

Graubünden geht aus

2009

Das rote Büchlein

Das rote Büchlein „Es ist noch so etwas wie ein Geheimtipp, das wieder auferstandenen Gasthaus hinten im Val Bever. Eine knappe Stunde Wanderung in tief verschneiter Winterlandschaft durch traumhafte Wälder des ruhigen Engadiner Seitentals bis zum Südportal des Albula-Eisenbahntunnels. Dort rückt ein sanft renoviertes Holzhaus ins Blickfeld, das ‚Spinas?‘, früher ein eher ambitionsloses Ausflugslokal, das mit Angela Degiacomi und Adelheid Grimmer, den beiden neuen Geschäftsführerinnen, unheimlich gewonnen hat. Den erstaunlichen Wandel dokumentieren am besten die beiden quadratischen roten Büchlein – die witzig strukturierte Weinkarte und die mit viel Liebe zusammengestellte Speisekarte. Besonders sind im ‚Spinas‘ bereits die Salate. Zum gemischten gehören neben dem Blattsalat vier Gemüsesalate, und der wird kleiner oder grösser serviert. Beim Spinas-Salat gibt’s zum Blattsalat und drei Gemüsesalaten noch Marroni, Äpfel und etwas Focaccia (Fr.17.-). Bei den Marendas, etwa dem Albula-Plättli, wird speziell vermerkt, dass Salsiz, Rauchwurst und Alpkäse vom Biohof Gregori Ruffinatscha von ennet dem Berg, aus Bergün, geliefert werden. Das Fleisch, Kalbsschnitzel oder Rindssteak, wird von der Metzgerei Plinio in Samedan bezogen (die das auch für ‚Bumanns Chesa Pirani‘, das Zwei-Sterne-Restaurant in La Punt, besorgt). In bester Erinnerung haben wir die nicht zu fette Luganighetta, eine aufgespiesste, dünne Wurst in Spiralform, die man aus dem Tessin kennt, zu der eine währschafte Rösti gehört und eine Gemüsegarntur (bei unsrem Besuch: Rotkohl). Eine Auszeichnung verdienen sich die Crespelle, zwei rechte Omeletten-Päckchen mit Ricotta-Spinat-Füllung, die mit Tomatensauce überbacken sind – eine Portion, die ausgezeichnet schmeckt und auch Langläufer satt macht. Manchmal wird etwas ausserhalb der Karte speziell empfohlen, beispielsweise eine Marronisuppe oder eine Gemüsewähe. Hellhörig werden Wanderer im neuen ‚Spinas‘ auch beim Stichwort Kuchen: Die stehen in Reih und Glied mit Schildchen angeschrieben auf einem Tisch in einer der beiden Stuben – von der Quarktorte mit Heidelbeeren und Streusel bis zum Marronikuchen (mit einem Tupf Rahm), alle sind sie hausgemacht, wie auch der prima Schoggicake (Fr.6.-). Speziell ist im ‚Spinas‘, wie bereits erwähnt, die Weinkarte. Mit ausnehmend vielen guten Weissen und Roten von Bündner Winzern wie Obrist, Grünenfelder, Marugg und Gantenbein. Wir genehmigten uns schliesslich einen Orizzonte 2003 von Christian Zündel aus dem Tessin (Fr. 79.-), und der wird hier aus edlen Spiegelau-Gläsern getrunken – eine weitere der vielen ‚Spinas‘-Überraschungen. Wie auch das Wasser: es stammt aus der eigenen Quelle hinter dem Haus und wird je nachdem mit Kohlensäure angereichert.“