



Moderner Wintermärchen-Palast: „Kempinski Grand Hotel des Bains“



Sternegekröntes Sharing-Menü: „IGNIV by Andreas Caminada“ im Hotel „Badrutt's Palace“

B

linis aus lockerem Kartoffelschaum mit einem Hauch von Butterflocken, dazu besten iranischen Kaviar satt und einen Klecks Sauerrahm servierte Hartly Mathis in den 1970er-Jahren seinen Gästen als „Corviglia Schnee“ und legte damit den Grundstein für das heutige „Mountain Fine Dining“ im mondänen Skiort St. Moritz. Den Kaviar hatte der Schah von Persien persönlich im Koffer. Er zählte zur Fanggemeinde des pfiffigen Küchenpioniers, der sich einen Spaß daraus machte, aus kostbarsten Zutaten wie Hummer, Trüffel und eben Kaviar kleine kulinarische Wunderwerke zu zaubern. 25 Jahre später übernahm sein Sohn Reto das florierende Feinschmeckerlokal in der auf 2486 Meter hoch über St. Moritz schwebenden Corviglia-Bergstation. Der neue Chef teilte die Vorlieben seines Vaters und kreierte fortan Edel-Klassiker wie Trüffel-Carpaccio, Seafood-Carousel oder Russian Burger. Nach insgesamt 50 Jahren ging diese Ära gerade zu Ende. Kultkoch Mathis zog einen Berg weiter und beglückt jetzt seine Anhänger im feinen „CheCha Club“ im Skigebiet Salastrains. Als Initiator des 25. Gourmetfestivals, das vom 12. bis 20. Januar wieder internationale Feinschmecker nach Graubünden zieht, verpflichtete er unter anderem die schillernden Sterneköchinnen Tanja Grandits und Ana Roš. Zu den klassischen Höhepunkten zählen die Küchenparty im „Badrutt's Palace“ und das Great BMW Finale im „Suvretta House“. Mathis selbst lädt zum Sonntagsbrunch in seinen „CheCha Club“. Bei allen kulinarischen Höhenflügen, für die ein gutes Dutzend Gourmettempel in dem von Champagner-Klima verwöhnten Skiort bekannt sind, geraten die etwas weniger glamourösen, aber dafür herrlich bodenständigen Lokalitäten keineswegs ins Hintertreffen. Ob Student oder millionenschwerer Oligarch, sie alle begeben sich mit gleicher Freude in den Metzger-Imbiss, ins Bergbeizli oder eine Pizzeria. Sollte das gute Leben auf den Hüften Spuren hinterlassen, empfehlen wir den 50. Engadiner Skimarathon, zu dem sich am 11. März mehr als 10 000 Teilnehmer aus aller Welt treffen.

CHRISTINE VON PAHLEN

KAVIAR & KNÖDEL

Der Siegeszug des „Mountain Fine Dining“ nahm in ST. MORITZ seinen Anfang und erlebt immer neue Höhenflüge. Auf Sternenniveau, aber auch in der raffiniert-bodenständigen Engadiner Küche

GENIESSER-HOTELS

• **BADRUTT'S PALACE** Rechtzeitig zum 120. Geburtstag der Hotellegende eröffnete Spitzenkoch Andreas Caminada im Dezember 2016 sein Gourmetlokal „IGNIV by Andreas Caminada“. „Igniv“ ist das rätoromanische Wort für Nest – und entspricht dem Konzept des ungezwungenen „Fine Dining Sharing“, das im „Guide Michelin 2018“ mit einem Stern belohnt wird: sich gemeinsam viel Zeit nehmen, um mit allen Sinnen zu genießen. Weitere kulinarische Hotspots im Haus: das japanisch-peruanische Fine-Dining-Lokal „La Coupole – Matsuhisa“ unter Regie von Starkoch Nobu und die urigen „Patrizier Stuben“. Dazu Drinks & Dancing im „King's Club“. **DZ ab 497 Euro, badruttpalace.com**

• **KEMPINSKI GRAND HOTEL DES BAINS** Einen Schneeballwurf vom Ortszentrum und nur wenige Schritte vom St. Moritzersee entfernt, verbreitet das in einem Park gelegene 5-Sterne-Hotel die Atmosphäre eines Urban Resorts. Man speist im eleganten Sternelokal „Cà d'Oro“, im lässigen Lifestyle-Restaurant „Enoteca“ oder im Steak-Tempel „Les Saisons“. Im 2800-Quadratmeter-Wellnessbereich gibt es ein separates „Ladys Spa“ mit drei Saunen, 184 Zimmer und Suiten, Bibliothek, Smokers Lounge. **DZ ab 432 Euro, fti.de**

• **KULM HOTEL ST. MORITZ** Alle schauen in diesem Winter auf das Pop-up-Restaurant „the K by Tim Rau“ im coolen „Kulm Country Club“. Unter Regie des deutschen Starkochs zaubern sein Küchenchef Christian Singer und Souschef Christopher Wecker bis 1. April asiatisch inspirierte Überraschungsmenüs. In der neuen „Sunny Bar“ serviert Claudia Canessa aus Lima Ceviche und Quinoa. Interessant für Halbpensionsgäste: Gourmet-Dine-Around in 17 Restaurants und Bergstationen des „Kulm“ und des Schwesterhotels „Grand Hotel Kronenhof“. Musikliebhaber und Zigarrenraucher treffen sich zu später Stunde in der „Miles Davis Lounge“. **DZ ab 577 Euro, kulm.com**

• **SUVRETTA HOUSE** Seit mehr als 100 Jahren verwöhnen Schweizer Spitzenköche eine illustre Gästeschar unter den imposanten Kassettendecken des noblen „Grand Restaurant“. Der beeindruckende Jahrhundertwendebau mit seinen beiden integrierten Türmen liegt auf einer Anhöhe über dem Skiort. Ein hoteleigener Lift bringt Skifahrer direkt zur Talstation der Suvretta-Sesselbahn – auf Wunsch in Begleitung privater Skilehrer. **DZ ab 385 Euro, suvrettahouse.ch**

• **CARLTON HOTEL ST. MORITZ** Das vom Tessiner Interiordesigner Carlo Rampazzi gestaltete, leicht surreale Hotelinterieur tritt im Sternelokal „Da“



Japanisch-peruanische Fusion-Küche vom Feinsten: „La Coupole – Matsuhisa“

Champagner & Traumblick: Terrasse des „Carlton Hotel“



Haselnuss-Schoggi-Häufchen – eine Spezialität im „Läderach“

Fernöstliche Überraschungen: „the K by Tim Raue“ im „Kulm Hotel“



Viel Holz und modernes Design: das „Vivanda“ in Brail



Vittorio – St. Moritz“ in den Hintergrund, sobald man die raffinierten Menüfolgen der Brüder Enrico und Roberto Cerea kennengelernt hat. Im „Romanoff“ legt man besonderen Wert auf Schweizer Küche und Engadiner Spezialitäten. Das 60-Zimmer-Boutiquehotel stellt seit diesem Winter den Gästen einen Outdoor-Butler zu Diensten. **DZ ab 620 Euro, carlton-stmoritz.ch**

• **GRAND HOTEL KRONENHOF** Man spürt, dass Küchenchef Fabrizio Piantanida als junger Mann mit seiner Großmutter in der Küche stand: Familiäres Ambiente ist ihm noch heute ein Anliegen. Seine Philosophie: rustikal im „Le Pavillon“, prunkvoll im „Grand Restaurant“ und hochkarätig im „Kronenstübli“. Das denkmalgeschützte Hotel im Herzen des Nachbarorts Pontresina hat 110 Zimmer und Suiten. Zum diesjährigen Gourmetfestival ist die Basler Sterneköchin Tanja Grandits u. a. mit einem Trüffel-Workshop hier zu Gast. **DZ ab 483 Euro, kronenhof.com**

FEIN SPEISEN

• **TALVO BY DALSASS** Der aus Südtirol stammende Olivenöl-Papst Martin Dalsass steht für eine mediterran geprägte Küche, für die er die besten Olivenöle aus allen Regionen Italiens zum Einsatz

bringt. Signature-Dessert: Olivenöl-Schoko-Mousse mit Fleur de Sel. **Via Gunels 15, Tel. 833 44 55**

• **LA STÜVA** Bodenständige Gourmetküche bringt der bayrische Chefkoch Peter Maxlmoser auf den Tisch. In der gemütlich-stilvollen Stube aus 200 Jahre altem Fichtenholz schmecken so herrliche Kombinationen wie Chateaubriand vom Samedaner Black-Angus-Rind mit Sauce béarnaise, dicken Kartoffelstäbchen mit Trüffelbutter und glasiertem Gemüse. **Via Maistra 215, Tel. 839 36 36**

• **ECCO ON SNOW** Die kurze Autofahrt in das Dörfchen Champfèr lohnt sich: Rolf Fliegaufer kehrt seinem Sternelokal in Ascona den Rücken und schlägt hier sein Winterlager auf. Unter dem Dach des Hotels „Giardino Mountain“ lässt er seiner Fantasie freien Lauf und kreiert Köstlichkeiten wie Jakobsmuscheltatar, Taschenkrebs-Ravioli und Schwarzwurzelscheiben mit Trüffel und Kakao. **Via Maistra 3, Champfèr-St. Moritz, Tel. 836 63 00**

• **CHESA VEGLIA** Seit mehr als 80 Jahren beherbergt das Traditionsrestaurant unter dem Dach eines alten Bauernhauses drei Lokale und zwei Bars. In der „Pizzeria Heuboden“ zum Beispiel dreht sich alles um Pasta & Pizza. Hinterher amüsiert man sich in der „Polo Bar“ und der nach einem Schweizer Maler benannten „Bar Carigiet“. **Via Veglia 2, Tel. 837 28 00**

• **VIVANDA** Im Gourmetrestaurant des nostalgischen „In Lain Hotel Cadonau“ im benachbarten Brail ist Küchenchef Dario Cadonau für seine exquisiten Überraschungs- und Degustationsmenüs bekannt. **Crusch Plantaun 217, Tel. 851 20 00**

TRENDY

• **CHECHA CLUB** Rechtzeitig zum Start in die neue Wintersaison bezog Kultkoch Reto Mathis sein neues Refugium am Berg: Auf 2000 Meter Höhe, im Skigebiet Salastrains, trifft man sich u. a. zu Barbecues auf der Sonnenterrasse und Partys. Kulinarisch ist Mathis sich in einigen Dingen treu geblieben: Trüffelpizza und Kaviar-Kartoffelschnee stehen weiter auf der Karte. Clubmitglieder werden extra verwöhnt: mit Skibutler und kostenlosen Transfers von und nach St. Moritz. **Via Salastrains 10, Tel. 833 63 55, chechaclub.com**

• **HATO RESTAURANT, BAR & LOUNGE** Zum Apéro nimmt man auf nougatfarbenen Chesterfield-Sofas Platz, bevor man sich mit liebevoll präsentierten fernöstlichen Kreationen verwöhnen lässt. **Via da Vout 3, Tel. 838 00 00**

BARS/CAFÉS

• **STÜBLI BAR** Sie ist Teil der Barstreet im „Hotel Schweizerhof“ und eine Art Engadiner Pub mit Live-Auftritten nach 22 Uhr. Unter demselben Dach: die „QN Bar“ mit klassischen

Cocktails und ausgewählten Champagner-sorten sowie „Muli“, eine Weinbar mit Chill-out-Ambiente. **Via dal Bagn 54, Tel. 837 07 07**

• **CAFÉ HANSELMANN** Schon Thomas Mann und Coco Chanel konnten den leckeren Süßigkeiten wie Engadiner Nusstorte, St.-Moritz-Schneebällchen und Birnbrot nicht widerstehen. **Via Maistra 8, Tel. 833 38 64**

DELI-SHOPS

• **HATECKE** Vor 15 Jahren verwandelte sich die bodenständige Metzgerei in eine Art Metzgerei-Boutique mit Edelibiss. Man genießt Salate und Sandwiches und nimmt für zu Hause vom guten Bündnerfleisch und Edelsalsiz mit. **Via Maistra 16, Tel. 833 12 77**

• **LÄDERACH** Ein Paradies der süßen Verführungen. Unter zahlreichen hausgemachten Schoggisorten und zarten Pralinés ist die „Classic Dark“, eine Eiweißpraline im Schokomantel, der große Renner. **Via Serlas 26, Tel. 833 57 26**

Vorwahl St Moritz 0041/81

Stararchitekt Norman Foster gestaltete den „Kulm Country Club“



Die Küche hält, was der Rahmen verspricht: „Grand Restaurant“ des „Hotel Suvretta House“



Göttlicher Genuss in einer ehemaligen Kapelle: das Sternelokal „Ecco on Snow“ im „Giardino Mountain Hotel“



Reto Mathis, Küchenpionier in zweiter Generation, und sein neuer Szenetreff, der „CheCha Club“



TOP TIPP

CHRISTINE VON PAHLEN, REISEEXPERTIN DER MADAME

„Zu meinen Lieblingsgerichten zählen die Kalbsbäggli im ‚Dal Mulin‘ und im Anschluss daran die Topfenknö-

FOTOS: Fotografie Marco Cadonau (1); Gian Giovanoli (2); Design Hotels (3); Jörg Lehmann aus My Way, Tim Raue, Callwey Verlag (4); E. Leu & Partner AG (5); Daniel Marinek Photography (6); Reto Mathis (7); pillmann.com (8); Nigel Young (9)