

2020

# GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Beizen  
Die neuen Trendsetter und die traditionellen Institutionen  
Die schönsten Tische mit Aussicht und an den Pisten und Loipen

100  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET



# Städtlibeiz

## *Ein zauberhafter Ort*

Sie wollen es noch mal wissen, die Betreiber der «Städtlibeiz», die früher in Chur den «Süsswinkel» zu Ansehen gebracht haben. Von Ruhestand ist noch keine Rede, und es soll nur niemand glauben, dass es sich Inge Graiss und Daniel Truniger einfach machen und am neuen Ort nur noch halben Schub geben würden. Das Gegenteil ist der Fall. Selten haben wir eine so durchgehend überzeugende Leistung erlebt – und das wenige Wochen nach der Eröffnung! Es waren zwar noch nicht die richtigen Terrassenmöbel da, doch drinnen funktionierte alles. Aus der einfachen Beiz von früher, in einem 1591 errichteten Haus, ist nach Umbauten ein attraktives Restaurant geworden. Eines, welches das Zeug zum Geheimtipp hat.

Im Rosmaringässli sitzt es sich übrigens genauso, wie es der Name der Örtlichkeit suggeriert. Idyllisch, inmitten des alten Stadtkerns von Ilanz, weitab vom Verkehr. Hin und wieder kommt ein Passant vorbei, der neugierig schaut, was denn hier geboten wird. Und das ist eine ganze Menge, nicht nur qualitativ, sondern auch quantitativ. Obwohl der Chef allein in der Küche steht, denkt er nicht an ein kleines Menü, sondern bietet Auswahl. Vorweg diverse Salate, dann stellt sich die Frage, ob es eher die Mehl- und Maisspeisen nach Bündner Art sein sollen – Pizokels und mehr – oder ausgetüftelte Fleischgerichte. Rindschmorbraten mit Polenta (Fr. 30.–),

Lammrücken unter der Kräuterkruste (Fr. 40.–) oder gar Pouletbrust mit Madras-Curry (Fr. 28.–).

Wir nahmen erst mal vom Arneis, später vom roten Hauswein – beide waren glasweise zu haben – und stellten fest, dass die Flaschenkarte einiges verspricht. Rotes von Gantenbein – noch erschwinglich! –, Wegelin und Grünenfelder, dazu Bricco dell'Uccellone aus dem Piemont, Razzmattazz aus dem Priorat und vieles mehr.

Der Salat mit gebackenem Geisskäse (Fr. 16.–) machte eine Menge Freude, zu der später auch die Kalbsplätzli in Zitronen-Butter-Jus (Fr. 36.–) beitrugen. Die Sauce eine perfekte Mischung aus fruchtiger Frische und Bratenjus, kaum besser zu machen, das Fleisch butterzart, auf die Sekunde gebraten, die Quarkpizokels ein Wunder an handwerklicher Finesse, knusprig angebraten. Dies alles so hinzubekommen, verlangt Erfahrung. Und hörten wir, bevor die Erdbeeren mit Sauerrahmeis (Fr. 15.–) serviert wurden, nicht leise das Geräusch eines Hochleistungsmixers, mit dessen Hilfe Glace so cremig gelingt wie hier? Ein schöner Abschluss, ein zauberhafter Ort.

*wf*

**Rosmaringässli 1, 7130 Ilanz**  
**Fon 081 925 20 25**  
**[www.staedtlibeiz.ch](http://www.staedtlibeiz.ch)**  
**mi-sa 16-24 Uhr (Küche ab 18 Uhr),**  
**mittags, mo, di & so geschlossen**  
**HG Fr. 20-40**

**h t v**

**Gemütliche Beizli für Geniesser:**  
**Rang 3**