

**STIVA VEGLIA**

Miez Vitg 6 (Sum Vitg 33 für Navigation)

+41 81 925 41 21



Tino und Cornelia Zimmermann

stiva@veglia.ch

www.stiva.veglia.ch

Montag, Dienstag, 31. Oktober bis 1. Dezember,

17. April bis 18. Mai

M 92.-/146.- • D 92.-/146.- • à la carte 52.-/103.-

Es macht Freude, bei Zimmermanns in der authentisch bündnerischen «Stiva Veglia» einzukehren. Cornelia umsorgt die zahlreichen (Stamm-)Gäste charmant, Tino begeistert uns dank seiner Fokussierung auf regionale Produkte und seiner Lust am Kombinieren immer wieder neu. Freude machen als Zeichen echter Gastfreundschaft auch kleine Extras wie das als Gruss vom Chef selbst servierte Tellerchen mit würziger Salami, die auf der Berkel beim Eingang geschnitten wird. Oder die hübschen «Probierlerlis» für unsere Begleitung, die den einen oder andern Gang im Menü ausliess.

Für einen sehr erfreulichen Start ins Menü sorgten die im Halbkreis präsentierten, knackigen Gemüse mit Variationen vom Lugnezer Bergsaibling (geräuchert, als Tatar, kurz gedämpft und mariniert). Zur aromatischen Terrine vom Alpenhuhn und zur Gänseleber mit Quittenconfit gab's ein paar Tupfer Quittensenf und eine köstliche Brioche. Das Schnauser 45-Minuten-Ei mit Kalbstatar – schon länger ein Klassiker in der «Stiva» – liessen wir für einmal links liegen und machten uns dafür über die hausgemachten Röstgemüse-Ravioli her: Im zarten Teig versteckte sich ein reizvoller Gemüsemix, dem alter Bergkäse Würze verlieh. Einigermassen satt und fast ein wenig ängstlich sahen wir dem Rahmgulasch und Steak vom Limousin-Kalb entgegen; wir meisterten aber den genau richtig portionierten Hauptgang samt Kartoffelschaum und Wintergemüse ohne Probleme.

Den Käse liessen wir dann aber aus, um noch die gratinierten sizilianischen Halbblutorangen mit Madagaskar-Vanille-Glace zu geniessen. Auf der Weinkarte steht neben einer tollen Auswahl von Weinen aus der Herrschaft viel Gutes aus aller Welt.