

# GOURMET GUIDE

## SURSELVA



# Editorial

## SO SCHMECKEN FERIEN

DE | «Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.» Das Zitat stammt von Johann Wolfgang von Goethe – aber es passt perfekt in die aktuelle Zeit, mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit. In einem schönen Ambiente und in angeregter Gesellschaft einen Abend zu verbringen, sind Momente, die ich schätze und die bleiben. Restaurants, in deren Küchen mit Liebe, Können und Kreativität gekocht und herzliche Gastfreundschaft gelebt wird, gibt es in der Surselva glücklicherweise eine ganze Reihe. Der Gourmetführer «Gault&Millau Schweiz 2023» hat auf den knapp 50 Kilometern zwischen Trin und Disentis gleich 16 Gourmetrestaurants gefunden. Jedes von ihnen einzigartig und unverwechselbar. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten in die kulinarische Welt unseres Tals entführen und inspirieren. Wenn Sie dann bei Tisch sitzen, wünsche ich Ihnen: An Guata e bien apetit!

André Gisler, Tourismusdirektor Flims Laax Falera

# Editorial

## THIS IS WHAT HOLIDAYS TASTE LIKE

EN | "No pleasure is temporary because the impression it leaves is permanent." This quote from Johann Wolfgang von Goethe fits our current times perfectly, with the growing focus on sustainability. Spending an evening in a great atmosphere and in lively company are moments that I cherish and that stay with me for a long time. Fortunately, there are quite a few restaurants in Surselva that stand out for their warm hospitality as well as their skilful, creative and loving cuisine. The guide "Gault&Millau Switzerland 2023" found 16 gourmet establishments in just 50 kilometres between Trin and Disentis. Each of them unique and definitely worth a visit. Let the following pages inspire you by going on a culinary journey through our beautiful valley. And once you've made your choice, I can only wish you "An Guata e bien apetit!"

André Gisler, Tourism Director at Flims Laax Falera

3

## GOURMET GUIDE SURSELVA

- 1 Casa Alva
- 2 Ustria Startgels
- 3 Epoca by Tristan Brandt
- 4 Mulania
- 5 Gasthaus am Brunnen
- 6 Stiva Veglia
- 7 Postigliun
- 8 Casa Tödi
- 9 Hotel Greina





# Casa Alva

IN TRIN

**DE |** Das Gastgeberpaar Saskia und Reto Gadola vereint seine Herkunft zu einer in jeder Hinsicht genussvollen Symbiose: «Berg & Küste» werden im 600 Jahre alten Pfarrhaus in Trin sowohl auf den Tellern, als auch im Restaurant-Ambiente und in den Hotelzimmern auf grossartige Weise zusammengeführt. Serviert werden hochwertige Produkte aus der Region, darunter auch Fischspezialitäten, die Reto Gadola kreativ und authentisch zubereitet. Im Keller liegt das Augenmerk sehr bewusst auf Weinen aus der Bündner Herrschaft; europäische Nachbarländer sind mit kleinen, spannenden Winzern vertreten.

5



**EN |** The host couple Saskia and Reto Gadola combine their origins into a most enjoyable symbiosis: "Mountain & Coast" subtly blend together on the plates, in the restaurant and in the hotel rooms of this 600-year-old rectory in Trin. Reto Gadola's authentic and creative cuisine relies on high-quality



regional products, including fish specialties. In the cellar, the focus is deliberately on wines from the Bündner Herrschaft, while neighbouring European countries are also featured through small, exciting estates.

Casa Alva

**Saskia & Reto Gadola**  
CASA ALVA  
Via Visut 31, 7014 Trin  
Tel. +41 81 630 42 45  
email@casa-alva.ch  
www.casa-alva.ch

**Küchenchef/Chef**  
Reto Gadola



**Öffnungszeiten**  
opening hours



# Ustria Startgels

IN FLIMS

DE | Frisch, regional ehrlich – so wird in der Ustria Startgels gekocht. Mittags laben sich hungrige Schneesportler an Kaisers Original Wienerschnitzel mit lauwarmem Bergkartoffelsalat und Wildpreiselbeeren sowie fluffigem Kaiserschmarren, abends serviert Christian Kaiser sein Gourmetmenü. Erstklassiges Fleisch vom offenen Feuer gibt es mittags und abends. Immer auf dem Tisch steht zudem ein Korb mit frischem Brot aus dem haus-eigenen Holzofen. Einen passenden Wein aus Italien, Spanien, der Schweiz, Frankreich oder Österreich findet man in der äusserst umfangreichen Weinkarte bestimmt.



7



EN | Ustria Startgels is known for its fresh and regional cuisine. At lunchtime, hungry snow sports enthusiasts can feast on Christian Kaiser's original Wiener schnitzel with lukewarm mountain potato salad and wild cranberries as well as fluffy Kaiserschmarren, while in the evening the chef delights guests with his gourmet menu. First-class



USTRIA STARTGELS  
GRANDIS

**Christian Kaiser & Janka Cazan**  
USTRIA STARTGELS  
7017 Flims  
Tel. +41 81 911 58 48  
restaurant@startgels.ch  
www.startgels.ch

**Küchenchef/Chef**  
Christian Kaiser



**Öffnungszeiten**  
opening hours

meat is served from the open fire for both lunch and dinner. And there is always a basket on the table with fresh bread from the in-house wood-fired oven. Cherry on top, the extensive wine list features exquisite wines from Italy, Spain, Switzerland, France and Austria.



# Epoca by Tristan Brandt

IN FLIMS

DE | «Vom Bauernhof auf den Tisch», lautet das Motto im Waldhaus Flims. Epoca-Küchenchef Niklas Oberhofer (Gault & Millau «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz 2022», 1«Michelin»-Stern) wird vom Heidelberger 2-Sterne-Koch Tristan Brandt gecoacht und pflegt eine moderne französische Küche, die von regionalen, alpinen Produkten und asiatischen Einflüssen inspiriert ist. Bestes Beispiel ist sein Signature Dish: Zwiebelgewächse in Kombination mit Shiro Soba Tamari, Vallado und rotem Shiso. Niklas Oberhofer ist ein Meister der Fermentation und empfiehlt zu seinen Gerichten gerne biodynamische Weine.

9



EN | "From farm to table" is the motto of Waldhaus Flims. Epoca Chef Niklas Oberhofer (Gault & Millau "Discovery of the Year in German-speaking Switzerland 2022", one Michelin star) who has been mentored by 2-star chef Tristan Brandt from Heidelberg, is known for his modern French



cuisine inspired by regional Alpine produce and Asian influences, as best illustrated by his signature dish: onion greens combined with soba shiro tamari, vallado and red shiso. Niklas Oberhofer is a master of fermentation and recommends pairing his dishes with biodynamic wines.

epoca

Waldhaus Flims Wellness  
Resort, Bosko Grozdanic  
(Hoteldirektor)  
EPOCA BY TRISTAN BRANDT  
Via dil Parc 3, 7018 Flims  
Tel. +41 81 928 48 48  
restaurant@waldhaus-flims.ch  
www.waldhaus-flims.ch/  
restaurant-bars/epoca/

Küchenchef/Chef  
Niklas Oberhofer



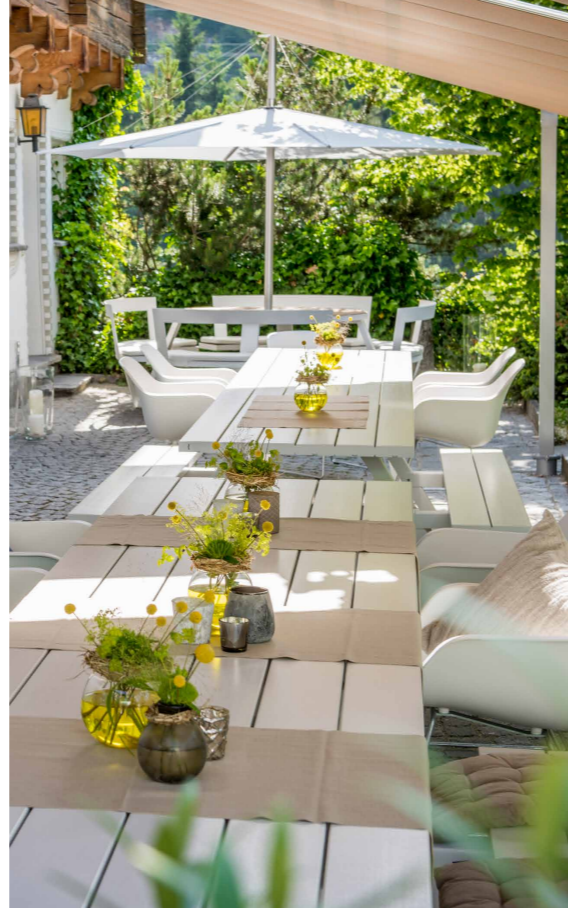
Öffnungszeiten  
opening hours



# Mulania

IN LAAX

DE | Das alte Bündnerhaus im Rocksresort bietet einen familiären Rahmen für eine zeitgemässe Gourmet-Küche in Kombination mit einem stilvollen, herzlichen Service. Sascha Meyers moderne Interpretationen der klassisch-französischen Küche werden von Feinschmeckern geschätzt. Die Lieblingsdisziplin des Küchenchefs ist Meerfisch aus Wildfang. Dessen Zubereitung beherrscht Sascha Meyer in Perfektion, er serviert ihn mit lokalen, saisonalen Beilagen. Im begehbaren Weinkeller lagert eine grosse Auswahl an europäischen Weinen – weiss, rot, rosé, still, prickelnd, trocken, süss – mit Schwerpunkt Schweiz, Österreich und Italien.



11



EN | The old Bündnerhaus in the Rocksresort is the ideal family setting for contemporary gourmet cuisine combined with stylish and friendly service. Sascha Meyer's modern interpretations of traditional french cuisine are critically acclaimed. The chef loves to work with wild-caught sea fish, mastering



the preparation to perfection and serving it with local, seasonal side dishes. The walk-in wine cellar holds an ample selection of European wines – white, red, rosé, still, sparkling, dry, sweet – with a focus on Switzerland, Austria and Italy.

 restaurant **mulania**

**Yvonne Marx & Sascha Meyer**  
MULANIA  
Via Murschetg 15,  
7032 Laax Murschetg  
Tel. +41 81 927 91 91  
mulania@laax.com  
www.casamulania.com

**Küchenchef/Chef**  
Sascha Meyer



**Öffnungszeiten**  
opening hours



# Gasthaus am Brunnen

IN VALENDAS

**DE |** Die modern-gemütliche Gaststube ist Dorfbeiz, währschafes Restaurant und Gourmetlokal zugleich. «Die Gäste wählen, welche Art von Restauranterlebnis sie bei uns geniessen möchten», sagt Hausherr Matthias Althof. Seine kulinarische Handschrift ist kreativ, persönlich und unverwechselbar. Die Küche basiert auf regionalen Produkten der Saison. Das Team beherrscht sein Handwerk und lässt stets die Fantasie mitspielen, um die Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen und zu begeistern. In der wärmeren Jahreszeit wird auch auf dem Platz am Brunnen aufgetischt – dort, wo das Dorfleben spielt.

13



**EN |** The modern and cosy restaurant is a village pub, traditional restaurant and gourmet establishment all at once. "Guests get to choose what kind of experience they want" explains the owner Matthias Althof. His style is creative, personal and distinctive, and his cuisine based on seasonal regional



produce. The highly skilled brigade members are very imaginative when it comes to surprising and delighting guests time and time again. In the warmer months of the year, food is also served on the square by the fountain, at the heart of village life.

**gasthausambrunnen**  
valendas  rheinschlucht

**Matthias Althof**  
GASTHAUS AM BRUNNEN  
Platz 11, 7122 Valendas  
Tel. +41 81 920 21 22  
info@gasthausambrunnen.ch  
www.gasthausambrunnen.com

**Küchenchef/Chef**  
Matthias Althof



**Öffnungszeiten**  
opening hours



# Stiva Veglia

IN SCHNAUS

DE | Die Gäste sollen die Stiva Veglia als zweites Zuhause empfinden, dies ist der oberste Anspruch von Cornelia und Tino Zimmermann. Gastlichkeit ist für das Paar nämlich Berufung. Tino Zimmermann kocht leidenschaftlich, bodenständig und ehrlich – und am liebsten mit Zutaten aus nächster Umgebung, wobei kompromisslose Qualität bei der Auswahl der Produkte oberste Priorität hat. Das Signature Dish seiner Gourmetküche ist das Schnauser 45 Minuten Ei mit Kalbstatar. Die Weinkarte der Stiva Veglia ist umfangreich und bietet unter anderem das Beste aus der Bündner Herrschaft.



15



EN | The Stiva Veglia should feel like a second home for guests, such is Cornelia and Tino Zimmermann's top priority. Hospitality is a vocation for the couple. Tino Zimmermann cooks with amazing passion, displaying a down-to-earth and honest approach as he favours local ingredients, and remains un-



Restaurant  
*Stiva Veglia*  
Schnaus

**Cornelia & Tino Zimmermann**  
STIVA VEGLIA  
Miez Vitg 6, 7130 Schnaus  
Tel. +41 81 925 41 21  
stiva@veglia.ch  
www.stiva.veglia.ch

**Küchenchef/Chef**  
Tino Zimmermann



**Öffnungszeiten**  
opening hours

compromising when it comes to the quality of his products. His signature dish is the 45-minute egg with veal tartare, a speciality from Schnaus. And the wine list is extensive with, among other things, some of the best vintages from the Bündner Herrschaft.





# Postigliun

IN ANDIAST

**DE |** Hoch über dem Tal – und den Wolken – werden im Postigliun Einheimische und Gäste persönlich und mit natürlicher Herzlichkeit begrüßt. Corina und Guido Sgier als Gastgeber und Sohn Sandro Sgier am Herd sind ein eingespieltes Team. Sandro Sgier kocht am liebsten mit saisonalen, einheimischen Produkten und verwöhnt mit authentischen Gerichten sowie regionalen Spezialitäten, wobei auch internationale Einflüsse zu spüren sind. Das Postigliun ist bekannt für eine erstklassige Wildküche mit Fleisch aus eigener Jagd. Im Keller lagert eine breite Auswahl an Weinen aus Graubünden, der Schweiz und Europa.

17



**EN |** High above the valley – and the clouds – locals and guests are greeted personally and with genuine warmth at the Postigliun. The hosts Corina and Guido Sgier and their son Chef Sandro Sgier make for an excellent team. Sandro Sgier likes to cook with seasonal, local products and spoil guests



with authentic dishes and regional specialties, although some international influences can also be felt. The Postigliun is known for its top-notch cuisine with freshly hunted game. A wide selection of wines from the Grisons, Switzerland and Europe is kept in the cellar.

hotel  
*Postigliun*  
restaurant

**Corina & Guido Sgier**  
HOTEL RESTAURANT  
POSTIGLIUN  
Via Principala 19, 7159 Andiast  
Tel. +41 81 941 10 33  
info@postigliun-andiast.ch  
www.postigliun-andiast.ch

**Küchenchef/Chef**  
Sandro Sgier



**Öffnungszeiten**  
opening hours



# Casa Tödi

IN TRUN

**DE |** Das fast 500 Jahre alte Patrizierhaus diente einst als Relais-Station für Postkutschen. Hier wurden Pferde gewechselt, übernachtet und gegessen «was gerade auf dem Herd stand», sagt Hausherr Manuel Reichenbach. Das Essen sei mit Sicherheit gut gewesen. «Meistens sogar sehr gut. Dieses Erbe ist unsere Basis, die DNA unseres Betriebs.» Der Chef pflegt einen modernen, kreativen Küchenstil. Die Saison gibt vor, was in die Töpfe kommt. Ein Highlight ist der legendäre Käsewagen mit hervorragend gereiften Weich- und Halbhartkäsen sowie einer schönen Auswahl an Blauschimmelkäse. Die gut bestückte Weinkarte hat einen Hang zu französischen Crus.



19



**EN |** The almost 500-year-old patrician house once served as a relay station for stagecoaches. Horses were changed here, people spent the night and ate “whatever was on the cooker” says Manuel Reichenbach, the owner. The food was certainly good. “Exquisite even! This heritage is the very foundation of our business, our DNA.”



## CASA TÖDI

*da Manuel Reichenbach*

**Yulia & Manuel Reichenbach**  
CASA TÖDI  
Via Principala 78, 7166 Trun  
Tel. +41 81 943 11 21  
casatoedi@casatoedi.ch  
www.casatoedi.ch

**Küchenchef / Chef**  
Manuel Reichenbach



**Öffnungszeiten**  
opening hours

The chef is known for his modern and creative cuisine, and seasonality always dictates what goes into the pots. A clear highlight on the menu would be the iconic cheese trolley with expertly matured soft and semi-hard cheeses as well as a nice selection of blue cheeses. Finally, the extensive wine list tends to favour French vintages.



# Hotel Greina

IN RABIUS

DE | «Einfach, aber gut», lautet die Philosophie von Barbara und Andreas Baselgia, die das Hotel Greina in vierter Generation führen. Die beiden haben frischen Wind in den Familienbetrieb gebracht, das Haus renoviert und den Restauranträumlichkeiten einen modernen, einladenden Look verpasst; besonders gelungen ist der Weinkeller, in dem es sich stilvoll geniessen lässt. Passend zum frischen Look des Hauses peppt Andreas Baselgia die gut-bürgerliche Bündner und Schweizer Küche auf junge, leichte Art auf. Seine Küche basiert auf lokalen oder regionalen Zutaten, die er auch mal durch Meerfisch ergänzt.

21



EN | "Simple but good" is the philosophy of Barbara and Andreas Baselgia, the fourth generation to run the Hotel Greina. The duo have brought a breath of fresh air into the family business, renovating the house and giving the restaurant a modern, inviting look. The wine cellar is especially noteworthy, taking guests on a refined tasting jour-



ney. In keeping with the establishment's fresh and dynamic approach, Andreas Baselgia spices up the traditional Grisons and Swiss gastronomy in a modern and refined way. His cuisine is based on local and regional ingredients, which he sometimes pairs with sea fish.

**GREINA**  
HOTEL & RESTAURANT

Barbara & Andreas  
Baselgia-Dermon  
HOTEL GREINA  
Via Sursilvana 34, 7172 Rabius  
Tel. +41 81 943 11 68  
info@hotelgreina.ch  
www.hotelgreina.ch

Küchenchef/Chef  
Andreas Baselgia



Öffnungszeiten  
opening hours

# Bien apetit

DIE 16 BESTEN ADRESSEN  
IN DER SURSELVA

DE | Die Surselva ist nicht nur eines der schönsten Täler der Schweiz, sie ist ebenso eine Genussregion mit einer breiten kulinarischen Vielfalt. Hier stehen zahlreiche ambitionierte Köche am Herd, die einen respektvollen Umgang mit Lebensmitteln pflegen und authentische Gerichte kreieren, welche den Geschmack der Surselva wiedergeben. Der Restaurantführer «Gault & Millau Schweiz 2023» hat auf den knapp 50 Kilometern zwischen Trin und Disentis 16 Gourmetrestaurants gefunden, deren Besuch die Tester jedem Gourmet ans Herz legen.

# Enjoy your meal

THE 16 BEST ADDRESSES  
IN SURSELVA

EN | Surselva is not only one of the most beautiful valleys in Switzerland, it is also a region rich with delights and gastronomic diversity. It is home to many talented chefs who create authentic dishes that reflect the tastes of the region. The restaurant guide "Gault & Millau Switzerland 2023" found 16 gourmet restaurants in just 50 kilometres between Trin and Disentis that are worth a visit.

23

	Punkte	
	<b>Silver</b> 18	Poststrasse 560, 7132 Vals   058 713 20 00   <a href="http://www.7132silver.com">www.7132silver.com</a>
<b>Epoca by Tristan Brandt</b>	17	Via dil Parc 3, 7018 Flims Waldhaus   081 928 49 50   <a href="http://www.waldhaus-flims.ch">www.waldhaus-flims.ch</a> <b>S. 8/9</b>
<b>Casa Alva</b>	16	Via Visut 31, 7014 Trin   081 630 42 45   <a href="http://www.casa-alva.ch">www.casa-alva.ch</a> <b>S. 4/5</b>
<b>Casa Tödi</b>		Via Principala 78, 7166 Trun   081 943 11 21   <a href="http://www.casatoedi.ch">www.casatoedi.ch</a> <b>S. 18/19</b>
<b>Mulania</b>		Murschetg, 7032 Laax   081 927 91 91   <a href="http://www.mulania.ch">www.mulania.ch</a> <b>S. 10/11</b>
<b>Stiva Veglia</b>		Miez Vitg 6, 7130 Schnaus   081 925 41 21   <a href="http://www.stiva-veglia.ch">www.stiva-veglia.ch</a> <b>S. 14/15</b>
<b>Casa Casutt</b>	15	Glennerstrasse 18, 7130 Ilanz   081 925 11 31   <a href="http://www.casacasutt.ch">www.casacasutt.ch</a>
<b>Gasthaus am Brunnen</b>		Platz 2, 7122 Valendas   081 920 21 22   <a href="http://www.gasthausambrunnen.ch">www.gasthausambrunnen.ch</a> <b>S. 12/13</b>
<b>Postigliun</b>		Via Principala 19, 7159 Andiast   081 941 10 33   <a href="http://www.postigliun-andiast.ch">www.postigliun-andiast.ch</a> <b>S. 16/17</b>
<b>Red</b>		Poststrasse 560, 7132 Vals   058 713 20 00   <a href="http://www.7132.ch">www.7132.ch</a>
<b>Barga (Hotel Adula)</b>	14	Via Sorts Sut 3, 7018 Flims Waldhaus   081 928 28 28   <a href="http://www.adula.ch">www.adula.ch</a>
<b>Ustria Startgels</b>		Postfach 208, 7017 Flims Dorf   081 911 58 48   <a href="http://www.startgels.ch">www.startgels.ch</a> <b>S. 6/7</b>
<b>Vista</b>		Via Vitg Dadens 17, 7152 Sagogn   081 921 34 34   <a href="http://www.restaurant-vista.ch">www.restaurant-vista.ch</a>
<b>Chesa</b>	13	Promenada 18, 7018 Flims Waldhaus   081 911 23 38   <a href="http://www.hotelchesa.ch">www.hotelchesa.ch</a>
<b>Greina</b>		Via Sursilvana 34, 7172 Rabius   081 943 11 68   <a href="http://www.hotelgreina.ch">www.hotelgreina.ch</a> <b>S. 20/21</b>
<b>Stiva Grischuna</b>		Via Cavardiras 3, 7180 Disentis   081 947 52 36   <a href="http://www.stivagrischuna.ch">www.stivagrischuna.ch</a>