

nier, «ganz klassisch», wie Martin Dalsass bemerkte, mit einer Blutorangen-Tartelette (Fr. 29.-). Die Schokolade zum Kaffee – weiss mit Pistazien, dunkel und hell mit Nüssen – war attraktiv im Glas präsentiert. Und weil damit noch nicht genug sein sollte, wurde noch ergänzt mit je einem schmalen Stück vom Apfelkuchen und vom Nusstollen. Und danach? Nach diesem Abstecher ins kulinarische Glück? War eigentlich die Zeit für eine Siesta gekommen. *wm*

Via Gunels 15, 7512 St. Moritz-Champfèr
Fon 081 833 44 55
www.talvo.ch
di 18.30–24, mi–so 12–15 &
18.30–24 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr),
mo & di-mittag geschlossen, im Sommer
auch di-abend sowie vom 1. April bis
Mitte Juni und von Mitte Oktober
bis Anfang Dezember, während
der Hochsaison täglich geöffnet
HG Fr. 78–142

h m r s t v

Grosse Küche für Gourmets: Rang 5

St. Moritz

Acla

Schnitzeljagd

Es gibt diese Lokale, wo man quasi als rituelle Handlung immer wieder das Gleiche essen will – weil man einfach weiss, hier ist es am besten! In gewisser Hinsicht trifft dies auch für das «Acla» zu. Aber eigentlich hat das Restaurant am Hauptplatz von St. Moritz viel mehr zu bieten.

Das «Acla» gehört zum «Schweizerhof», einem St. Moritzer Klassiker. In den letzten Jahren wurde dieser stetig erneuert: intelligent, mit Bedacht und ohne grosses Aufheben. Zuerst das Restaurant, gefolgt von der stillvollen Terrasse, die einem Schiffsdeck gleicht, dann die Hotelhalle, Festräume und heuer schliesslich der ehrwürdige Segantinisaal. Das «Acla Giardino» bot gar den Ansporn, das jahrzehntelange von Plastikstühlen geprägte Trauerspiel im Herzen von St. Moritz zu beenden. Plötzlich wurden auch die Terrassen der Nachbarn «Steffani» und «Hauser» mit schicken Holzmöbeln und Decken bestückt.

Ich besuche das «Acla» direkt nach den Feiertagen in der wohl schwächsten Januarwoche. Kurz vor 21 Uhr schein ich bereits der letzte Gast des Abends zu sein. Das Restaurant ist hell, freundlich, aufgeräumt, die alten Holzplanen schaffen Ambiente und stehen in angenehmem Kontrast zur modernen

Einrichtung. Das junge Serviceteam – ein Italiener, eine Schweizerin, eine Deutsche – ist freundlich, kompetent und unkompliziert. Angenehm: keine Hierarchie, kein formelles Getue.

Das «Acla» bietet an 365 Tagen im Jahr viel Abwechslung und immer wieder mal was Neues. Leichter Mittagslunch zu fairem Preis, die «Acla»-Klassiker und eine wechselnde Hauptkarte mit saisonalen Inspirationen. Etwas üppiger fällt die Abendkarte aus. Auf Deutsch, Englisch und Russisch werden zum Jahresbeginn kulinarische Klassiker angeboten. Eisgekühlte Premiumwodka stehen für die russischen Gäste bereit. Diese lassen sich aber an diesem Abend nicht mehr blicken.

Konzentrieren wir uns auf die Karte: Im Ofen gebackene, ganze Ente für zwei Personen (Fr. 58.– pro Person), Seezunge (Fr. 67.–), Surf & Turf von Rind und Scampi, Chateaubriand (Fr. 56.–), Steak vom Iberico-Schwein (Fr. 65.–), eine ganze Liste weiterer feiner Grilladen mit frei wählbaren Beilagen. Weitere Klassiker als Vorspeisen getreu dem Wochenmotto.

Die Zusammenstellung der Weine hat Konzept und Stil. Beginnend beim eigenen Weingut Schloss Salenegg in Maienfeld wird die übrige Herrschaft abgehandelt, das Tessin, die restliche Schweiz, Italien und die weiteren weinproduzierenden Nachbarstaaten, dann die Iberische Halbinsel. Mehr braucht's nicht.

Ich entscheide mich für den «Acla»-All-Time-Classic, das Wiener Schnitzel (Fr. 42.–). Weil man dieses hier immer essen will und auch weil die einfachsten Dinge oft die schwierigsten sind. Unverblümt möchte ich hier ein Loblied auf dieses Schnitzel anstimmen, das rein gar nichts mit einem ordinären Schnipso zu tun hat. Es ist gross wie ein Elefantenohr, hauchdünn, knusprig, aber nicht trocken und liegt auf einem Berg feiner, ebenso knuspriger Pommes frites. Eine wahre Freude wie das begleitende Gemüse. Dieses ist auf den Punkt gegart und ideenreich kombiniert, grad richtig. Ebenso überzeugend die Vorspeisen vom Buffet (Fr. 12.–): Ente mit Linsen, Maissalat mit Bohnen, Tomaten mit Mikromozzarella, Rettich, Rote Bete ...

Die sichere Handschrift und die Erfahrung von Michel Dome scheinen überall spürbar. Aus lokalen, tagesfrischen Produkten zaubert er eine geistreiche Küche ohne Anspruch auf «GaultMillau»-Punkte, obwohl er dies durchaus könnte.

Schliesslich hatte er sich bereits im Alter von 24 Jahren 13 Punkte erkocht. Das «Acla» bleibt ein erquicklicher Klassiker mit viel abwechslungsreicher Kulinarik und dem besten Wiener Schnitzel weit und breit.

Via dal Bagn 54, 7500 St. Moritz
Fon 081 837 07 07
www.schweizerhofstmoritz.ch
mo–so 11.30–23.30 Uhr (Küche 11.30–15 & 18–23 Uhr, dazwischen kleine Karte)
HG Fr. 18–60

h m r s t v

Bündner Institutionen: Rang 3

Alpina Hütte

Der Klassiker

Die «Alpina Hütte» auf der Corviglia ist eine klassische Skihütte, ein Treffpunkt auf der Piste für lokale und internationale Insider, fernab von Pelzmantel- und Jet-Set-Stimmung, zu Fuss eher schwer erreichbar. Vielen gilt die von der zackigen, aber liebenswürdigen Beatrice Rota geführte Skihütte sogar als beste überhaupt. Draussen: eine Sonnenterrasse, die Schneebär mit Hot Dogs und Drinks, viel witzige Deko, Strandkörbe und Musik. Drinnen: rustikales, zugleich cooles Ambiente, hell und freundlich der grosse Essbereich. Am besten gefällt es uns im Raucherstübli (ausnahmsweise): Das dunkle alte Holz sorgt für eine wunderschön urchige Stimmung. Die Küche ist gutbürgerlich, der Service freundlich und schnell, die Karte liebevoll zusammengestellt. Alles wirkt hier familiär und sympathisch.

Als Vorspeisen essen wir eine Bündner Gerstensuppe (Fr. 13.50), den Nüsslisalat «spezial» mit Ei und Croutons (Fr. 19.50) und einen feinen Hirschsals (Fr. 16.50). Anschliessend gibt es absolut exzellente, mit Spinat gefüllte Crespelle, die mit Käse überbacken sind (Fr. 29.50), sowie gut gewürzte Spaghetti mit sehr frischen Crevetten, frischen Tomaten und Kräutern (Fr. 37.–). Wir probieren auch die Engadinerwurst mit Sauerkraut (Fr. 24.–) und stellen fest, dass wir die italienischen Gerichte in der «Alpina Hütte» eigentlich fast lieber mögen als die Engadiner Spezialitäten. Als Desserts bekommen wir noch vom hausgemachten Apfelstrudel mit Vanillesauce und ein ebenfalls hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm und tadelloser Caramelsauce. Beides ein Traum und toll im Geschmack.

In der «Alpina Hütte» – sie thront auf einer Krete mit grandiosem Blick aufs Bergpanorama – fühlt man sich dem



Talvo by Dalsass, Champfèr

Himmel schnell mal ein Stück näher. Eine phantastische Lage. Auch um etwas zu feiern: beispielsweise bei Pasta mit weissem Trüffel (Fr. 98.–) oder bei einem Raclette mit schwarzem Trüffel (Fr. 53.–).

In jedem Fall, ob bei Crespelle oder Trüffel, bleibt man bei Beatrice Rota meist etwas länger sitzen als ursprünglich geplant. Manchmal reicht die Zeit danach nur noch knapp, um zurück ins Tal zu gelangen. *brp*

Auf Corviglia, 7500 St. Moritz
Fon 081 833 40 80
mo–so 8–16.30 (Küche 10.30 bis 16 Uhr), abends geschlossen sowie vom 8. April bis Mitte Juli und Mitte September bis Anfang Dezember
HG Fr. 13.50–47

h s t v

Tische direkt an Piste und Loipe: Rang 9

Cascade

Voll die Legende!

Klaus, Member des stolzen «St. Moritz Tobogganing Club», behauptet ja, die Bar im «Cascade» sei so lang, dass das eine Ende manchmal im Nebel liege, während man am anderen Ende in der Sonne trinke. Nun, bei unserem Besuch haben wir eher das Gefühl, dieses feine «drinking hole» liege nicht mitten im

Nobelort St. Moritz, sondern irgendwo in Tscheljabinsk oder Wolgograd. Richtig, wir geben dem «Cascade» ausgerechnet zwischen Weihnachten und Neujahr die Ehre ... Den Versuch, an der imposanten und durchaus auch legendären Bar einen Aperitif oder Cocktail zu nehmen, geben wir deshalb schon bald einmal auf – zu dicht reihen sich die Moncler- und Pelzjacken aneinander. Im schönen, mit viel Holz eingerichteten Restaurant ist es dann besser: Auch hier sitzen einige russische Schönheiten mit ihren Männern in schwarzen Rollkragenpullis und Lederjacken, doch ist auch Deutsch, Holländisch, Italienisch und Englisch zu vernehmen. Weiss gedeckt die Tische, funkelnd die Gläser, gedämpft das Licht, mehr oder weniger dezente Anlehnungen an den Jugendstil, nette, aufmerksame Bedienung – schön, so fühlt man sich wohl!

Das Angebot im «Cascade» ist italienisch geprägt, doch starten wir nicht mit einem Caprese, sondern mit einem Thunfischtatar mit grünem Apfel und Minze (Fr. 28.–) und einem Hummer mit Speck und Vanille auf einer Blumenkohlmousse (Fr. 24.–) – schliesslich verpflichtet St. Moritz eben doch irgendwie. Elena und Andrej aus Moskau wünschen uns vom Nachbartisch einen guten Appetit.