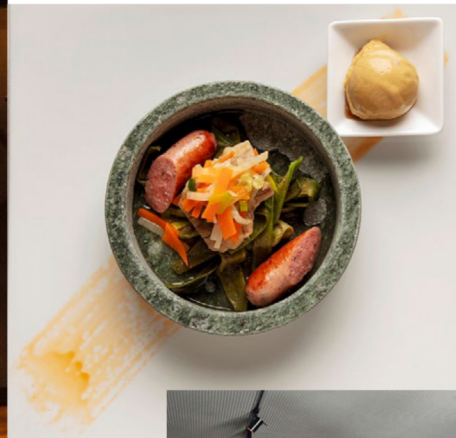




neu getestet.

Erstklassige Produzenten, erstklassige Küche: Hansjörg Ladurner steigt hoch auf 16 Punkte.



Ladurner fährt die Ernte ein

Hansjörg Ladurner vom «Scalottas» ist mit seinem konsequenten Terroir-Konzept die spannendste Adresse in der Lenzerheide. GaultMillau und Mercedes-Benz zeichnen ihn als «Koch des Monats» aus. Neues Rating: 16 Punkte.

Terroir-Küche ist Allgemeingut geworden. Hansjörg Ladurner gehört zu ihren Pionieren und praktiziert sie im «Scalottas» mit Konsequenz. Dafür zieht er auf einem eigenen Acker auf 1300 Metern sogar selbst neben Bohnen und Roggen alte Kartoffelsorten. Auch für die anderen Produkte scheut der gebürtige Südtiroler keinen Aufwand: Schinken und Bündnerfleisch trocknet sein Freund Jörg Brügger in Parpan, Eier und Suppenhühner kommen von Petra Hartmann in Muldain, das Yak fürs Fleisch züchtet Urs Heinz in Sufers.

Zum Bergsaibling aus dem Val Lumnezia in Kastanienrauch servierte der Chef Bergacker-Bohnen, Süsskartoffeln und Alpschnittlauchöl. Hervor-

ragend wie immer schmeckte die Arven-Schaumsuppe mit Apfel-Ravioli und Preiselbeeren, das Pulled Chicken lag in einem im Haus gebackenen Roggenbrötchen, selbstverständlich war auch die BBQ-Sauce dazu hausgemacht. Ein schwarzes Alp-schwein lieferte den kräftig gebratenen Rücken und die Praline, serviert mit Berglinsen, Kohl und Senfglace.

Einen hohen Standard hatten auch die Nachspeisen. Beim Dessert «Baum & Strauch» entwickelte der Chef einen beliebten Klassiker weiter und kombinierte warme wild gewachsene Heidelbeeren gekonnt zu mit Arve aromatisierter Glace und Meringue und bestreute sie mit Alpenrosenstaub. Hervorragend schmeckte

auch das Quarksoufflé mit Marillenröster und einer umwerfenden Feigenblattglace. Und schliesslich überzeugte noch ein warmes Baumnusstörtchen (mit Himbeeren aus dem Garten von Patron Andreas Züllig). Auf der Weinkarte dominieren neben einigen italienischen hervorragende Crus aus Graubünden.

PS. Ladurners Tipp: nach Lust und Laune quer durch die Karte surfen. «Für den normalen Hunger empfehlen wir drei bis fünf Teller.» Hack vom Yak nicht verpassen!

Hotel Schweizerhof, Scalottas Terroir, Voa Principala 39, 7078 Lenzerheide, Tel. 081 385 25 25
www.schweizerhof-lenzerheide.ch