



Wieder sein eigener Herr und Meister! Armin Amrein setzt in Davos kulinarisch den Massstab.



# Loup mit Rouille und Ricotta

«**GLOW**», **DAVOS GR** Willkommen zurück am Herd! **ARMIN AMREIN** verteidigt an neuer Adresse mit Wolfsbarsch, Langusten und Perlhuhn seine 17 GaultMillau-Punkte souverän. Er ist die Nummer 1 in Davos und GaultMillaus «Koch des Monats» Februar.

**A**ltmeister Amrein kocht jetzt in einem Einrichtungshaus an der Davoser Promenade. Das färbt zumindest auf Amuse-Bouches und Friandises ab: Sushi-Würfel auf einem Mini-Kunststoffstuhl, Pralinen auf kleinen Tablett aus dem USM-Haller-Möbelsystem. So viel Spass darf sein in einem kleinen Restaurant mit Blick auf einen weitläufigen Ausstellungsraum. Noch wichtiger als die erstklassige Lage: Armin Amrein ist wieder der Boss im Haus, eigenverantwortlich für seine Karte

und den Applaus seiner Gäste. Nehmen wir es vorweg: Der Applaus ist ihm sicher. So sicher wie die 17 Punkte im GaultMillau; der Luzerner verteidigt seine «Standardnote» mühelos.

«**Glow by Armin Amrein**» heisst das Lokal. Die «Glut» ist spürbar! Der Chef blüht auf, wenn er seinen Gerichten in der kleinen Küche mit Sichtkontakt zu den Gästen eigenhändig den letzten Schliff gibt. Er serviert eine Entenleber-Praline, gefüllt mit Trüffel. Dazu gibts eine Entenleber-Crème-brûlée, die auf der Zunge ver-

geht. Sehr harmonisch auch der nächste Gang: eine vorgeschchnittene Langustine mit exotischen Nuancen von Pak Choi, dazu eine exzellente Hummersuppe mit markanten Krustentieraromen. Den Kontrapunkt setzte die zweite Fischvorspeise: Wolfsbarsch, einmal als Carpaccio, serviert mit farbenprächtigen Fischrogen, einmal auf der Haut gebraten. Dazu alles Gute aus dem Süden: eine sanfte Rouille mit Ricotta und Tintenfisch auf einer schmelzenden Aubergine. Wir sind begeistert: erstklassige

Produkte, à la minute zubereitet, geschmacklich gut abgestimmt und attraktiv arrangiert.

**Prädikat «perfekt»** – das gilt auch für den Hauptgang. Ein Perlhuhn mit safranierem Chicorée und Datteln. Ein Kalbsmedaillon mit Randenpüree und Pistazien. Applaus auch für die Zitronenschnitte mit einem Mix aus Zitrusaromen.

**Glow by Armin Amrein**  
Promenade 115, 7270 Davos  
Tel. 081 416 43 43  
Montag, Dienstag und  
Mittwochmittag geschlossen  
www.glow-davos.ch

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

## 5 Fragen «Kinder haben ihr eigenes Buffet»

Matthias Schmidberger



**Matthias Schmidberger, man rühmt Sie für das beste Frühstücksbuffet der Alpen. Was machen Sie besser als die Konkurrenz?**

Die Vielfalt war schon immer gross. Dann der Aufbau, das exklusive Geschirr. Und: Wir suchen immer nach neuen Trends.

**Wie die regionale Küche?**

Das ist im «Kempinski St. Moritz» kein Trend. Wurst, Butter, Joghurt, Käse haben wir schon immer aus der Region bezogen.

**Beginnt vegan bereits am Morgen?**

Natürlich. Und wir geben Müesli, Wraps, Sojadrinks, Chia genug Platz am Buffet.

**Wie machen Sie Kinder glücklich?**

Mit einem eigenen kleinen Buffet in Form

eines Kaufladens. Sie lieben es.

**Ihr liebster Smoothie of the Day?**

Momentan der Green Healthy Shot mit Kiwi, Gurke, Ingwer und Chia.

**Matthias Schmidberger** ist Executive Chef im Kempinski Grand Hotel des Bains (17 und 15 GaultMillau-Punkte und BMW-Partner) in St. Moritz. [www.kempinski-st.moritz.com](http://www.kempinski-st.moritz.com)