

Bruder, Buchstaben & Bagoss

Text: Mia Andri



Pensiu Aldier, Sent

Giacometti-Welten

Die neue, schicke Pensiu Aldier mitten im schönen Unterengadiner Dorf Sent ist auch ein Museum. Carlos und Suzanne Gross, die «vor Ewigkeiten» erfolgreich in Zürich wirteten, im immer noch angesagten «Rosengarten», und ihr einheimischer Architekt Duri Vital (Bruder des Künstlers Not Vital) haben das alte Hotel Rezia anheimelnd, chic und komfortabel umgemodelt. Im Gewölbekeller wird praktisch das druckgrafische Gesamtwerk von Alberto Giacometti ausgestellt – wow! Im Hotel sind Kleinskulpturen seines Bruders Diego und charismatische Fotos von Ernst Scheidegger präsent – Carlos Gross war (und ist) ein Fan des Zürcher Galeristen, Fotografen und Künstlerfreunds Scheidegger; der nicht nur Giacometti in Paris begleitete, sondern auch Varlin und andere. Der rätselhafte Name Aldier bezieht sich nicht etwa auf einen Piz (romanisch für Berg), er setzt sich aus den jeweils ersten zwei Buchstaben der Vornamen zusammen: Alberto, Diego und Ernst.

Das Museum ist auch ein kleines Hotel, und ein schönes, edles, getäfertes Restaurant ohne Schickimicki. Küchenchef Antonio Miranda, aus Neapel gebür-

tig, kocht «lammlastig». Die exquisiten Rohschinkli stammen aus der Bacheria des Reto Zanetti, wie die Gigot-Steaks. Pommes frites gibts übrigens keine, verarbeitet werden so heftig wie möglich Produkte aus dem Unterengadin. Das Restaurant ist alle Tage geöffnet. Reservieren ist ratsam, weil das Juwel schon nach wenigen Wochen kein Geheimtipp mehr ist. ■

Pensiu Aldier

Platz 154, 7554 Sent, 081 860 30 00

 www.aldier.ch

Aufgeschnappt

Kulinarische Züglete

Elvira und Matthias Althof Solèr wirteten, nicht nach sieben, sondern nach nur drei Jahren, nicht länger im Ristorante Tentazioni, sondern in der Enoteca Losone. Die Neuen im romantischen violetten Haus in Cavigliano sind Dario Pancaldi und Andreas Schwab. Wir bleiben dran!

Osteria dell'Enoteca, Contrada Maggiore 24, 6616 Losone, 091 791 78 17

 www.osteriaenoteca.ch

Hotel Boutique Ristorante Tentazioni, Via Cantonale, 6654 Cavigliano, 091 780 70 71

 www.ristorante-tentazioni.ch

Wildschwein und Nocino-Mäuschen

Die verführerischen Topolini, Schoggimäuschen, gestopft mit dem legendären Tessiner Nusslikör (aus unreifen, grünen Walnüssen), gibts erst ganz zum Schluss, nach einem Carciofi-Salätchen, geschmortem Trevisana und dem köstlichen, sämigen Risotto al Bagoss (erst ab zwei Personen, eine riesige Portion, für CHF 42.–). Der Bagoss ist ein lombardischer Superkäse. Klassiker im La Palma – vor dem Haus steht natürlich eine – sind die Ossibuci mit Polenta, das Wildschwein alla Maremmana (CHF 26.–), die «etruskisch» flach gegrillten Hähnchen und die Rinds-Tagliata mit Balsamico auf Rucola (CHF 35.–). Man wird ausgesprochen herzlich begrüsst und bedient, auch als Deutschschweizer. Der Koch ist Ambrì-Piotta-Fan. ■

Osteria La Palma

6981 Nerocco, 091 606 12 00

 www.osterialapalma.ch