

Pontresina



WALTHER Restaurant La Stüva

Via Maistra 215



+41 81 839 36 36



Thomas Walther, Peter Maxlmoser

info@hotelwalther.ch

www.hotelwalther.ch

Mittags, Montag, Dienstag, 9. Oktober bis

20. Dezember, 16. April bis 28. Juni

D 85.-/125.- • **à la carte** 65.-/105.-

H**** Doppelzimmer ab 320.-

Wir waren gespannt. Peter Maxlmoser, während den letzten acht Jahren Küchenchef im Partnerhotel Steinbock, steht nun im «Walther» am Kopf der Brigade. Bei einem Besuch des Gourmetrestaurants La Stüva hatten wir die Wahl zwischen dem grossen Degustationsmenü, A-la-carte-Gerichten und dem Tagesmenü für die Gäste des Hauses. Wir entschieden uns für Letzteres, einen Viergänger aus der klassischen französischen Bistro-Küche.

Schon das Entree, eine kräftige und klare Siedfleischbouillon mit Tapioka, Karottenwürfeln und Estragon, zeugte von gekonntem Handwerk. Dann bat uns der herzliche Service ans imposante Buffet mit einer riesigen Auswahl kalter und warmer Häppchen. Wir konnten den Versuchen nicht widerstehen – besonders die Fisch- und Meeresfrüchtegerichte wie der rassig gewürzte thailändische Crevettensalat schmeckten ausgezeichnet. Der Hauptgang bewies, dass Maxlmoser und seine Brigade auch die grosse Küche beherrschen und vermeintlich einfache Gänge auf hohem Niveau bieten: Das saftige Entrecôte mit Cognac-Sauce und Café-de-Paris-Butter samt kross gebratenen Pommes allumettes schmeckte wunderbar.

Der Chef ist zwar in Bayern und nicht im Badischen gross geworden. Doch sein Schwarzwälder Kirschtörtchen mit cremiger Schokoladenglace hätte auch kritische Schwarzwälder zum Lächeln gebracht. Wenn denn doch noch eine Kritik sein muss: Die Portionen sind auch für grosse Esser gar gut gemeint.