

*Der Herbst ist da, vorbei die lauen Abende bei einem kühlen Getränk. In der Wildsaison rüsten sich die Gaststuben für gemütliche Abende mit kulinarischen Genüssen und kochen um die Wette. Anfang Oktober stellte Gault-Millau-Chef Urs Heller in Basel die neuste Ausgabe des renommierten Gourmet Führers vor. Unter den Gästen im wunderschönen Hotel Les Trois Rois waren auch die sechs bisherigen 19-Punkte-Chefs. Wir haben uns auf die Suche gemacht, was die Sterneküche in unserer Region zu bieten hat und wollen Ihnen im vorliegenden Newsletter die interessantesten Gourmet-Restaurants der Surselva näher vorstellen.*

#### **Gault Millau: von fern und nah.**

Die [Casa Fausta Capaul](#) in Brigels ist seit Jahren ein Begriff für Kontinuität, Gemütlichkeit und Wohlbefinden. Alles was aus seiner Küche kommt hat er mit seiner Crew hergestellt. Vereint werden einheimische Produkte wie Capuns, Pizochels, Bramata (Polenta) mit schwarzem Risotto aus Italien, Entenleber aus Frankreich, Rentier aus Norwegen, Jungschweine aus Ormalingen. Die ehrlich-herzliche Gastfreundschaft macht ein Essen in den urchigen Stivas erst vollkommen.

Im [Gasthaus am Brunnen](#) in Valendas direkt neben dem grössten Holzbrunnen Europas, geniesst der Gast zahlreiche regionale Spezialitäten kombiniert mit einer saisonalen Küche. Vom gemischten Bündnerteller, dem Metzgersalat für den kleinen oder das hausgemachte Cordon Bleu für den grossen Hunger verwöhnt die Küche auf hohem Niveau.

#### **Gault Millau: lokal und treu.**

Das [Gourmet Restaurant Stiva Veglia](#) in Schnaus bei Ilanz, wird von jungen, engagierten Gastronomen geführt. Ihre «cuisine du marché», die frische, vorwiegend regionale und saisonale Küche, wurde mehrfach ausgezeichnet. Das Stübli im historischen Bündnerhaus und die Gewölbe im Keller machen jeden Besuch zu einem Erlebnis.

Das traditionsreiche [Restaurant Casa Tödi](#) serviert unverfälschte lokale und einfache Gerichte, die einst in der kleinen Stube in familiärer Atmosphäre entstanden. Mit Respekt vor der lokalen Kultur werden neue Einflüsse subtil in die hervorragender Küche eingebunden. Trotz Auszeichnungen und medialem Lob bleibt die Casa zwanglos und gesellig, ein Ort, an dem sich Menschen zum Entspannen, Reden und Essen treffen. Fast wie Zuhause.

In ihrer hauseigenen [Ustria Miracla](#) verführt das Hotel La Val in Brigels zu unvergesslichen kulinarischen Momenten. Die Devise „Viva la vita!“ macht nicht nur der Auszeichnung als eines der besten Schweizer Wellness-Hotels alle Ehre sondern ist auch bezeichnend für die vorzügliche Küche.



#### **Gault Millau: GR goes Gourmet.**

Was im [«Central»](#) in Obersaxen auf den Teller kommt, ist ein gelungener Mix von regionalen Produkten und internationaler Gourmetküche. Serviert in einem stimmigen Ambiente. Der junge Küchenchef bezaubert die Gäste am Bauernbuffet, im Bündnerstübli, beim Gala Dinner bis hin zum Grossbankett.

Das [Restaurant Postigliun](#) in Andiast setzt mit seiner marktfrischen und vollwertigen Saisonküche ganz auf Bündner Spezialitäten. Der anspruchsvolle Gast wird mit einem mehrgängigen Gildemenue überrascht oder mit einem Sondermeü und speziell dazu erlesenen Weinen verwöhnt.

Der aktuelle [Gault & Millau Guide](#) informiert über Auszeichnungen und Punktevergaben. Alle Berichte über die diesjährige Vernissage des Gastroführers lesen Sie [online](#). Surselva Tourismus aktualisiert laufend Informationen über [Gourmet-Restaurants in der Region](#).

Herzhafte Grüsse aus der Surselva,  
Ihr DQI Team

---

#### IMPRESSUM

Derungs Quinter Immobilien  
Vigela 108, 7148 Lumbrein  
[www.derungs-quinter.ch](http://www.derungs-quinter.ch)  
[felicitas@derungs-gu.ch](mailto:felicitas@derungs-gu.ch)

