



Vorbestellen kann man die Box als Leser*in bis zum 31. Oktober für nur CHF 139 anstatt CHF 149 unter: www.fine-dine.ch

Die 12 Gutscheine in der «FINE DINE» Box sind zwei Jahre gültig und können zu jeder Zeit in den teilnehmenden Restaurants ohne Einschränkungen eingelöst werden.

Wer geniesst nicht gerne einen schönen Abend mit dem Partner oder mit Freunden?

Quelle: Adrian Beck

Fine Dine – eine kulinarische Reise mit 12 Restaurants in Graubünden

Ein innovatives Konzept erobert gerade die Gaumen und Herzen von Feinschmeckern und solchen, die es noch werden wollen. Das einfache Prinzip der neuen «FINE DINE» Box Graubünden lautet: Tisch reservieren, Gutschein abgeben und einfach nur geniessen.

Die Region rund um Chur ist immer wieder für neue Überraschungen gut. Nun sind es gleich 12 – und das in einer einzigen Box. Ein junges Verlagsunternehmen hält für Geniesser eine kulinarische Reise durch die Region bereit und hat dafür zwölf ausgesuchte Top-Restaurants gewinnen können.

«Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.» Dem Zitat von Johann Wolfgang von Goethe haben sich die Macher der «FINE DINE» Box verschrieben und daraus ihr Credo gemacht. Entstanden ist dann, nach einem Dreivierteljahr der Vorbereitung, ein aussergewöhnliches Produkt für alle Geniesser – von Chur bis Vaduz.

Die «FINE DINE» Box beinhaltet 12 exklusive Gutscheine für fein ausgewählte Top-Restaurants in Graubünden. Vom Sterne-Restaurant, über die mediterrane bis hin zur Bündner Traditionsküche: Feinschmecker und Geniesser erwartet eine vielfältige Auswahl an Gaumenfreuden. Die Box ist aber auch optisch ein Augenschmaus: In einem edlen Schuber

befindet sich ein treppenförmiges Podest mit 12 Porträt-Karten, auf denen die Restaurants einzeln vorgestellt werden. Darauf erfährt man einiges zur Philosophie und den Spezialitäten des Hauses. Die anschaulichen Porträts sollen den Leser einladen, die kulinarische Vielfalt Graubündens spielerisch zu erkunden. Damit dies gelingt, befinden sich auf den Rückseiten der haptisch hochwertigen Porträtkarten die herausnehmbaren Gutscheine im Format einer Visitenkarte. Je nach Restaurant erhält man einen Wertgutschein zwischen 40.– Franken und 120.– Franken. Mit diesen begibt man sich auf eine kulinarische Reise und wird eingeladen, neues zu entdecken und auszuprobieren.

«Das Prinzip ist so charmant wie einfach: Man sucht sich eines der Restaurants aus, reserviert einen Tisch und übergibt den Gutschein bei der Ankunft. Ab dann geniessen man den Abend», erklärt Lars Frindt, einer der Erfinder der «FINE DINE» Box. «Natürlich sind wir auch ein bisschen stolz auf die nam-

haften Restaurants, die mit uns in Graubünden von nun an zusammenarbeiten werden. Prämierte Küchenchefs wie etwa

«Das einfache Fine Dine Prinzip: Tisch reservieren, Gutschein abgeben und geniessen.»

Conny Amman, Geschäftsführerin

Roger Kalberer vom «Schlüssel» in Mels, aber auch renommierte Gastronomen wie Adrian Müller vom Hotel «Stern» in Chur, um zwei zu nennen, haben absolutes Vertrauen in unser Konzept», so Frindt weiter.

Gastronomie wird unterstützt

Ein wichtiger Nebeneffekt ist natürlich auch die Unterstützung der Gastronomie.

Toni Curdin Foppa vom «Da Noi» in Chur freut sich auf den Start: «Wir Gastronomen freuen uns immer darüber, neue Gäste begrüßen zu dürfen, insbesondere dann, wenn sie einer Einladung folgen», schmunzelt Foppa.

Offizieller Herausgeber der Box ist die Samedia AG aus Chur. Geschäftsführer Thomas Kundert empfindet das Produkt als tolle Innovation, mit der die Leserinnen und Leser eine Möglichkeit haben, die Region und deren Schätze zu erkunden – «ganz ähnlich wie unsere Tageszeitungen».

Als Abonnent kann man daher die limitierte Edition der neuen «FINE DINE»



Box Graubünden noch bis zum 31. Oktober online unter www.fine-dine.ch zum Vorteilspreis von 139.– Franken bestellen. Ab dem 1. November ist sie dann für 149.– Franken im freien Handel erhältlich. Wir wünschen schon jetzt Bon Appetit.

Informationen

Die «FINE DINE» Box 2024 beinhaltet 12 Gutscheine im Wert von über 550 Franken und bietet eine feine Auswahl an 12 Top-Restaurants in Graubünden. Die charmanten Gutscheinkärtchen im Format einer Visitenkarte laden ein, die kulinarische Vielfalt Graubündens zu entdecken und dabei stets in den Genuss eines Vorteils zu kommen. Dies kann z. B. ein Wertgutschein über 40 Franken sein, mit dem man zudem vom Gastronom exklusiv mit einem Aperitif begrüsst wird.

Die 12 Gastronomen der FINE DINE Edition Graubünden stellen sich vor:

 <p>Adrian Müller Hotel Stern, Chur</p>	 <p>Toni Curdin Foppa Da Noi, Chur</p>	 <p>Ehepaar Stauffer Va Bene, Chur</p>	 <p>Ueli Kellenberger Rössli, Bad Ragaz</p>	 <p>Oliver Friedrich Alter Torkel, Jenins</p>	 <p>Roger Kalberer Schlüssel, Mels</p>
<p>Wertgutschein über 40.– CHF Im Restaurant «Veltliner Weinstube zum Stern» werden in den prachtvollen Stuben des Hauses herausragende Speisen und exzellente Weine der Region serviert.</p>	<p>Wertgutschein über 40.– CHF Eingebettet in der malerischen Churer Altstadt, erstrahlt das «Da Noi» – ein Juwel kulinarischer Köstlichkeiten. Hier wird die mediterrane Küche in all ihrer Pracht zelebriert.</p>	<p>Wertgutschein über 40.– CHF In Chur steht das «VA BENE» schon lange als Synonym für gehobene Kulinarik. Die saisonalen Spezialitäten werden von Jürg Stauffer und seinem Team mit Können und Liebe zubereitet.</p>	<p>Wertgutschein über 50.– CHF Ein Familienbetrieb seit 1997, ausgezeichnet durch Konstanz, Leidenschaft und Passion. Wer das «Rössli» kennt, setzt sich an den Tisch und lässt, ohne einen Blick in die Karte zu werfen, auftragen.</p>	<p>Wertgutschein über 120.– CHF Essen geniessen, Wein erleben – So lautet der Wahlspruch im «Alten Torkel» in Jenins. Seit 2020 führen Julia und Oliver Friedrich das Haus mit Leidenschaft und Können.</p>	<p>Wertgutschein über 60.– CHF Im «Schlüssel» in Mels verschmelzen Tradition und Moderne in perfekter Harmonie. Der junge Gastgeber Roger Kalberer verleiht klassischen Gerichten einen frischen, innovativen Touch.</p>
 <p>Simon Mafli Seehof, Valbella</p>	 <p>Petra Kreilos Ustria Parlatsch, Trin Mulin</p>	 <p>Philip Arnold Guarda Val, Lenzerheide</p>	 <p>Siggı Tschurtschenthaler Restaurant Adler, Fläsch</p>	 <p>Ivo Berger Restaurant Torkel, Vaduz</p>	 <p>Hannes Hochfellner Gansplatz, Chur</p>
<p>Wertgutschein über 40.– CHF Eine naturnahe Bergküche mit regionalem Einkauf und eine Sonnenterrasse mit herrlichem Seeblick. Was will man mehr? Im «Seehof» in Valbella können sich die Gäste auf feine Kulinarik freuen.</p>	<p>Wertgutschein über 40.– CHF Ein Besuch in der «Ustria Parlatsch» lohnt sich wahrlich. Inmitten des malerischen Trin Mulin werden erlesene Bündner Delikatessen wie Capuns und Trinser Raviolis kredenzt.</p>	<p>Wertgutschein über 100.– CHF Geselligkeit und Teilen sind Trumpf im «Guarda Val». Ein voller Tisch, gefüllt mit Schalen und Schüsseln voller traditioneller Speisen wie Capuns oder Pizokel werden hier serviert.</p>	<p>Wertgutschein über 70.– CHF Siggı Tschurtschenthaler liebt seinen Beruf. Für ihn ist Kochen eine Leidenschaft. Im geschichtsträchtigen Restaurant «Adler» in Fläsch ist Siggı Küchenchef und Besitzer zugleich.</p>	<p>Wertgutschein über 60.– CHF Ivo Berger ist bereits in siebter Generation Wirt. Nach dem 16. Punkt im Gault-Millau erhielt der «Torkel» 2017 einen Michelin Stern. «Nicht Trends nachzulaufen» ist sein Philosophie.</p>	<p>Wertgutschein über 50.– CHF Er gehört zu den beliebtesten Traditionshäusern in Chur und erfreut sich grosser Beliebtheit. Ein modern interpretierter Salat steht hier genauso auf der Karte wie die bekannten Cordons-Bleus.</p>