

diesem schönen Hause in dieser sehr speziellen Ortschaft, ein paar hundert Meter von der San-Bernardino-Rennbahn entfernt, die uns leider immer wieder von den kulturellen, architektonischen und kulinarischen Trouvailles des Misox, dieses eigenartigen Tales des italienischen Graubündens wegreisst und zum Weiterfahren verlockt. So finden denn hier in Soazza übers Jahr, unter der Ägide von Pia natürlich, sieben «Serate concertistiche» statt, zum Beispiel mit Noëmi Nadelmann, die von vier Pianos begleitet Gershwin-Songs zelebriert, oder ein Abend mit Musik von Vivaldi und einem Mandolinen-Solisten.

Und so feiert denn auch die Weinkarte die besten Champagner, die schönsten Weissen aus der Schweiz und Italien, die herrlichsten Merlots aus dem Tessin, die üppigsten Roten aus der Toskana, dem Piemont, aus Umbrien und Venetien in einem vielfruchtigen Symphonie-Konzert.

Bloss: Welchen nehmen? Schon huscht Pia Cafiero-Ullmann, in einen sportlichen, weinroten Hausdress gewandet, heran und empfiehlt ausgerechnet eine Flasche, die nicht auf der Karte steht, was uns auch nicht mehr überrascht. Einen Wein aus den Marche, gleich neben der Toskana gelegen, aber auf der adriatischen Seite des Stiefels. Es ist ein hundertprozentiger Montepulciano, von dem es jedes Jahr nur 8000 Flaschen gibt, vom grossen italienischen Weinführer «Gambero Rosso» immer wieder mit «tre bicchieri», drei Gläsern, prämiert, produziert von den Gebrüdern Davide und Stefano (schon wieder!) Dezi, 2008 zu den Winzern Italiens erkoren. Die 14,5 Volumenprozent Alkohol und der 22-monatige Bar-

rique-Aufenthalt machen aus der eigentlich liebenswürdigen Traube eine stolze Königin. Der Wein heisst denn auch Regina del bosco und kostet vernünftige 78 Franken.

Aber kehren wir zur Königin von Soazza zurück.

Sie versteht es ausgezeichnet, den Gast glauben zu lassen, er selber bestimme, was er essen möchte. Von den vier Antipasti durften wir also unbedingt die hausgemachte Rehterrine (Fr. 20.–) kosten, was wir gerne taten, denn es war die beste, die wir je gegessen haben: herrlich feinsämig-schmierig in der Konsistenz, geschmacksrein das zarte Wildaroma des lieben Schattenhang-Bambis treffend. Trotz der reichlichen Portion hielt sie uns nicht davon ab, einen Zwischengang in Form eines eleganten Champagner-Risotto zu ordern, angereichert mit etwas Parmesan, parfümiert mit 36 Tröpflein Porto-Reduktion und «dekoriert» mit den zartest angebratenen und schmeckenden Wacheltaschen der Welt oder zumindest von Soazza, was für uns inzwischen aufs Gleiche herauskam (Fr. 26.–).

Wir hätten natürlich auch noch die anderen drei Vorspeisen gekostet (Nudeln mit Wildsau, Ravioli und Spaghetti alle vongole), aber Madame rief zum Hauptgang. Wir erlagen der sanften Verführungskunst der cleveren Gastgeberin und entschieden uns nicht für das Lamm noch den Fisch, noch den Hirsch, sondern für die Entenbrust, 46 Franken die reichliche, etwas dick geschnittene Portion an einer rassigen, mit Bitterorangen massiv abgeschmeckten Sauce und einem Häufchen Gemüse.

Und der «Tortino caldo al giocolato fondente con il suo Gelato» für 20 Fran-



Bodenhaus, Splügen

ken schliesslich schmeckte so, wie das sich liest. Danke Pia, danke Stefano für den Abstecher, den wir in Zukunft gerne öfter mal machen werden. *hst*

6562 Soazza
Fon 091 831 18 20
www.hotel-cacciatore.com
mo-so 7-24 Uhr
(Küche 11.30-14.30 & 18.45-23 Uhr),
Mitte Januar bis Mitte März
einfache Küche (Fondue,
sardische Spezialitäten)
HG Fr. 16.50-48

h s t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 15

Splügen

Bodenhaus

Frischer Fisch in den Bergen

Am «Bodenhaus» kommt nicht vorbei, wer Splügen besucht; das mächtige Gasthaus aus dem 18. Jahrhundert dominiert den mit Kopfstein gepflasterten Hauptplatz des Verkehrsknotenpunktes der Säumer- und Postkutschenzeit. Besonders einladend ist die Terrasse entlang der Hauptfassade, aber das Haus selbst hat natürlich auch einiges zu bie-

ten. Eine grosszügige Halle, von der es in verschiedene Gaststuben abgeht – ins «Restaurant» mit einer üppigen Holzkassettendecke und weiss gedeckten Tischen, in die einfache Beiz mit einer Bar aus Arvenholz und von dort ins «Stübli», mit Gewölbendecke und grün gedeckten Tischen.

Wir werden ins «Stübli» geleitet, sind vorerst alleine (ehe sich der Raum innert einer halben Stunde bis auf den letzten Platz füllt). Die Karte sei dieselbe wie im «Restaurant», versichert man uns: ein in Leder gebundenes Buch, in dem sich die Bündner Spezialität Capuns in diversen Variationen findet, Pizzoccheri (Stoff aus dem Veltlin – das die Bündner auch fast 200 Jahre nach dem Wiener Kongress irgendwie als Teil ihres Grosskantons betrachten) und bürgerliche Gerichte wie Zürcher Geschnietzeltes mit Rösti, Kalbsleber mit Rösti, Rindsfilet oder, als Krönung des Angebots, das Châteaubriand. Wir starten mit einer «Heirat» von Graved Lachs und Crevettencocktail (Fr. 22.–), auch dies gutbürgerlich – und vor allem gut. Sowohl der rohe, marinierte Lachs wie die Crevetten, die kühl und knackig sind, als wären sie eben aus dem Meer gezogen worden. Dazu gibts Friséesalat, frisch aus dem Garten. Jene unter uns, die glaubten, keine Vorspeise zu mögen, stibitzen gleich die Hälfte vom Teller. Die Bedienung ist freundlich, der Service rasch. Bald folgen im «Bodenhaus» die Hauptspeisen: bodenständige Spaghetti bolognese (Fr. 17.50). Und eine einheimische, gebratene Forelle (Fr. 31.50). Diese wurde offenbar im Meersalz gewendet; die knusprige Haut ist sehr salzig, was lecker ist, zumal das Fleisch des Süsswasserfisches milde schmeckt, wie es sich gehört. Fein die kleinen gebra-

tenen Kartoffeln, perfekt der in Butter gedämpfte, mit Pfeffer und Salz und nichts sonst gewürzte Blattspinat. Die Weinkarte ist im Stile der Speisekarte gestaltet; man findet darauf Evergreens wie den Aigle les Murailles oder den Dôle des Monts. Oder den Terrasses von Alvaro Palacios zum Schlagerpreis von Fr. 56.50 die Flasche. Überhaupt sind die Weine vor allem für Städter fast unanständig preiswert. So auch der Malanser Blauburgunder von Wieland, den es offen gibt (Fr. 4.50/dl), ein bekömmlicher Landwein.

Auf der Dessertkarte finden sich aussergewöhnliche Dinge wie Süssmostcreme mit karamellisierten Zwetschgen oder Thusner Kirschenragout mit weisser Schokoladenmousse (Fr. 13.50). Die Kirschen wurden vermutlich eingelegt und dann kurz aufgeköcht; jedenfalls sind sie zu fest für Kompott, und Alkohol enthalten sie nicht, bloss den Hauch eines vergorenen Gouts. Prima. *ml*

Bodenplatz, 7435 Splügen
Fon 081 650 90 90
www.hotel-bodenhaus.ch
mo–so 11–23 Uhr,
24. Oktober bis 9. Dezember geschlossen
HG Fr. 24.50–48.50

h m r s t v

Gut und bürgerlich: Rang 11

Wergenstein

Piz Vizàn

Alles aus der Gegend

Die Gewerkschaft SMUV baute in den 1930er Jahren an manch schönem Flecken im Land Ferienheime für ihre Mitglieder, etwa im Dörfchen Wergenstein am Schamserberg zwischen Thusis und Splügen. Der SMUV ist inzwischen in der Unia aufgegangen, aber das Anwesen in

den Bündner Bergen gibt es noch; es wird mittlerweile von einer Stiftung betrieben, die sich auch den Steinböcken widmet, die hoch über Wergenstein im Gestein herumkraxeln. Und so gehört zum Hotel «Piz Vizàn», wie das ehemalige Gewerkschaftsheim heute heisst, eine ständige Ausstellung über das Bündner Wappentier.

Das «Piz Vizàn» ist ein einfaches Haus, und die Gaststube mit ihrem Linoleumboden, der Fichtentäfelung und den Fensterreihen, die von drei Seiten Tageslicht einströmen lassen, verströmt noch immer etwas die Ambiance einer Industriekantine. Aber die Lage hat einiges für sich. Die Aussicht von der grossen Terrasse führt auf eine weitgehend intakte Berglandschaft mit Wiesen, Wäldern, einem Tobel, felsigen und verschneiten Gipfeln, etwa dem Piz Vizàn. Im Winter führt eine knapp drei Kilometer lange Schlittelbahn in den 320 Meter tiefer gelegene Gemeindeteil Casti; und weil das Postauto am Schamserberg nur alle zwei, drei Stunden fährt, ist das Vergnügen ein ziemlich exklusives. Und im Sommer riecht man den Duft eines intakten Bergbauerdorfes – frisches Heu, aufgeschichteten Mist.

Zu den Attraktionen Wergensteins (60 Einwohner) gehört neuerdings auch die Küche des «Piz Vizàn». Die Karte ist recht knapp, verwendet werden weitgehend biologische Produkte und wenn immer möglich solche aus der Gegend; das Fleisch stammt von ansässigen Bauern und regionalen Metzgern.

Bei den Vorspeisen probieren wir das eher Atypische für die Region aus: Graved Lachs mit Blinis und Sauerrahm (Fr. 12.50); der marinierte Fisch ist prima, die Buchweizenbrötchen sind erstaunlich luftig. Der Saisonsalat (Fr. 8.50) verei-

nigt vor allem Einheimisches – Rettich, Kabis, grünen Salat, Karotten und Tomaten, an einer massvoll verwendeten französischen Sauce mit angenehm viel Knoblauch.

Die «Thusner Ravioli» (Fr. 17.50), die im nahen Thusis fabriziert werden, erweisen sich als Taschen aus einem recht dicken, aber kräftigen Teig, gefüllt mit gut gewürztem Rindfleisch, an einer mit Schnittlauch gespickten, leichten Rahmsauce. Fein. «Die Küche empfiehlt», steht auf der Karte über dem Lammierstück mit Pizokel (Fr. 36.–). Wir folgen der Empfehlung – und erhalten ein Stück Fleisch serviert, das schmeckt, als sei es «barbecued» worden; zugleich gebraten und geräucht. Ja, der Koch mache es so in einer Maschine, mit Gewürzen, sagt die Kellnerin. Es schmeckt köstlich. Aussergewöhnlich auch die Pizokel dazu: Die wurden nach dem Sieden unter den Grillsalamander gelegt – was sie knusprig werden und aufgehen liess.

Die Weinkarte ist sehr knapp; ein paar Bündner, darunter die Bio-Erzeugnisse von Boner-Liechti, Weiss- und Blauburgunder. Echt preiswert ist der offen angebotene Barbera (Fr. 5.–/dl).

Wir beenden unseren Besuch mit einem Dessert, einem lauwarmen Brownie (mit Mandeln gespickt) und einer Kugel hausgemachter Bailey-Glace (Fr. 9.50). Süss und fein. *ml*

Center da Capricorns, 7433 Wergenstein
Fon 081 630 71 72
www.capricorns.ch
mi–so 9–23 Uhr (Küche 12–14 & 18–21 Uhr, dazwischen kleine Karte)
mo & di geschlossen sowie
Mitte April bis Mitte Mai und
November bis Mitte Dezember
HG Fr. 16.50–36

h m s t v

Speisekarten mit Aussicht: Rang 13

*Bodenhaus, Splügen*