

2020

# GRAU BÜNDEN GEHT AUS!

Die feinsten Gourmetrestaurants und die gemütlichsten Beizen  
Die neuen Trendsetter und die traditionellen Institutionen  
Die schönsten Tische mit Aussicht und an den Pisten und Loipen

100  
RESTAURANTS NEU  
GETESTET





## Ustria Steila

*Einfach besonders*

Steila bedeutet Stern. Die Beiz gleichen Namens liegt unterhalb der Kirche im kleinen, an den Berg geklebten Dorf Siat und ist dank dem preisgekrönten Architekten Gion A. Caminada seit ein paar Jahren wieder Teil des Ortes. «Bauhaus für die Alpen», nennen Architekturkritiker Caminadas sachlich funktionalen Stil, trotz Berg-Moderne wirkt die «Ustria Steila» aber in ihrer Umgebung, als gehörte sie schon immer hierher.

Gabriella Cecchello, die kreative Küchenchefin, und ihr Lebenspartner Hugo Hess sorgen seit sieben Jahren dafür, dass sich die Gäste im Haus wohlfühlen. Dazu tragen hausgemachte Erdbeertörtli (Fr. 5.–) oder ein Pinot noir 2014 von Martha und Daniel Gantenbein bei (Fr. 115.–), das Trockenfleisch des Laaxer Bio-Galloway-Rinds oder die installierte E-Bike-Ladestation, selbstgemachte Capuns mit Speck und Apfel oder drei grosszügige, individuell gestaltete Gästezimmer. Wer nach einem Nachtessen (es lohnt sich, vorab zu reservieren) im «Steila» übernachtet, hat vielleicht Zeit, die eine oder andere Entdeckung in der Bibliothek zu machen, wo Werke zu Architektur, Kunst, Kultur und Geschichte aus dem Kanton Graubünden bereitstehen.

Zurück an den Tisch. Lokaler Andutgel, wie der Salsiz hier genannt wird, empfiehlt sich als Einstimmung. Das gemischte Plättli mit viererlei Trockenfleisch, Alpkäse und allerlei Eingemachtem macht Gluscht. Ebenso der Vitello tonnato. Wir bekommen in der

Glasschale einen wunderbaren gartenfrischen Salat, der mit lauwarmen Spargeln und Ei angereichert ist (Fr. 12.–). Dann eine der Spezialitäten des Hauses: Siedfleisch vom Weiderind (Schulterspitz); die Vinaigrette mit Gemüse-Brunoise ist dank reichlich Gerste ganz besonders, über das Fleisch ist frischer Meerrettich gehobelt, dazu werden Bratkartoffeln mit Rosmarin und hausgemachter Senf gegeben – sehr, sehr fein (Fr. 34.–). Man trinkt vom offenen Hauswein, dem Pinot noir von der Melser Rathauskellerei (Fr. 5.– das Glas). Oder man lässt sich auf einen der guten Tropfen aus dem Weinkeller ein: den Grand Cru 2013 von Boner oder den Jeninser 2017 der Fröhlichs, einen der vielen Pinots von Georg Schlegel oder Thomas Marugg, vielleicht auch auf den Pannobile oder Gabarinza von Gernot Heinrich aus Österreich.

Ein siebenstrahliger Stern leuchtet im Wappen von Siat (was sieben bedeutet). Gabriella Cecchello mag den Sternenhimmel, die Zeit der Hauben und Punkte ist für sie aber passé. Am Eingang der «Ustria Steila» hängt eine kleine Schiefertafel, auf die hat das Wirtepaar geschrieben: «Mit etwas Mut kann man sein, wer man möchte. Mit etwas mehr Mut kann man sein, wer man ist.» *wm*

Via Vitg 12, 7157 Siat

Fon 081 925 19 19

[www.ustriasteila.ch](http://www.ustriasteila.ch)

mo 10–23, do–sa 10–23, so 9–22 Uhr

(Küche 12–14 & 18–21, kleine Karte bis 15.30 Uhr), di & mi geschlossen,

in der Zwischensaison auch mo sowie ganz im November

HG Fr. 26–39

**h s t v**

**Gemütliche Beizli für Geniesser:**

**Rang 2**