieser heraus. Die Polster sind nämlich äusserst bequem, die Atmosphäre ist grossartig und das Getränkeangebot nicht von schlechten Eltern. Allein schon die Fülle an bestellbaren Gin Tonics und anderen Cocktails! Kompliment. Auch eines für die vielen weiteren Lokalitäten in diesem

für Davoser Verhältnisse extravaganten Hotelkonzept. Angeblich gibt es nicht weniger als fünf Restaurants und somit keinen vernünftigen Grund, das Haus zur Nahrungsaufnahme zu verlassen: Die Welt ist zu Gast im «Grischa».

Das «Leonto» ist, wenn wir richtig gemessen haben, am weitesten von der Bar entfernt, aber vielleicht haben wir auch das eine oder andere Outlet vergessen. Die Treppe hoch, dann den Gang entlang, schon ist man da und wird von zweien der geschultesten Kellner empfangen, die wir je in Davos kennenlernen durften. Eine astreine Leistung.

Von der Küche, die ebenso kreativ wie ambitioniert daherkommt, können wir dies zumindest vom grössten Teil behaupten. Sie gibt sich Mühe, schießt aber hier und da über das Ziel hinaus. Die Komposition aus Foie gras und Kaffee war ein Versuch, den wir nicht als gelungen bezeichnen würden, weil man viel vom Kaffee, aber wenig von der Leber schmeckte. Da muss die Küche noch mal über die Bücher, da sollte Chef Jean-Charles Métayer nachlegen.

Anderes war besser. Viel besser. Erst recht die Informationen zur Weinbegleitung. Schon ganz am Anfang verriet der Maître, dass er dringend zu einem 2010er Jubiläums-Pinot-noir von Lampert rate. Recht hatte er, der passte prima. Doch erst mal ein Sauvignon blanc von Bovel, auch fein. Das luftige Backwerk mit Geflügel und Cognac war ein netter Auftakt, die Quinoa-Lachs-Trüffel-Spielerei originell, am Topinambur-Hummer-Kunstwerk suchten wir ein bisschen den Hummergeschmack. Spannend dann die Flusskrebse mit frischem Davoser Rahm, Apfel, Sellerie und Heu: Da wurde der Krustentiergeschmack schön herausgearbeitet. Auch das Lamm,

gut gegarte Tranchen mit Grünkohl und Gerste, gefiel überdurchschnittlich, die Rote-Früchte-Suppe mit Beeren und unaufdringlichem Piniensorbet war ein erfrischender Abschluss.

Aber was heisst schon Schluss? Soll man nicht bleiben, wenn es am schönsten ist? Auf dem Weg nach draussen kamen wir wieder an der Bar vorbei und blieben, schwuppdwupp, hängen. Ist ja auch zu schön im «Grischa». *wf*

Talstrasse 3, 7270 Davos Platz  
Fon 081 414 97 97  
[www.hotelgrischa.ch](http://www.hotelgrischa.ch)

mo 18-23 & do-so 18-23 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr), mittags, di & mi geschlossen sowie 26. März bis Mitte Dezember  
HG Fr. 36-58, Menü Fr. 135

r s t v

Bündner Trendsetter: Rang 8

## Mann und Co. (im Waldhotel Davos)

Verzauberungen im Wein-Restaurant

Thomas Mann liebte einen guten Tropfen, so viel ist bekannt. Hoteldirektor Bardhyl Coli wiederum ist als Experte für feinste Weine bekannt geworden. Und die Gäste? Die gehen nicht zuletzt deshalb ins «Waldhotel», weil sie die hiesige Auswahl an Flaschen als eine der besten in Davos beurteilen, weil sie die Preisgestaltung klasse finden und auch noch einen begehren Weinkeller vorfinden. So heftig ist die Zuneigung, dass der bestellte Chablis von William Fèvre nicht mehr verfügbar ist und eine Alternative gebracht wird: Weisser Burgunder ist, das wird hier oben schnell klar, ein Trendgetränk.

Weil man aber ausschliesslich von Wein nicht satt wird, ist die Speisekarte nach wie vor vielfältig. Obwohl das Restaurant nun offiziell unter dem Titel «Wein-Restaurant» läuft, sollte man sich keinen

«Neu auch als 47 cl  
in der gepflegten Gastronomie  
und bei ihrem Getränkehändler.»

