

2017  
2018

# GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

100  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET

Was Bergbeizli und Gourmetrestaurants den Gästen auftischen  
Die schönsten Tische mit Aussicht sowie an Pisten und Loipen  
Was aktuelle Trendsetter und bewährte Institutionen anbieten



## La Stüva (im Hotel Walther)

### Gold und Rosa

Der erste Eindruck zählt. In der «Stüva» des Hotels «Walther» ist er in zweifacher Hinsicht erwähnenswert. Am Telefon wurde bereits annonciert, dass wir einfach vorfahren dürfen und den Schlüssel des Wagens abgeben sollen. Abends, im Eingang zum Restaurant, werden wir von einem der freundlichen Kellner fast überschwänglich begrüsst. Kaum ist die Glastür geschlossen, werden Mäntel abgenommen und auf Bügeln gehängt versorgt, anschliessend bekommen wir einen der schönsten Zweiertische im Restaurant, in einer der Nischen. Gastgeberin Anne-Rose Walther macht kurz ihre Aufwartung, nicht ohne uns mit einem verschmitzten Lächeln aufs Dessertbuffet aufmerksam zu machen. Was zählt, ist aber auch der zweite Eindruck. Selbstverständlich schenken wir Wein und Wasser gerne selbst nach, zumal ein zu eifriger Weinservice meist stört und man nicht nach jedem Schluck bedient werden will. Mehr zu denken gab uns später die Rechnung. Wir hatten zuvor gefragt, ob man sowohl das Degustationsmenü als auch das vegetarische Menü in abgekürzter Version bestellen könne, in vier Gängen, was mit einem «kein Problem» beantwortet worden war. Für vier Gänge sind schliesslich je 100 Franken verrechnet worden; in der Speisekarte war der Preis für fünf Gänge aber mit 90 Franken deklariert (vegetarisches Menü). Wir haben das beim

sehr netten Kellner beim Hinausgehen moniert und ihm sein wohlverdientes Trinkgeld gegeben.

Kommen wir zum Dazwischen. Zu unserem sehr gemütlichen wie erfreulichen Abendessen in alpin-schickem Ambiente. Mit fein eingedeckten Tischen, behussten Stühlen, eingestellten Rosen. Mit goldfarbenen Speisekartenseiten und einer erfrischenden Flute Franciacorta Antica fratta in Rosa (Fr. 16.–). Zur Einstimmung beginnen wir mit etwas Alpenlachs, einem Chutney von Bitterorangen (das sich als Grapefruit-Schalotten-Confit herausstellt), Kartoffel-Baumkuchen-Winzlingen und luftigem Absinthschaum. Das gibt es auch bei der anderen Vorspeise dazu, den Gewürz-Karotten mit gehobelter Rande. Mit einem feinen, aufgeschäumten Kräutersüppchen mit aufgespiesserten Mandelpralinen geht es weiter. Ein Highlight ist das Duett vom Lamm – rosa gebraten und schön im Biss das Karree auf knackigem Lauch, in einem Briekteig versteckt die geschmorte Haxe. Die gelben Tupfer erweisen sich als Petersilienwurzelcreme, der leicht buttrige Jus wirkt fast etwas zitronig. Bei den hausgemachten Ricotta-Gnocchi wird der Teller um Gemüse, Sprossen, vor allem um Artischocken und schwarzen Trüffel bereichert und so zu einem feinen vegetarischen Löffelgericht. Nur sind Artischocken und Wein immer so eine Sache. Wir probieren es mit einem Sangiovese aus dem Toskana-Weingut Poggio al Sole von Kathrin und Johannes Davaz, einem Casasilva 2011



La Stüva (im Hotel Walther), Pontresina

(Fr. 87.–) – passt ausgezeichnet zum Lamm! Reichlich fallen die Dessertteller aus. Mit weisser Kaffeemousse und etwas Karamell, einer Glace von Eierlikör sowie einer Tarte mit hochprozentiger Venezuela-Schokolade (70%). Zusätzlich werden noch Truffles und Guetzli gereicht und in die Mitte des Tisches gestellt.

w/m

Via Maistra 215, 7504 Pontresina  
Fon 081 839 36 36  
[www.hotelwalther.ch](http://www.hotelwalther.ch)  
mi–so 19–23 Uhr (Küche bis 21.30 Uhr),  
mittags sowie mo & di geschlossen  
(in der Hochsaison täglich geöffnet),  
27. März bis 23. Juni, 16. Oktober bis  
Mitte Dezember  
HG Fr. 51–65

h r s t v

Genuss pur in den Dörfern: Rang 19

# SHORLEY®



mit Passugger Mineralwasser

**MÖHL**  
A p f e i s ä f t e