

STARS WIE WASSMER & AMREIN

Schlemmen im Bündnerland?
In Davos ist Altmeister
Armin Amrein der Star.
Und in Vals kocht einer, der
noch Gourmetgeschichte
schreiben wird: Sven Wassmer.

«Scalottas
Terroir»,
«Schweizerhof»,
Lenzerheide

Armin Amrein,
«Glow», Davos



«La Riva»,
Lenzerheide



«Tschuggen»,
Arosa

Sven Wassmer,
«7132 Silver»,
Vals



«Alpenrösli»,
Klosters



«Guarda Val»,
Lenzerheide



Herzklopfa.

Lenzer Heidi & Gigi v. Arosa



Arosa Lenzerheide

Lässt Herzen höher schlagen.



Bianca & Sergio Andreatta, Motta Hütte Risotto, Haxe & Cremeschnitte

Sie habens im Blut! Die Geschwister Bianca und Sergio Andreatta sind im «Da Enzo» in Ponte Brolla aufgewachsen, Papa Enzo ist der Erfinder der gehobenen Zermatter Pistengastronomie. Die Kids sind gefordert: Noch vor der Eröffnung hats gebrannt in der neuen Motta Hütte, was zu Verzögerungen führte. Und: Die «Motta» (gelegen auf 2325 Meter über Meer) ist jetzt doppelt so gross wie vorher; Küche und Service sind «on fire»! Zumal das Angebot bei den Andreattas immer ziemlich

ehrgeizig ist: hausgemachte Entenleberterrinen mit Portwein, frische Teigwaren, sämiger Risotto, butterzarte Lammhaxe aus dem Schmortopf. Das Finale ist für (fast) alle gleich: ein Stück Cremeschnitte, schlotzig, berühmt und gut! Tipp an alle Gourmet-Skifahrer aus Lenzerheide und Arosa: unbedingt frühzeitig reservieren!

Motta Hütte
Lenzerheide
+41 81 385 51 60
www.motta-lenzerheide.com



Glow by Armin Amrein
Davos
+41 81 416 43 43
www.glow-davos.ch

Der Altmeister im Höhenflug: Klassiker wie gebratene Entenleber auf karamellisiertem Apfel, Stroganoff oder Langustinen-Ravioli mit Hummersauce sind immer auf der Karte.



Waldhotel
Davos
+41 81 415 15 15
www.waldhotel-davos.ch

Karim Schumann hat sich im Restaurant Mann und Co. (Thomas Manns Roman «Zauberberg» spielte hier) den 15. Punkt mit fantasievoller Küche zurückerobert.



Alpina, Grischunstäbli
Klosters
+41 81 410 24 24
www.alpina-klosters.ch

Hohe Kochkunst von Thorsten Bode auf bemerkenswert anständigem Preisniveau. «Bode's Sinnreise» heisst der saisonale Sechsgänger mit Wahlmöglichkeit aus zwölf Varianten.



Berghaus Alpenrösl
Klosters
+41 81 422 13 57
www.alpenroesli-klosters.ch

Hier gibts gewaltige Fleischstücke, mit Butter und Rahm als Geschmacksträger wird nicht gespart. Tolles Kalb und Jos Keurentjes' Leberli, die nicht zu toppen sind.



Grischa, Leonto
Davos
+41 81 414 97 97
www.hotelgrischa.ch

Nach zwei Jahren Absenz ist das «Leonto» glanzvoll im Gault-Millau zurück. Verantwortlich dafür ist Executive Chef Jean-Charles Métayer mit seiner Küchencrew.



Morosani Posthotel, Pöstli
Davos
+41 81 415 45 00
www.morosani.ch

Chef Peter Müller ist ein sicherer Wert. Hier kann auch mittags exzellent gespiesen werden, denn die anspruchsvolle Abendkarte liegt ganztags auf.



7132 Silver
Vals
+41 58 713 20 00
www.7132silver.com

Sven Wassmer ist ein Star am Herd und diesjähriger «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz». Ein Abend bei ihm ist aufregend, verblüffend, fantastisch zugleich.



Casa Fausta Capaul
Brigels
+41 81 941 13 58
www.faustacapaul.ch

Authentisch die heimeligen Bündner Stuben, echt die Gastfreundschaft von Therese und Linus Arpagaus. Ende der Wintersaison ist Schluss, Arpagaus' ziehen ins «Casutt», Ilanz.



Bellevue, Nova
Flims
+41 81 911 31 31
www.nova-flims.ch

Das Restaurant im über 400 Jahre alten Gewölbekeller bietet eine einzigartige Atmosphäre. Chef Ruud Willemsen komponiert fernab der Trampelpfade sehr stimmige Menüs.



Mulania/Das Elephant
Laax
+41 81 927 91 91
www.mulania.ch

Sascha Meyer kocht an zwei Fronten. Im 15-Punkte-Restaurant Mulania. Und auf 2475 Meter über Meer auf Crap Masegn. Spezialität auf dem Berg: Penne aus dem Parmesanlaib!

*Armin Amrein kocht im
Möbelhaus und serviert Amuse-
Bouches schon mal auf Ministühlen*

Das einmalige Gourmet-Konzept in der Bündnerstube

Wir pflegen eine Terroir-Küche mit regionalen Produkten aus naturnaher Produktion. Wir kennen die Menschen, die unsere Lebensmittel herstellen, wissen genau, wie die Tiere gehalten werden und wo das Gemüse wächst.



AROSA | LENZERHEIDE



Tschuggen, La Vetta
Arosa
+41 81 378 99 99
www.tschuggen.ch

Klassische Menüs hat Chef Uwe Seeger von der Karte gestrichen und inszeniert das Essen als Theaterstück. Die Dramaturgie liegt beim Gast, der seine Gänge auswählt.



Waldhotel National
Arosa
+41 81 378 55 55
www.waldhotel.ch

Gerd Reber ist im «Kachelofa-Stübli» kulinarisch eine Institution. Jeden Freitag gibts Chateaubriand vom Weidrind. Für grosses Kino sorgt das riesige Käsebrett.



Arosa Kulm Hotel
Arosa
+41 81 378 88 88
www.arosakulm.ch

Pascal Kleber, Chef über alle sechs Restaurants im Haus, sprüht vor Ideen und überzeugt im «Muntanel-la» klar und schnörkellos. Im «Stüva» zieht Michele Baggiù alle Register.



Guarda Val
Lenzerheide
+41 81 385 85 85
www.guardaval.ch

Das Gourmetrestaurant Guarda Val des gleichnamigen Hotels bietet bodenständige Maiensäss-Gastfreundschaft kombiniert mit urbanem Chic im 300-jährigen Kuhstall.



Schweizerhof
Lenzerheide
+41 81 385 25 25
www.schweizerhof-lenzerheide.ch

In der wunderschönen Arvenstube im «Scalottas Terroir» setzt man konsequent auf einheimische Produkte – sogar Turopolje-Schweine gibt's gleich von nebenan.



La Riva
Lenzerheide
+41 81 384 26 00
www.lariva.ch

Dominique Schrotter hat neben der Rolle des Küchenchefs nun auch die des Gastgebers übernommen. Das bekommt dem «Riva» gut, die Gäste lieben den kreativen Koch.