

BRAIL ○ ZERNEZ ○ SUSCH ○ LAVIN ○ GUARDA ○ TARASP ○

SCUOL ○ SENT ○ RAMOSCH ○ SAMNAUN ○ SANTA MARIA ○ MÜSTAIR ○



Verliebt ins Engadin

Eine Region für die Sinne sind Unterengadin, Val Müstair und Samnaun. Schlittenfahrt mit Fondueplausch. Wildbeobachtung auf Schneeschuhen. Badetag in den heissen Quellen von Scuol. Klein-Kunst in Lavin, Welt-Kunst im Schloss Tarasp. Gediegene Fünfsternehäuser, tolle Gourmetlokale, herzige Skihütten. Und Skifahrer kommen ebenfalls auf ihre Kosten. Allein in Samnaun gibts 290 Pistenkilometer.

Text Elsbeth Hobmeier Fotos Marcus Gyger

Glücklich im Schnee Tamara und Dario Cadonau teilen die Freude wie auch die Arbeit in ihrem gediegenen Fünfsternehaus, dem Familienbetrieb In Lain in Brail.



IN LAIN HOTEL CADONAU
IN BRAIL

Erstklassige
Gastfreund-
schaft auf
der Höhe, –
auf 1636 m ü. M.

B

BEGINNEN WIR DEN RUNDGANG DURCH DIE GASTFREUNDLICHEN DÖRFER IN BRAIL. DIE HAUPTATTRAKTION. Hier ist die Hauptattraktion das In Lain Hotel Cadonau, das kleinste 5-Sterne-Superior-Hotel der Schweiz mit drei Restaurants. In der Schaukäserei gibts Fondue, in der La Stüvetta eine gepflegte regionale Küche. Ein Plus für jeden Gourmet ist das Vivanda, wo der mit 17 GaultMillau-Punkten und einem Michelin-Stern gekrönte Kochkünstler Dario Cadonau abends ein Überraschungsmenü kreiert, das keine Wünsche offen lässt. Viel Holz, alte Steinmauern und ein Kerzenmeer umrahmen das kulinarische Erlebnis. Das Fleisch kommt aus artgerechter Haltung, die Rüeblis sind vom nahen Acker, die Eier von glücklichen Hühnern, das Heu, das danach mit Arvenadeln für eine wunderbare Essenz verfeinert wird, vom Bauern nebenan. «Arve ist mein Lieblingsprodukt», sagt Dario Cadonau. Und macht daraus Sirup, Butter, Brownies. Aber würzt auch die Gänseleber damit und packt das Rindsfilet in einen Arvenmantel, bevor er es auf den Grill legt. Einer seiner Klassiker, den er nie weglassen darf. Im Käsekeller kann der Gast zwischen 70 Sorten wählen, im Weinkeller aus über 480 Positionen eine Flasche aussuchen. Das Dorf Lavin überrascht mit einigen Palazzi, die genauso gut in Italien stehen könnten. Im rosa Palazzo direkt am Dorfplatz residiert das Hotel Piz Linard: Man speist im historischen Arvensaal, sitzt gemütlich in der

Bibliothek und genießt die von Künstlern gestalteten Zimmer. Hans Schmid als Initiant setzt mit seiner Crew und rund 400 Aktionären im Rücken sein Konzept um. Ein Angebot wie bei Nonna – «wir wollen kein kunstvolles Geköch, sondern eine alpine, einfache und möglichst biologische Küche», sagt er. Zum Frühstück gibt es Ruchbrot, Käse, Salsiz, Honig, Bircher muesli und hausgemachte Konfitüre, alles frisch und aus der Region. Von 12 bis 16 Uhr liegt die Tancadi-Karte (das heisst Tankstelle) auf – mit Suppe, Käse, Wurst und winterlichem Eintopf. Und abends kommt in der Gaststube ein Menü mit drei bis fünf Gängen auf den Tisch, in grossen Platten. «Wir denken nicht in Scheibchen und Rädchen, sondern in grossen Stücken», erklärt Hans Schmid, der auch malt und dessen Bilder die Wände schmücken. Von Freitag bis Sonntag gibts in Lavin eine weitere «Tankstelle» für Gaumen und Gemüt: die «Staziun», das alte Bahnhofsgebäude. Im Wartsaal wirten Bistro-Initianten rund um Jürg Wirth. Sie bieten hausgemachte Suppen und Kuchen, feine Wurst- und Käseplättli und auf Vorbestellung auch Fondue an. Regelmässig lesen Schriftsteller oder treten Künstler auf – dann werden die Tische herausgestellt, damit mehr Gäste Platz finden. Wohl nirgendwo sonst erlebt man Kultur so hautnah. Das stolze Schloss Tarasp ist das Wahrzeichen des Unterengadins. Seit es dem weltweit tätigen Künstler

Die Wohlfühloase im Schnee Mit 14 eleganten Suiten, einem Wellnessbereich, dem Gourmetlokal Vivanda, der La Stüvetta und sogar einer Schaukäserei begeistert das «In Lain Hotel Cadonau» in Brail (o.).



Verwöhnprogramm im «Vivanda», dem stilvollen Gourmetrestaurant von Dario Cadonau. Er kocht im alten Gemäuer mit Leidenschaft und mit grossem Können, jedes Detail stimmt.



Herzerfrischend anders So stellt sich die originell aufgepeppten Schmuggler-Alm in Samnaun von Andreas Hangl (Mitte) vor. Für den urchig-alpinen Service sorgen Jeannette und Ella.



Stimmungsvoll Claudia Kläger hat das alte Gasthaus Avrona in der idyllischen Umgebung von Tarasp wieder zum Leben erweckt. Mit einer guten, bodenständigen Küche und einigen Zimmern.



GASTHAUS AVRONA, HOF ZUORT, CHASA MONTANA

So schön kann der Winter sein – mit gutem Essen, Trinken und viel Schnee



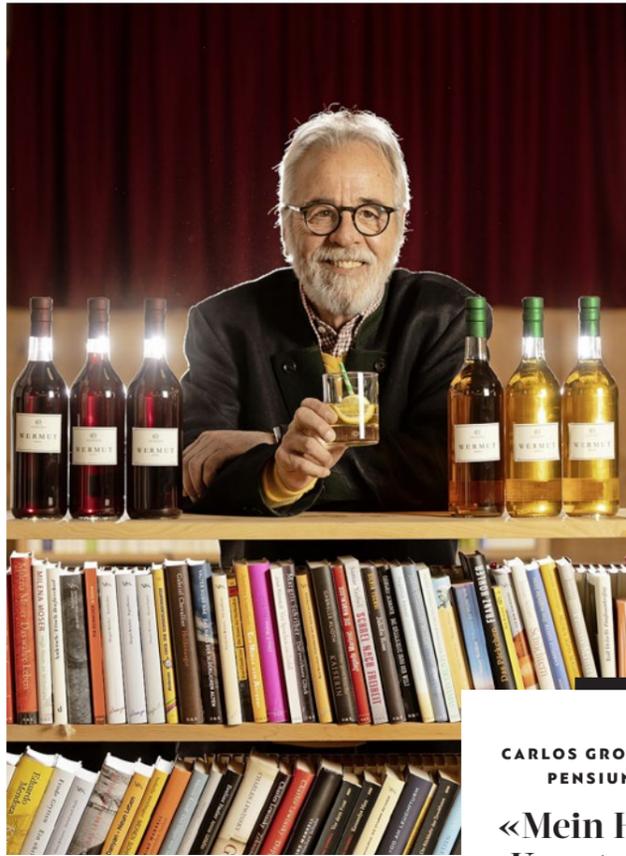
Der Rebell Bernd Fabian im «Chasa Montana» in Samnaun provoziert gern ein wenig – aber auf hohem Kochniveau. Alles, was er anrichtet, sieht überraschend aus und schmeckt auch gut.

Ein Dessert, das die Gäste lieben Im «Avrona» in Tarasp krönt Claudia Kläger ihr Apfelküchlein mit Sauerrahmeis und Kürbiskernöl (o.).

Draussen im Schnee Im «Hof Zuort» servieren Doreen Carpanetti und Meinrad Zwerger Produkte aus der eigenen Landwirtschaft (o. r.).

Rendez-vous im Weinkeller (v.l.) Sommelier Thomas Monsberger, Küchenchef Bernd Fabian, Gastgeber Carina und Daniel Eisner von der «Chasa Montana».





**CARLOS GROSS, BESITZER
PENSIU ALDIER**
«Mein Haus der
Kunst und der
guten Ambiance
ist eine Herzens-
angelegenheit»



**Salute mit dem
hauseigenen
Wermut** Carlos
Gross in seinem
Reich voller Bücher,
Kunst und Spezial-
itäten (o. l.).

Bon appetit Im
öffentlichen Restau-
rant der Pensiu
Aldier gibts frische,
marinierte Sardellen
mit Olivenöl und
Minze (o. r.).

Wiederbelebt
«Zugezogene» wie
der Journalist Jürg
Wirth (l.) und Beat
Gsell betreiben im
alten Bahnhöfli von
Lavin das Bistro
Staziun.



Eine Welt für sich Der Charme der
Pensiu Aldier im Dorfzentrum von
Sent nimmt einen sofort gefangen.
Im Keller gibts eine einmalige
Ausstellung von Giacometti-Werken.



Prächtiger St-Pierre «Ich koche gerne Fisch», sagt Daniel Homann, der mit 17 GaultMillau-Punkten der Platzhirsch in Samnaun ist. Er ist ein grosser Koch und ein grosser Weinkenner.



DANIEL HOMANN,
HAUS HOMANN,
SAMNAUN-RAVAISCH

Mitten im Skigebiet von Samnaun liegt das Hotel Haus Homann. Das Halbpensionsmenü mit vier Gängen ist raffiniert (o. I.).

Entrée mit Fisch, Apfel und Kaviar. Beim Gourmetmenü kommen die Teller von Daniel Homann einfach perfekt daher (o. r.).

Not Vital gehört, kann man es als Kunstzentrum besuchen. Einen Steinwurf weit entfernt liegt das Schlosshotel Chastè. Seit 500 Jahren ist es in Familienbesitz, mit Gian Andrea Pazeller ist die 22. Generation am Ruder. Am Herd steht der begabte, mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Andreas Heidenreich. Im «Chastè» schätzt man die Entenleber mit Bratapfel, die Bouillabaisse, die Hechtknodel an Hummersauce und Klassiker wie das Chateaubriand mit 15 Gemüsen. Wer sich gern überraschen lässt, wählt das sechsgängige Gourmetmenü und findet auf der Weinkarte mit 300 Positionen den passenden Wein. Ein Blick auf das Suppenangebot lohnt sich – auch der Engadiner Edelmetzger Hatecke serviert im Zürcher Bistro diese Chastè-Suppen. In Tarasp-Fontana ist ein weiteres Bijou zu entdecken: Das Berghaus Avrona wurde vor einem Jahr von Claudia Kläger wieder eröffnet. Eine Gaststube mit sieben Tischen, einer Terrasse, sieben Zimmern. Mittags kocht Kläger einen Linseneintopf und eine Suppe und serviert dazu Holzofen-Roggenbrot, Salsiz und Käse – das schätzen die Wanderer und Schneeschuhläufer. Denn zu Fuss ist man in einer halben Stunde in Tarasp, nicht viel weiter ist es bis Scuol. Abends gibt es auf Vorbestellung ein Vier-Gang-Überraschungsmenü, meist

«Unsere Gäste lassen sich gern überraschen – vom Essen und vom Wein»

mit Geschmortem wie Lammhaxe, Brasato und Ossobuco, aber immer auch mit einer vegetarischen Variante.

SCUOL MIT SEINEN MINERALWASSERQUELLEN und der riesigen Bäderlandschaft Bogn Engiadina ist der Inbegriff für alpine Bade- und Wellnessstradition. Ein leidenschaftlicher

Verfechter der alpinen Küche wirkt im gediegenen Boutique-Hotel Guarda Val: René Stoye, Küchenchef, Gastgeber und Direktor in Personalunion. Dem gebürtigen Deutschen hat es die Unberührtheit der Bergwelt derart angetan, dass er immer konsequenter alles weglässt, was nicht aus den Alpen kommt. «Ich kaufe keine Meerfische ein, ich will möglichst alle Produkte aus dem Tal», sagt er. Sein Menü heisst «Aventura art culinaria alpina» und könnte etwa so ausschauen: Porchetta, Sellerievariation, Kartoffel-Lauch-Suppe mit Apfeltörtli, Lachs, Rindshohrücken, Käseteller und Pflaumenkräppli. Die Gäste lieben auch sein neuestes Angebot, die Tavolata alpina für Tischrunden ab vier Personen. «Ich will eine ehrliche Küche, die unseren Gästen Entschleunigung bietet und die Liebe zum Essen wieder weckt», ist sein Credo. Ein Ziel für Naturfans und Pferdeliebhaber ist der Saloon San Jon oberhalb von Scuol. Ein geschnitzter



Willkommen im Schlosshotel in Tarasp. Chef de Service Denny Griep, Küchenchef Andreas Heidenreich und Gastgeber Gian-Andrea Pazeller in der Gaststube des «Chastè» (v. l.).



GIAN ANDREA PAZELLER, «CHASTÈ», TARASP



Agata, das grösste Pferd des Engadins, schmückte einst den White Turf. Heute verblüfft es die Gäste von «San Jon», die per Pferdeschlitten zu Glühwein und Fondue anfahren.

Variation aus Randen und Radieschen an Himbeeressig. Das ist eine Kreation von Chef Andreas Heidenreich im «Chastè» (o. l.).

Das Schloss von Tarasp thront über dem Ort. Der Künstler Not Vital hat mit seinen Kunstwerken das Wahrzeichen des Unterengadins neu belebt (o. r.).

Cowboy weist den Weg, an Pferde-stallungen vorbei gelangt man zum Restaurant und den einfachen Zimmern. «Es muss nicht immer Kanada sein», lautet der Werbeslogan von Men Juon und Brigitte Prohaska, die diese Wildwest-Oase gegründet haben und auch leiten. Im «Saloon» isst man Capuns und Burger, Heusuppe und Pfannkuchen. Beliebt sind die abendlichen Pferdeschlittenfahrten mit Glühwein und Fondue beim riesigen Pferd Agata, das einst den White Turf in St. Moritz bewachte und jetzt hier ein schönes Zuhause gefunden hat.

SENT IST DAS DORF DER DICHTER UND KÜNSTLER. Es ist auch das Dorf, wo der Weltenbummler und Grandseigneur Carlos Gross ein altes Gasthaus erworben und es 2012 komplett renoviert hat. Ausssen mit hübschen Holzbalkonen, innen schnörkellos und puristisch. «Schönheit und Bescheidenheit stehen sich nahe», sagt er. Die Wände der Gaststube und der Zimmer schmücken Originalgrafiken von Alberto und Diego Giacometti sowie Fotografien von Ernst Scheidegger, der diese beiden grossen Künstler immer wieder abgelichtet hat. Der Name Pensiu Aldier leitet sich von ihnen ab: Al(berto)Di(ego)Er(nst). Im Gewölbekeller

Die 22. Generation ist im Schlosshotel am Werk.

des Hauses kann eine praktisch komplette Werkschau der Giacomettis besichtigt werden, es ist eine weltweit einzigartige Sammlung, «25 Jahre Leidenschaft», sagt Carlos Gross. Leidenschaft prägt auch die Küche: marinierte Sardellen, Linsen mit Speck und Balsamico, Tatar vom Alpenkalb, Lammragout mit Weissweinsauce, Siedfleisch mit Gemüse. Und dazu direkt beim Winzer ausgesuchte Weine und ein eigener Wermut. Eine weitere Leidenschaft sind die Bücher, die ganze Wände füllen und genügend Lesestoff für Jahre bieten würden. Rund eine Wanderstunde oberhalb von Ramosch liegt der Hof Zuort. Hier isst man Pizokel, Knödel, Hackbraten und Alpschwein, im Herbst gibt es einheimisches Wild, dazu trinkt man Bündner und Südtiroler Weine, geniesst die Atmosphäre der wunderschönen Gaststuben und – falls man über Nacht bleibt – die Ruhe in der einfachen Herberge, die 365 Tage im Jahr offen ist.

NACH SAMNAUN, DER EINZIGEN ZOLLFREI-OASE DER SCHWEIZ, kommt man der Schnäppchen oder auch der 239 Pistenkilometer wegen. Oder vielleicht doch für die hochstehende Gastronomie? Das Halbpensionsmenü bei Daniel Homann ist ein wahrer Schmaus, der nur noch vom Gourmet-Überraschungs-

HOTEL CHASA CHALAVAINA
IN MÜSTAIR

Der Inbegriff
einer alten
Herberge
und eines
Zufluchtsorts in
den Bergen

Gelebte Geschichte
Die Zeit scheint
stillzustehen in der
uralten Chasa
Chalavaina. Doch
Jon Fasser ist stets in
Bewegung – seit
über 50 Jahren
betreibt die Familie
Fasser das Haus.



Familienidyll René Stoye, Küchenchef und Direktor des Boutiquehotels Guarda Val, geniesst mit seinen Töchtern Giulia (l.) und Emilia die Schönheit des alten Dorfteils von Scuol.

UNTERENGADIN, SAMNAUN, VAL MÜSTAIR



RENÉ STOYE, BOUTIQUE-HOTEL GUARDA VAL IN SCUOL

Winter-Kreation
Sellerie in Variationen mit Baumnüssen. Der wunderschöne Teller wird im Restaurant des Hotels Guarda Val serviert (o. l.).

Urkraft der Bergwelt
Das ist das Motto von René Stoye im Guarda Val, der die Tradition des Engadins auch auf den Tellern widerspiegeln will (o. r.).

menü (Donnerstag- bis Samstagabend) übertroffen wird. Gänseleber mit Granatapfel, Duett vom Rind, Eismeerforelle, Wolfsbarsch. Genauso gepflegt ist das Weinangebot; Homann ist Spezialist für Grossflaschen; Knoll, Kracher und alles, was in Österreich Rang und Namen hat, findet sich hier im begehren Weinkeller, wo man auch essen kann. Kulinarische Highlights samt tollem Weinangebot – «die grösste Weinkarte des Engadins» – bietet auch Küchenchef Bernd Fabian im Relais-Châteaux-Hotel Chasa Montana. Beste Produkte, grosses Können, viel Fantasie und etwas Show – so lässt sich das hier Gebotene umreissen, sei es im Gourmetlokal Miranda oder im grossen Restaurant, wo der Gast zwischen zwei Sechsgangmenüs frei kombinieren kann. Für Stimmung und originelles Ambiente sorgt das Samnauner Erlebnisrestaurant Schmuggler-Alm direkt an der Piste. Mittags gibts Almburger und Kaiserschmarrn, zum Après-Ski Bündnerplatte und Live-Musik, abends Schmuggler-spiess und Schmugglerbier – und morgens ab neun bis Mitternacht Stimmung und Zollfrei-Shopping. Via Reschenpass erreichen wir das Val Müstair, das abgeschiedene und besinnliche Münstertal. Ein Muss ist ein Besuch in der Chasa Chalavaina in Müstair bei

«Ich will keine Meerfische. Ich setze auf das, was uns die Natur hier im Tal schenkt»

Jon Fasser. Seit 46 Jahren serviert er in diesem wunderbaren, uralten Haus eine einfache Hausmannskost. Die Auswahl bewegt sich zwischen Geschnetzeltem und Schnitzel sowie Pizokel und Polenta, dazu Suppe, Salat und Dessert. Die Rechnung schreibt Jon Fasser von Hand und setzt ein «bun viadi» darunter. Man kommt des Ambientes wegen, staunt ob der Grösse des Hauses und fühlt

sich in frühere Zeiten versetzt. Und bevor wir dann die Heimreise antreten, stärken wir uns noch in der laut Guinnessbuch kleinsten Bar der Welt – «und der einzigen Bar weltweit, wo es ausschliesslich Whisky gibt», wie Lord Gunter Sommer betont, Inhaber der High Glen Whisky Distillery in Sta. Maria. 300 Sorten sind verfügbar, die Gäste kommen aus aller Welt – in dieses kleine Dorf am Ende der Welt. ●



Elsbeth Hobmeier ist Journalistin und Buchautorin, Spezialistin für Genuss, Gastronomie und Wein aus aller Welt

Marcus Gyger fotografiert mit Leidenschaft Menschen, Food und Landschaften



Engadiner Palazzo Im Hotel Piz Linard, dem rosa Haus am Dorfplatz von Lavin, speist man im Arvensaal und wohnt in von Künstlern gestalteten Zimmern. Hans Schmid ist Motor des Ganzen.

Adressen

Die besten Lokale, Bergrestaurants und Skihütten im Unterengadin, Val Müstair & Samnaun auf einen Blick.

Unterengadin

1 IN LAIN HOTEL CADONAU, RESTAURANT VIVANDA

Dario Cadonau ist ein Tausendsassa am Herd und serviert im Vivanda (nur abends, Di geschlossen) ein Sieben-gang-Überraschungsmenü vom Feinsten. Im Käsekeller lagern 50 Sorten, die einfachere Stüvetta ist täglich offen. Fünf-Sterne-Hotel/Relais&Châteaux.

Crusch Plantaun
7527 Brail
Tel. 081 851 20 00
www.inlain.ch

2 HOTEL PIZ LINARD

Gastgeber und Besitzer Hans Schmid führt das sehr spezielle Restaurant im Arvensaal samt Café, Bar und Wegschenke. Designte Hotelzimmer. Historisches Hotel des Jahres 2018.

Ganzjährig und täglich offen
7543 Lavin
Tel. 081 862 26 26
www.pizlinard.ch

3 BISTRO STAZIUN

Denkmalgeschütztes Bahnhöfi, Beiz im Wartsaal, kulturelle Veranstaltungen, Plättli, Suppe, Kuchen. Geführt von einem Team von Einheimischen und Auswärtigen.

Offen: Fr bis So
7543 Lavin
Tel. 079 438 50 08
www.staziun-lavin.ch



ten in Scuol und Umgebung: René Stoye verblüfft mit seinen bodenständigen und dennoch so kreativen Gerichten. Schöne Hotelzimmer.

Geschlossen: So, Mo
Vi 383
7550 Scuol
081 861 09 09
www.guardaval-scuol.ch

6 SALOON SAN JON

Ein Muss für Pferde- und Westernfans, für Naturliebhaber und Hundefreunde. Saloon im Westernstyle und mit Bündner Kost, Grillspezialitäten und Arvenfondue. Einfache Zimmer.

7550 Scuol (im Wald oberhalb Dorf in Richtung S-Charl)
Tel. 081 864 10 62
www.sanjon.ch

7 PENSIUN ALDIER

Carlos Gross hat eine sehenswerte Ausstellung von Werken der Giacomettis zusammengetragen. Restaurant mit regionalen Produkten und Fleisch von umliegenden Höfen, gepflegte Hotelzimmer.

In der Saison täglich offen
Platz 154
7454 Sent
Tel. 081 860 30 00
www.aldier.ch

8 BISTRO MUZEUM SUSCH

Mittelalterliche Klosteranlage, neu renoviert und als Museum gestaltet. Mit eigenem Bistro.

Offen Do bis So
Surpunt 78
7542 Susch (bei Zernez)
Tel. 081 861 03 03
www.muzeumsusch.ch

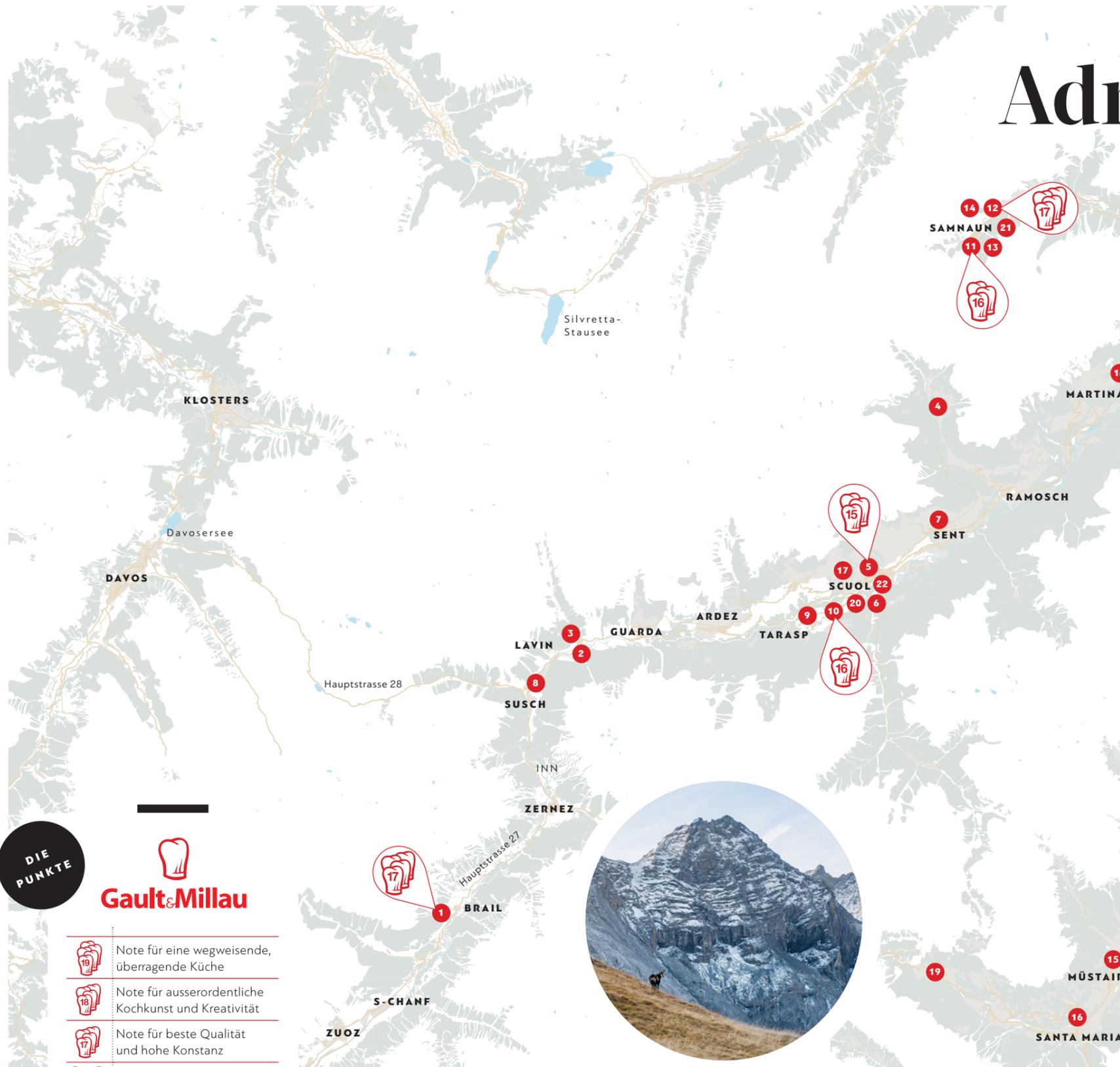
9 AVRONA

Schön gelegenes Berg-Gasthaus in einer Waldlichtung, neu eröffnet von Claudia Kläger, der ehemaligen Küchenchefin des «Piz Linard». Gute, einfache Küche, abends nur auf Reservation, nette Zimmer.

Saison bis Mitte März, Di geschlossen
7553 Tarasp-Fontana
Tel. 081 861 20 20
www.avrona.ch

10 SCHLOSSHOTEL CHASTÉ

Heute führt Gian Andrea Pazeller den Familienbetrieb direkt



Wo Berge sich erheben und Steinböcke Werbung machen – tolle Restaurants, Hotels und Skihütten im Unterengadin, Val Müstair und in Samnaun, auf dem Plan mit Gault&Millau-Punkten einge-

DIE PUNKTE

Gault & Millau

- Note für eine wegweisende, überragende Küche
- Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität
- Note für beste Qualität und hohe Konstanz
- Hoher Grad an Kochkunst und Qualität
- Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet
- Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

beim Schloss. Und mit Andreas Heidenreich hat er einen Mann am Herd, der sein Handwerk versteht und keine Wünsche offen lässt. Hotelzimmer.

Geschlossen: Mo, Di
Sparsels
7553 Tarasp
081 861 30 60
www.schlosshotelatarasp.ch

Samnaun

11 CHASA MONTANA, RESTAURANT LA MIRANDA

Bernd Fabian bietet im gediegenen Gourmetlokal eine junge und oft überraschend-knallige Küche und zündet jeden Abend ein Feuerwerk von kulinarischen Ideen.

Geschlossen: So, Mo
Dorfstrasse 30
7563 Samnaun
Tel. 081 861 90 00
www.hotelchasamontana.ch

12 HOTEL HAUS HOMANN, HOMANN'S RESTAURANT

Die Leistung von Daniel Homann am Herd ist eindrücklich, er bekocht sowohl die Gourmet- wie auch die Halbpensionsgäste auf hohem Niveau. Philipp Weichselbaum wirkt als begabter Patissier.

Offen: Do, Fr und Sa-Abend
Ravaischstrasse 12
7563 Samnaun-Ravaisch
081 861 91 91
www.hotel-homann.ch

13 SCHMUGGLER-ALM

Spass- und beliebtes Après-Ski-Lokal mit Partys. Auch tagsüber Spezialitäten aus der Grossmutterküche. Grosse Sonnenterrasse. Eigener Duty-Free-Shop.

Täglich offen während der Saison
Dorfstrasse 55
7563 Samnaun-Dorf
Tel. 081 861 82 00
www.schmuggleralm.ch

14 BERGRESTAURANT LA MARMOTTE

Pistenrestaurant auf der Alp Trida. Unten Selbstbedienung, oben Spezialitätenrestaurant



9



6



15



12

mit Sonnenterrassen. Spezialität: Samnauner Milchkalb.

Täglich 8 bis 17 Uhr offen
Alp Trida
7563 Samnaun-Ravaisch
Tel. 081 861 86 71
www.bergbahnen-samnaun.ch/win

Val Müstair

15 CHASA CHALAVAINA
Der Besitzer Jon Fasser ist eine Legende, genauso wie sein jahrhundertealtes Restaurant

mit dem ältesten Holzbackofen Europas. Hausfrauenkost, ein Menü, ganzjährig Hirsch. Historisches Hotel.

Plaz Grond
7537 Müstair
Tel. 081 858 54 68

16 WHISKYBAR

«Smallest Whisky Bar on earth», geführt von Lord Gunter Sommer, 300 Whiskies, darunter auch einige aus eigener Brennerei.

Geschlossen: im Januar
Plaz 71
7536 Santa Maria im Münstertal
Tel. 076 422 03 08
www.swboe.com

Spezialitäten

17 METZGEREI LUDWIG HATECKE

Metzger mit langer Familientradition. Trockenfleisch und Würste vom Feinsten.

Stradun 197
7550 Scuol
www.hatecke.ch

18 BIERARIA DA TSCHLIN

Biobier aus dem Engadin.

Via dal Dazi 233
7560 Martina
www.bieraria.ch

19 ANTICA DISTILLERIA BERETTA

Traditionelle Familien-Schnapsbrennerei.

Plaz 18
7532 Tschier/Val Müstair
www.distilleriabaretta.ch

20 BÄCKEREI CANTIENI

Berühmt für ihre Nusstorten.

Stradun 403A
7550 Scuol
www.cantieni-ftan.ch

21 SENNEREI SAMNAUN

Alpine Käserei mit einer grossen Palette an Alpkäse.

Talstrasse 17
7562 Samnaun
www.sennereisamnaun.ch

Infos

22 TOURISMUS ENGADIN SCUOL SAMNAUN VAL MÜSTAIR AG

Stradun 403a
7550 Scuol
Tel. 81 861 88 00
www.engadin.com

Ferienoasen für Geniesser

Publireportage | www.schenkenfelder.cc

powered by
SCHENKENFELDER
gut für Tourismus

Exklusiv für Frühaufsteher: Sonnenaufgangsfahrt Nova Exklusiv

Unverspurte Pisten und Hochgefühle am Morgen: Bei der Sonnenaufgangsfahrt Nova Exklusiv ziehst Du als Erster Deine Spuren in den Schnee und geniesst das gute Gefühl des Frühsports. Gleichzeitig sammelst Du unvergleichliche Eindrücke in der Natur, siehst ein herrliches Panorama und erlebst einen wundervollen Sonnenaufgang. Krönender Abschluss ist ein herzhaftes Bergfrühstück in der Nova Stoba.



Montafon / Vorarlberg

Montafon Tourismus GmbH
A 6780 Schruns
T +43 (0)50 6686, info@montafon.at
www.montafon.at, www.vorarlberg.travel

Alles Gute liegt so nah

Liebevoll geführt, stilvoll geschmückt, mit viel heimischem Holz gestaltet – gemütlicher kann es nicht sein. Feinschmecker lassen sich von exzellenter Haubenküche verwöhnen. Neue Wohlfühlzimmer in Zirbenholz. Dazu der Montafoner Winter: Pisten ohne Ende (eigener Skishuttle), Winter- und Schneeschuhwandern, Langlaufen, Rodeln, Skitouren, romantische Pferdekutschen-Fahrten. Schwimmbad (innen und aussen) sowie verschiedene Saunen. Nur 2 Std. ab Zürich.



Montafon / Vorarlberg

Geniesserhotel Montafoner Hof****
Familie Tschohl, A 6774 Tschagguns
T +43 (0)5556 710 00
info@montafonerhof.com
www.montafonerhof.com

Geniessen Sie einen traumhaften Urlaub im ****S Kulinarik- und Wellnesshotel VITALQUELLE

Das familiär geführte Wellnesshotel zählt dank seiner Haubenküche, den edlen Zimmern & Suiten, den beeindruckenden Panoramabereichen, der vielseitigen, lichtdurchfluteten Wellnesslandschaft mit mehreren Themensaunen und grossem Panorama-Innenpool zu den feinsten Kulinarik- & Wellnesshotels im Montafon und ganz Vorarlberg. Lassen Sie sich von uns verwöhnen.



Hotel Vitalquelle Montafon, Familie Ewald Netzer
Ausserlitzstrasse 80, A 6780 Schruns
T +43 (0)5556 77049
hotel@vitalquelle.at, www.vitalquelle.at

Kulinarikurlaub am Gipfel der Gefühle

Die Region Hochkönig ist live dabei in Ski amadé, hier erleben Sie kulinarischen und sportlich vereinten Skigenuss. Entdecken Sie mit den Ski amadé Genuss-Ski-Routen: die kulinarischen Highlights und Insidertipps der Einheimischen. Wer auf den Skiern von Hütte zu Hütte pendelt, ist bei den „Kulinarischen Königstouren“ – egal ob Heimatliebe-, Kräutergenuss- oder Gipfelgenuss-Tour – bestens aufgehoben.



WEITERE INFOS: Hochkönig Tourismus GmbH
Am Gemeindeplatz 7, A 5761 Maria Alm
T +43 (0)6584 20388
region@hochkoenig.at, www.hochkoenig.at



Hochkönig / Salzburger Land



Allgäu / Bayern

Wellness Insel in den Bergen

Das Allgäu ist ein Glanzstück in den deutschen Winteralpen. Mitten im Naturparadies bietet das familiengeführte Parkhotel Burgmühle Extras in Hülle und Fülle: Die Allgäuer Alpen, zertifizierte Premium-Wellness, eine exzellente Gourmetküche sowie edelalpine Bergblicksuiten. Von der 2.000 m² grossen Wellnesswelt mit Erlebnispool und Alpen-Spa über das Sonnendeck mit Relax-Lounge, Aussenpool und Gartenterrasse bis zu 15 Skigebiete, die Sie vom Hotel aus erreichen können, geniessen Gäste vieles mit unseren Mehrwerten.



Parkhotel Burgmühle, Markus Reinheimer
Auf der Insel 2-4, D 87538 Fischen im Allgäu
T +49 (0)8326 9950
info@parkhotel-burgmuehle.de
www.parkhotel-burgmuehle.de