

## ■ AUFGETISCHT

# Zum Einstieg ein Holzbalken

### HOTEL-RESTAURANT ALPINA, VALS

So ein Tag auf den Valsen Berghängen bis auf 3000 Meter über Meer, wo man an den Skiliften nicht im Stau steht, ist überaus intensiv – und macht hungrig. Auf dem Dorfplatz zieht es uns in das optisch auffallendste Gebäude: das Hotel Alpina von Architekt Gion A. Caminada. Neben der Zumthor-Therme ein weiteres Highlight im kleinen Bündner Ort. Weil wir in Begleitung eines Vierbeiners sind, müssen wir in der Arvenholz-Stube Platz nehmen. Ein Glück, denn hier bedient die unkonventionelle, äusserst herzliche Eva-Maria. Als Einstieg in die regional geprägte Küche bestellen wir den Holzbalken (Fr. 24.50) mit Vorspeisenhäppchen vom Valsen Lammschinken, Salsiz, Bergkäse, Rohschinken, hausgetrocknetem Bündnerfleisch, Birnenbrot und Feigen, der gut für zwei Personen reicht. Zum Hauptgang wählen wir das dicke, zarte Steak vom Bio-Schwein aus dem Val Lumnezia mit Dörr-Birne, Gemüse und hausgemachte, absolut herrliche Bündner Pizokels (Fr. 33.-). Auch das Gegenüber ist vom zart-rosa gebratenen Lammrücken mit Rahm-Polenta (Fr. 45.-) begeistert. Obwohl inzwischen längst satt, gönnen wir uns zum Abschluss das Amaretti-Parfait auf Fruchtspiegel (Fr. 12.50). SILVIA SCHAUB



**Küchenchef Karl Kühne vom Hotel-Restaurant Alpina, Dorfplatz, 7132 Vals. Tel. 081 920 70 40, [www.hotel-alpina-vals.ch](http://www.hotel-alpina-vals.ch). Geöffnet: Mo–So ab 18 Uhr. Sa/So im Parterre 12–14 Uhr. Geschlossen April und Mai.**

**KÜCHE** Raffinierte Bündner-Küche

**SERVICE** Herzlich und unkonventionell

**AMBIENTE** Getäfelte Beiz im Parterre, edel-modern im 1. Stock

**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 9.–, Hauptgänge ab Fr. 24.–