

Neu entdeckt: «Stüva da la Posta»



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

FOTOS: BRUNO VOSEER

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

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

Mitten 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 Klingenger 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 dezenten 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
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 mündet 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.