


**VA BENE**

Gäuggelistrasse 60

+41 81 258 78 02

 Jago Leyssens, Jürg Stauffer [info@restaurant-vabene.ch](mailto:info@restaurant-vabene.ch)[www.restaurant-vabene.ch](http://www.restaurant-vabene.ch)

M 36.–/45.– • D 44.–/99.– • à la carte 33.–/78.–

**H** Doppelzimmer ab 160.–

Bündner Politikerinnen und Unternehmer treffen sich gern in einer luxuriösen Seniorenresidenz – Grund dafür ist das darin integrierte «Va Bene». Die grosse Karte mit regionalen und saisonalen Schwerpunkten bietet ein breites Angebot vorzüglich zubereiteter Gerichte. Vor allem beim Degustationsmenü trumpft Chef Jürg Stauffer immer wieder mit überraschenden Kombinationen auf.

Unser Fünfgänger startete mit einer kalten Vitello-Thunfisch-Roulade, begleitet von einem Dip aus blauen Kartoffeln und Wildspargelsalat an Körner-Senf-Vinaigrette. Dann schickte der Chef ein pikantes Peperoni-Chili-Cremesüppchen mit separat serviertem Sauerrahmschaum und einem Speck-Zwiebel-Küchlein. Vorzüglich schmeckte das gebratene Lachsfilet auf Churer Spargeln mit knusprigem, eher fadem Kichererbsenstroh und Bärlauch-Chimichurri. Das präzis gebratene Rindsfilet mit Karotten-Vanille-Chutney und Portweinjus trug der freundliche Service mit Risotto-Pinienkern-Bällchen auf.

Den ausgewogenen Schluss machte ein sehr süsses Brownie mit Caramel-Toffee und Meersalzflöckchen als Kontrast zu einer säuerlichen Rhabarberglace. Umfangreiche Weinkarte mit fairen Preisen.