

war der luftige Yuzuschaum mit Rucola-Essenz und würzigen Erdbeeren. Ausgezeichnet auch das Tatar vom kalt geräucherten Stör mit Papaya-Chicorée-Salat, Granatapfel und Feigenchips. Dass es die Küche auch beim Fleisch kann, bewies sie mit einer mit Tee-Essenzen geräucherten und fein aufgeschnittenen Rindsbrust mit grünen Spargeln, Koriander und Honig-Senf-Eis. Gut schmeckte das karamellisierte Störfilet mit einer Sauerrahm-Waffel und Grünspargelspitzen. Auch bei den Hauptgängen leistete die Küche ganze Arbeit: Das Kinn vom Pata-negra-Schwein mit Mangorelish, Bärlauch-Gnocchi und glasiertem Pak-Choi stand dem im Olivenöl pochiereten Störfilet mit Spargelrisotto im Einmachglas, Portweinschalotten und gebackenem Frühlingsspinat in nichts nach.

Für die breite Auswahl regionaler Rohmilchkäse ist der Adelbodner Affineur Manfred Schmid verantwortlich, bei den Desserts dominieren Früchte aus eigener Produktion. Der Service ist umsichtig, auf der interessanten Weinkarte stehen vorwiegend Produkte der Hauptaktionärin Coop, die Preise sind fair.

7414 FÜRSTENAU

Chur 24 – Thusis 4

GR

H4



SCHAUENSTEIN

Schloss Restaurant Hotel

Schlossgass 77



+41 81 632 10 80



Andreas Caminada

kontakt@schauenstein.ch

www.schauenstein.ch

www.andreascaminada.com

🕒 Montag, Dienstag, Mittwoch bis 19 Uhr, 24. Oktober bis 16. November, 24. bis 27. Dezember, 9. Januar bis 1. Februar, 24. April bis 9. Mai, 28. August bis 6. September
M 198.–/265.– • D 198.–/265.– • à la carte 152.–/194.–

H Doppelzimmer ab 454.–

Caminada 2016? Grossartig wie immer. Und konsequent wie noch nie: Der Kultkoch der Nation hat sich von den Luxusprodukten vollständig verabschiedet, vertraut zu 100 Prozent seinem beneidenswerten Talent und dem Besten, was die Region hergibt. Andreas Caminada streicht auch die Showelemente aus dem Repertoire; Essen auf dem iPad (Gericht im letztjährigen

Menü: «Splendur-Hexenring») war mal, gibt's heute nur noch auf besonderen Wunsch. Den Tanz auf immer mehr Hochzeiten beherrscht er so elegant wie vieles andere im Leben. Und: Der Anspruch, den der Patron an sich und sein junges Team stellt, ist unverändert hoch. Masstab sind nicht die Besten im Land. Benchmark sind die Besten der Welt.

Der Start in sein fantastisches Frühlingsmenü? Schinkenbrot und Salat. Nach Art des Hauses allerdings: Den (Bein-)Schinken gibt's in Streifen geschnitten als Taco, als würzige Vinaigrette, als verführerischen Schaum und vor allem als «Brot-suppe». Wie Caminada den markanten Duft in eine Essenz von Schwarzbrot zaubert, ist Magie und Fleissarbeit zugleich. Essenzen, Jus und Emulsionen sind auf «Schauenstein» schon fast unheimlich dicht, das Ergebnis von unzähligen Reduktionen; frühestens der zweite Ansatz ist dem Chef gut genug. Die beiden Salate? Erst die «Crudité von grünem Gemüse» mit einem geheimnisvollen Ring mittendrin: Zwiebel, ausgebacken wie eine Tempura, wunderschön crispy. Dann ein dramatisch guter Beweis dafür, dass der Champignon nicht zwingend ein Pilz zweiter Klasse sein muss. Caminada gönnt ihm einen grossen Auftritt: roh und lauwarm. Als Creme. Als Fond, der so dicht ist wie hochwertiges Öl. Artischocken passen prima dazu, und die hat der Chef bald in eigener Zucht: Bauer Marcel Foffa hat für ihn im Domleschg 170 Stöcke angepflanzt, so 1500 Exemplare dürften es schon werden. Ein filigranes Randensorbet im Tütchen (Cornet), Entenleber, verpackt in Mandeln (!) und tolle Pommes soufflées mit Kräutern sind beim wie gewohnt sehr ausgiebigen Warm-up auf dem Schloss die weiteren Höhepunkte.

Einer der verblüffendsten Gänge im eigentlichen Menü: «Flusskrebs zum Teilen»! Richtig: «Plates to share» sind Caminadas Konzept im Zweitrestaurant Igniv, und weil das den Gästen so viel Spass macht, gibt's auch eine Runde Family Style am Hauptsitz. Also stehen plötzlich ganz viele Tellerchen und Schüsseln auf dem Tisch: Flusskrebs normal. Flusskrebsragout. Flusskrebsatar. Und als kleine Sensation im Angebot Flusskrebsbouillon. Ganze Karkassen-Berge werden dafür angesetzt

und fünf Stunden lang reduziert. Ein Teil davon wird noch intensiver bearbeitet, erreicht fast Soja-Qualität. Eine richtige Flasche dazu: einen Completer von Gian-Battista von Tschärner aus der Bündner Herrschaft (2005). Auch der andere Weisse im Menü war eine kleine Sensation: der erste trockene Riesling von Martha und Daniel Gantenbein (2013).

Hummer, Loup, Turbot? Muss hier alles nicht sein. Die Flusskrebse aus dem Genfersee sind dem Patron lieber. Und die Fische aus dem Walensee erst recht. Berufsfischer Hanspeter Gubser fährt frühmorgens raus, und zappelt eine Rarität im Netz, kriegt Andreas Caminada erst eine SMS (noch vom Boot aus), kurze Zeit später die begehrte Ware. Also freuen wir uns über einen Seesaibling, 60 Meter unter dem Wasserspiegel gefangen, mi-cuit gegart, serviert als Filet und als Tatar, mit Erbsen und Gurken – unglaublich sanft, ein Wunderwerk von Natur und Koch. Auch die Trüsche begeisterte, in Nussbutter gebraten, kräftig im Fleisch, mit Frühlingslauch, Zwiebel und einer tollen Lauchvinaigrette angerichtet. Auf «Schauenstein» kann man jederzeit einen zusätzlichen Gang ins Menü einbauen: Wir taten's, weil wir auf die Schmorbraten-Tortellini einfach nicht verzichten können, konzentrierten uns dann aber voll auf den Hauptgang: Damhirsch! Das ist eigentlich nicht so unser Ding («Bambi grillieren»), aber Caminada hat uns bekehrt: Die Tierchen stammen von Simon Kunfermann und Jacqueline Stgier in Präz GR, haben am Hinterrhein auf 1500 Metern 10 Hektaren Auslauf, und ihr Fleisch (Filet) ist tatsächlich von hervorragender Qualität; dazu gibt's Broccoli, Sanddorn, Dörrobirnenbrot und erneut einen herausragend guten Jus.

Eigentlich müssten wir jetzt die Patisserie rühmen für die wundervollen Desserts (gebrannte Creme nach einem Rezept von Andreas' Grossmutter Giuliana, Fruchtgelees, Mousses und Pralinen), aber diesmal widmen wir das Schlusswort dem unglaublichen, nach Vorgaben des Patrons konstruierten, gestylten Käsewagen: Die besten Exemplare aus der Schweiz liegen drauf, dazu werden kräftiges Trockenfleisch und wunderbare Würste von verschiedenen Bauern aufgeschnitten. Brot gibt's nicht dazu, dafür kleinste Kartoffeln

aus dem Albulatal (Corne de Gatte), und wer mag, lässt sich dazu ein Bündner Bier (Monstein, Blutzcher) servieren. «Unser Vesper-Plättli», sagt Andreas Caminada dazu vergnügt.

9056 GAIS

AR

Appenzell 6 – St. Gallen 14

H2



TRUBE


Rotenwies 9

+41 71 793 11 80

Thomas und Silvia Manser

info@truube.ch

www.truube.ch

 *Dienstag, Mittwoch, 27. Februar bis 15. März, 24. Juli bis 16. August*

M 38.50 • **D** 90.–/150.– • **à la carte** 66.–/94.–

Silvia Manser kocht in ihrem schmucken Appenzeller Haus seit Jahren auf konstant hohem Niveau. Köstlich war schon die sanft in Butter gebratene Kalbsmilke auf Selleriecreme und Stangensellerie als Amuse-bouche. Fein dann die aufgeschäumte Frühlingszwiebel-suppe mit rohem Saibling und säuerlichen Aceto-balsamico-Kügelchen – ein gelungener kleiner Ausflug in die Molekularküche. Gut gefiel uns auch die gedämpfte Seezunge, angerichtet auf einer Deklination von der Erbse (gedämpft, als Gelee und als

Gault&Millau

Der «GaultMillau» 2017 – auch für iPad und iPhone!

