

# Neu entdeckt: «Stüva da la Posta»



**WER NICHT GENIESST, WIRD UNGENIESSBAR** Den Gästen von Hanspeter und Theres Nett sowie Küchenchef Andreas Klingenberg (r.) wird Geniessen leicht gemacht.

FOTOS: BRUNO VOSEK

**Hotel Post: Stüva»**  
7514 Sils Maria  
Tel. 081 - 838 44 44  
Betriebsferien:  
9. 4. bis 15. 6. 2007  
EC-Direct, Postcard  
Alle Kreditkarten ausser  
American Express  
und Diners  
 [www.hotelpostsils.ch](http://www.hotelpostsils.ch)

**Hotel Post, Sils Maria GR** Schnörkellos. Frisch. In der «Stüva da la Posta» verwöhnen **Theres und Hanspeter Nett** mit Küchenchef **Andreas Klingenberg** die Gäste.

**M**itten in Sils Maria liegt die Neuentdeckung Hotel Post mit der «Stüva da la Posta». An Sommerabenden lädt die Gartenwirtschaft am rauschenden Fexbach zum Apéro. Andreas Klingenberg verwöhnt die Gäste mit seiner marktfrischen und natürlichen Küche, ohne Zusatzstoffe, ganz ohne Fertigprodukte. Die Gerichte sind von regionalen und mediterranen Einflüssen sowie Kräutern und Blüten aus Guarda von Familie Josche geprägt. Die Karte bietet nebst dem «Chrüter- und Blüten-Menu» Gourmetgerichte und regionale Spezialitäten zu fairen Preisen, was auch für die Weinkarte gilt. Im passenden Glas jedoch hätte der Wein noch besser gemundet ...

Augen und Gaumen schmeichelt schon das Amuse-Bouche von Lachstatar und zweierlei Karottenterrine. Lobenswert das vom aufmerksamen Service gereichte Oliven- und Sonnenblumenkerne-Brot. Kompliment für das luftige Mousse von der geräucherten Forelle, verziert mit herrlichen frittierten Kräutern.

Königlich das Hummerfrikassee in Kamillensauce mit dem dazu gereichten warmen Spaghettini-Zuchetti-Salat an Pistazienvinaigrette. Dem perfekt gebratenen Rochenflügel auf bekömmlichem Artischockengemüse und dazu gebratenen Olivengnocchi hätte etwas mehr Würze gut getan, was aber sicherlich nicht eine einfache Mariage zur leckeren Vanille-/Noilly-Prat-Sauce gewesen wäre.

**Klassisch und gut:** das mit spärlich Puschlaver Rohschinken und Bergkäse gefüllte Kalbs-Cordon-bleu. Die Begleiter: Schwarzwurzeln, leichter Kartoffelgratin und Wacholdersauce. Das empfohlene Sanddortörtli aus handverlesenen Beeren, toppiert mit Gel und ausgarniert mit marinierten Kumquats und Kiwisorbet, überzeugt geschmacklich nicht. Mehr Freude bereitet da die verführerische Crème brûlée von dezerten Engadiner Lärchenspitzen mit kräftigem Glühweinsorbet und in Bündner Chrüter eingelegten Dörrpflaumen.



**Fr. 16.50**  
Vinothek Brancaia,  
8008 Zürich  
Tel. 044 - 422 45 22  
[www.brancaia.ch](http://www.brancaia.ch)  
Jetzt trinken.  
Trinktemperatur  
8 bis 10 Grad.

## WEIN-TIPP

### UNAUFDRINGLICHER WEISSER RIOJA

Er leuchtet in hellem, blassem Gelb. Sein Auftakt ist lieblich, filigran, nach Lindenblüten und einem Hauch von Fleur de Sel duftend. Im Gaumen mundet der **2003 RIOJA BLANCO** von **COSME PALACIO Y HERMANOS** (12 %) ebenfalls eher leichtfüssig – auffällig ist aber seine Eleganz. Dezent, saftig, mineralisch sein Finale. Kein orchestraler Weisswein, sondern ein Solostück, das aus der Traubensorte Viura komponiert worden ist. Sehr erfrischend und gradlinig mit Noten von Mandarin im Finale. Ein Weisswein der leisen Sorte, der ideal zu hellem Fisch passt – auf jeden Fall sollte das Gericht nicht zu intensiv gewürzt sein, da sonst der Weingeschmack überdeckt würde. Passt auch zu traditionellen Tapas und Antipasti.