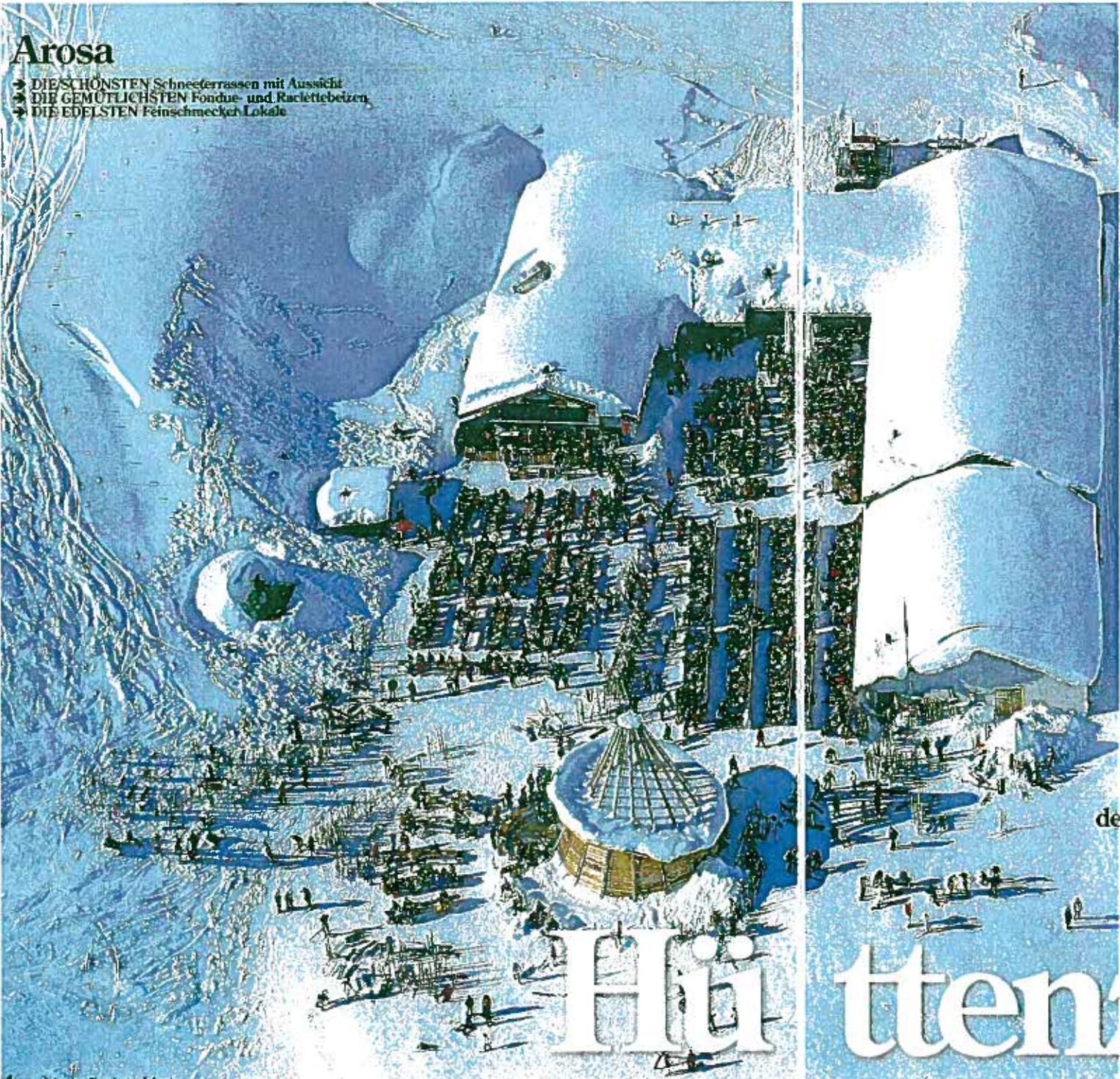


Arosa

- DIE SCHÖNSTEN Schneeferrassen mit Aussicht
- DIE GEMÜTLICHSTEN Fondue- und Raclettebetzen
- DIE EDELSTEN Feinschmecker-Lokale

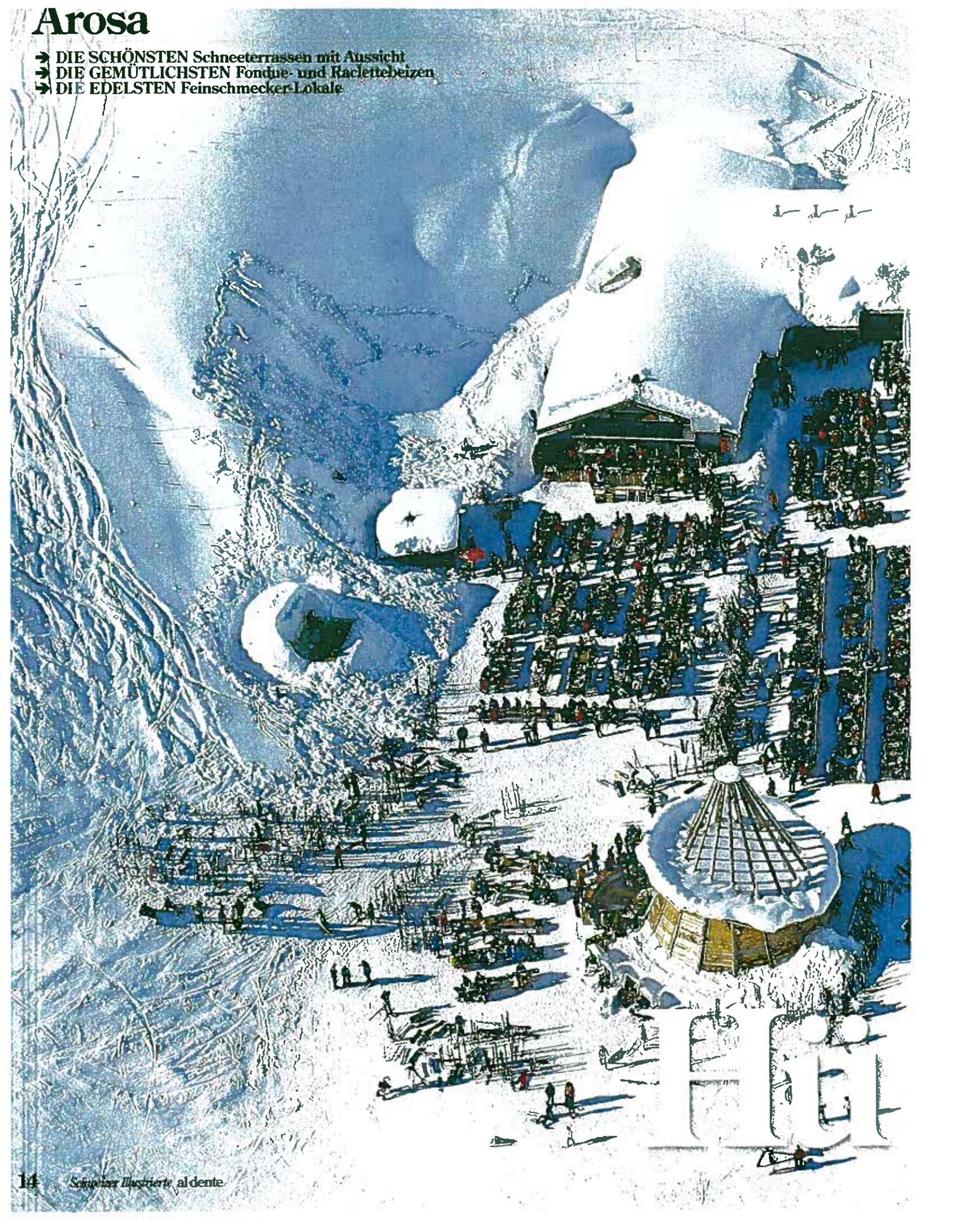


Hütten

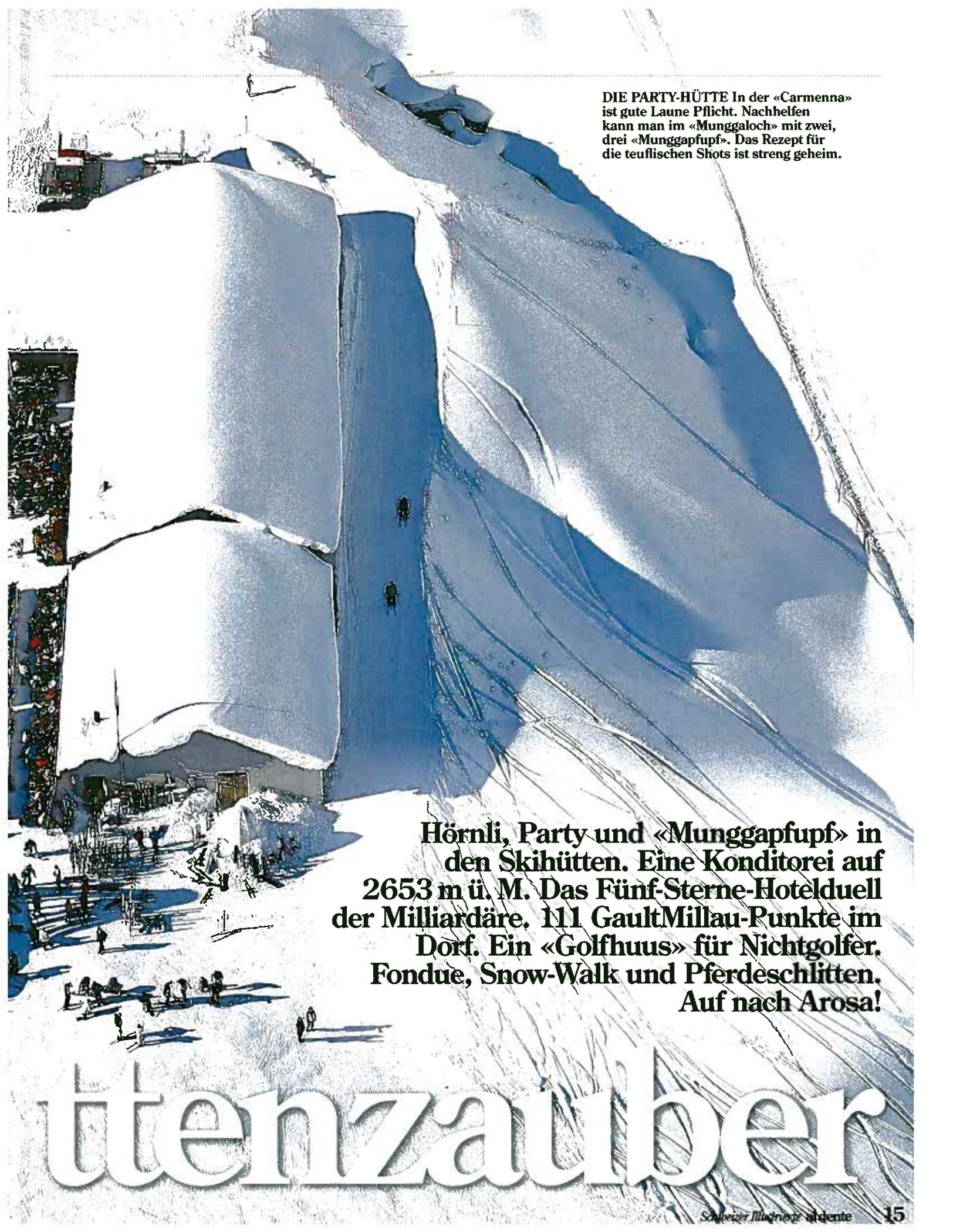
de

Arosa

- DIE SCHÖNSTEN Schneeterrassen mit Aussicht
- DIE GEMÜTLICHSTEN Fondue- und Raclettebeizen
- DIE EDELSTEN Feinschmecker-Lokale



FLÜ



DIE PARTY-HÜTTE In der «Carmenna»
ist gute Laune Pflicht. Nachhelfen
kann man im «Munggaloch» mit zwei,
drei «Munggapfupf». Das Rezept für
die teuflischen Shots ist streng geheim.

**Hörnli, Party und «Munggapfupf» in
den Skihütten. Eine Konditorei auf
2653 m ü. M. Das Fünf-Sterne-Hotelduell
der Milliardäre. 111 GaultMillau-Punkte im
Dorf. Ein «Golfhuus» für Nichtgolfer.
Fondue, Snow-Walk und Pferdeschlitten.
Auf nach Arosa!**

tttenzauber

Arosa

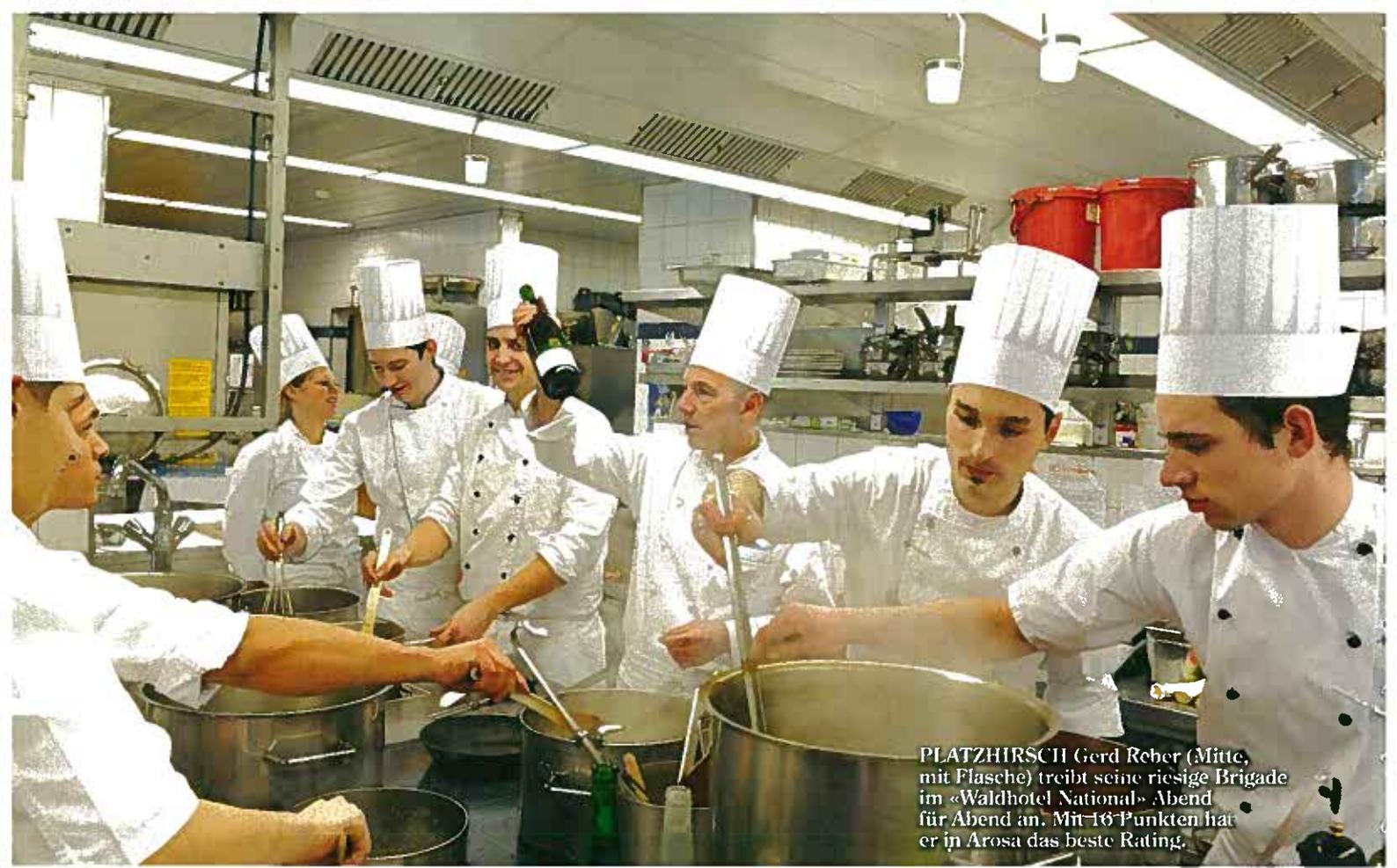
«STÜVA CUOLM» Mittags Skihütte, abends
Gourmetrestaurant. Alessio Falcomer,
Nicola Filippello, Eros Farina, Giuseppe
Albacelli, Geremia Merella (v. l.) kümmern
sich elegant ums Wohl der Gäste.



In der «Stüva Cuolm» tragen die Ragaz



zi abends Smoking. Der Chef heisst Eros



PLATZHIRSCH Gerd Reber (Mitte, mit Flasche) treibt seine riesige Brigade im «Waldhotel National» Abend für Abend an. Mit 16 Punkten hat er in Arosa das beste Rating.

«Golfhaus» für Nichtgolfer – Markus Trau



NEWCOMER Markus Trautvetter hat die Herzen der Arosener Gourmets blitzschnell erobert. Raffinierte Küche, exzellente Weine, nette Preise im «Golfhaus».

Text Urs Heller
Fotos Charles Seiler

WIR FLITZEN beschwingt durch die 365 unangenehmen Kurven, die die Reise nach Arosa etwas beschwerlich machen, denn wir haben einen unbeschwertem Mittagstermin: 13 Uhr, «Stüva Cuolm». Auf der Terrazza. Sagen wir unhöflich: Einen morbideren Bau gibts in ganz Arosa nicht. Das Gebäude diente zuvor als Curlinghalle inklusive Eismeisterwohnung. Und heute? Der Hotspot im Dorf. Die einzige Adresse, die man in den Ferien zweimal besucht, weil sich das «Cuolm» auf magische Weise verwandelt. Mittags Skihütte (neu mit erweiterter Terrasse), abends Gourmetrestaurant mit viel Kerzenlicht und einem veritablen Romantikpaket. Die Ragazzi im Service machen die Metamorphose gut gelaunt mit:

Süden. Und die schönsten italienischen Winzerinnen.

WIR SIND im Dorf der 111 Gault-Millau-Punkte. Klar, dass wir den ersten Abend dem Platzhirsch widmen. Altmeister Gerd Reber lässt sich seit Jahren 16 der 111 Punkte auf sein Konto überweisen und ist so Eminenz und Referenz in Arosa. Kennenlernen wird man ihn spätestens nach dem Hauptgang im «Kachelofa-Stübli»: Dann stemmt er höchstpersönlich ein riesiges Tablett mit 50 mächtigen Käseläiben ins Restaurant und erklärt geduldig die Vorzüge; Affineur Rolf Beeler ist der Hauslieferant. Ehe Gerd Reber zur Chäs-teilete schreitet, hat er ein gewaltiges Stück Arbeit hinter sich. Er hält die

INGESPIELTES TEAM Waldhotel-Direktor Steffen Volk weiss, dass sein Küchenchef Gerd Reber Gold wert ist. Die Plätze im «Kachelofa-Stübli» sind begehrt.



trautvetter ist die Entdeckung der Saison

Sie tragen mittags rote Kapuzenpullover und abends den Smoking. Der ist nur für die Gastgeber Pflicht, die Gäste kommen locker-lässig zu Tisch. Übrigens: Der Boss in der «Stüva» heisst Eros. Die «Stüva Cuolm» gehört zum Fünf-Sterne-Imperium «Kulm». Davon lässt sich die Truppe aber nicht allzu sehr beirren: Die Konversationssprache ist Italienisch. Die Küche ist italienisch. Und dann gibts da die Grappa-Geschichte: Ohne Grappino am Schluss eines tollen Menüs verlässt hier keiner die Hütte. Den wichtigsten Mann kriegt man kaum zu sehen: Maurizio Locatelli, im Sommer an der noblen Costa Smeralda unter Vertrag, verlässt seine winzige Küche nur ungern. Dafür sind seine Gerichte – Pesce und Pasta vor allem – von unglaublicher Perfektion. Wie gut hier selbst in der Höchstsaison die kleinste Beilage schmeckt, ist beeindruckend. Unsere Lieblingsgerichte: dünn aufgeschnittene Riesencrevetten mit exzellentem Olivenöl («Martina Franca»), «Chitarrine all'uovo alle vongole» (hausgemachte flache Teigwaren), abends eine mächtige Fiorentina vom Holzkohlengrill. Die Weinauswahl überlassen wir Signor Eros: Er kennt die Newcomer aus dem

Vier-Sterne-Halbpensionsgäste mit abwechslungsreichen Menüs bei Laune. Und er kümmert sich im Gourmetrestaurant auch um auswärtige Gäste – mit grandiosem Geschick, mit einer Raffinesse, die man oft erst auf den zweiten Blick entdeckt. Wir erinnern uns an die tollen Erbsen-Panzerotti zum Hummer-Frikassee oder an den (kanadischen) Hummerschwanz mit unglaublich intensiver Sauce: Rotwein, Portwein, Butter. Und weshalb schmeckt der Kartoffelstock so erfrischend? Weil der Chef ein paar Spritzer Zitronensaft dazugibt. Das von Steffen Volk geleitete Waldhotel National hat in den letzten Jahren kräftig aufgerüstet: Die 16 Millionen Franken wurden in erster Linie in die «Chesa Silva» investiert; vor allem die Dachsuiten haben einen hohen Romantikfaktor. Vom Platzhirsch zum Newcomer: Markus Trautvetter im kleinen, gestylten «Golfhuus» oben in Maran ist die Entdeckung der Saison. Wir widmen uns erst der unglaublichen Aussicht: Weisshorn, Brüggerhorn, Schiesshorn, Furggahörner. Dann der Karte: Eine wunderbar heisse, rahmige Bärlauchcreme, ein Hirschgeschnetzelt mit Butterspätzle und einen hausgemachten Schokoladen-



CHILLEN IM «GOLFHUUS» Markus Trautvetters verführerische Küche gibts auch auf der Sonnenterrasse. Auf besonderen Wunsch wird sogar am Liegestuhl serviert.

MAURIZIO LOCATELLI zaubert in der kleinen Küche der «Stüva Cuolm». Pesce und Pasta sind sein Ding. Den Sommer verbringt er an der luxuriösen Costa Smeralda.

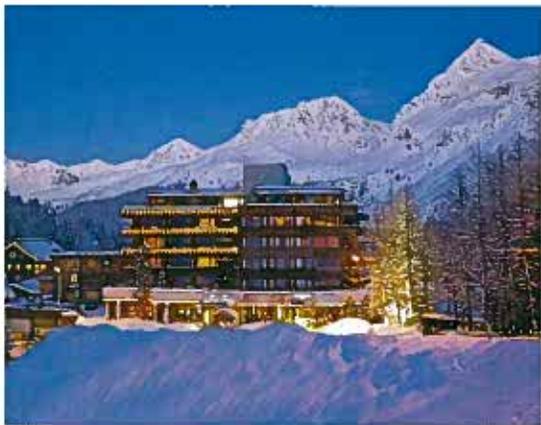


kuchen gibts hier als «Tagesmenü» für 22.50 Franken – welch Preis-Leistungs-Verhältnis in einem arrivierten Skiort! Das Tatar vom Schweizer Rind, den Burger (Natura-Beef) und den Kaiser-schmarren mit Rumrosinen, Zwetschgen-röster und Vanilleglace kann man sich auch direkt an den Liegestuhl servieren lassen, auf dass man keinen einzigen Sonnenstrahl verpasse. Die etwas eleganteren Abendgerichte: Duett vom schottischen Lachs mit leicht geräuchertem Wachtelspiegelei, Zander mit Gemüse aus dem Wok, Bio-Rindsentrecôte – und oft einen der erstklassigen Risotti (Steinpilze, Mascarpone) dazu. Markus Trautvetter mag Frauen. Seine eigene (Nicole). Und «Le Donne del Vino», einige erstklassige Winzerinnen:

«Golfhuus» von Schneeschuhwander-Pionier Reto Geser Routen empfehlen lassen, die zu überraschenden Begegnungen mit munteren Gämsen führen.

ZURÜCK INS DORF. Genauer: in die beiden Arosener Fünf-Sterne-Hotels. Zwei deutsche Milliardäre liefern sich hier ein begeisterndes Duell um die erste Adresse am Platz. Das Tschuggen Grand Hotel gehört zum Imperium von Karl-Heinz Kipp (u. a. «Carlton», St. Moritz, «Eden Roc», Ascona). Hinter dem «Arosa Kulm» steht Jürgen R. Grossmann. Ein starker Mann: Stahlunternehmer, Aufsichtsrat, unter anderem bei der Deutschen Bahn und bei VW, Bundesverdienstkreuz 1. Klasse. Grossmann kam als Gast ins «Kulm» und

«Kulm»-Küchenchef Ulf Wein weiss genau,



DAS GOURMET-HOTEL Im «Kulm Arosa» werden die Feinschmecker verwöhnt. 41 der 111 Arosener Gault-Millau-Punkte wurden an dieses Resort vergeben.

Elisabetta Foradori (Trentino, Teroldego-Trauben!), Raffaella Bologna (Piemont, Bricco dell'Uccellone für 79 Franken!), Carina Kunz (Bündner Herrschaft, Intuiva, handgeschriebene Etikette). Dekantiert und konsumiert wird abends am riesigen Kaminfeuer. Seinen Nachbarn können wir auch empfehlen: Das «Hof Maran» gehört zu Arosas sympathischsten Adressen. Dafür sorgt Küchenchef Ralf Müllers Hausspezialität: Jeden Mittwoch heizt er mit Holzkohle seine Räucher-kammer ein. 30 Seiten schottischer Lachs («Label Rouge»), zuvor 24 Stunden lang in einer geheimnisvollen Kräutermarinade eingelegt, hängen zwölf Stunden im Rauch. Das Resultat überzeugt, und viele Gäste reisen mit einer Seite Lachs als Souvenir im Gepäck hinunter in die Stadt. Im «Bündner Stübli», im 18. Jahrhundert noch die Stube der Kutscher, gibts Fondues und Raclettes der besseren Art. Hotspot im Hotel ist die «Isblaatere», ein alpines Natureisfeld mit allem, was dazugehört: bequeme Liegestühle, Woldecken, Grilladen, guter Wein und ein paar Takte Volksmusik. Wer kein geborener Lambiel ist, kann auf die Loipe ausweichen, die am Haus vorbeizieht, oder sich weiter unten beim

ging als Besitzer – ein Glücksfall, denn verschiedene Investitionen wurden so erst möglich. Das «Arosa Kulm» ist ein Gourmet-Hotel. Direktor André Salamin, zuvor bei der direkten Konkurrenz, setzt stark auf diese Karte und wird von Gault-Millau reichlich belohnt: 41 Punkte für die drei Restaurants im Resort! Von der «Stüva Cuolm», wenige Minuten von der Réception entfernt, war schon die Rede. Im «Kulm» selbst ist Ulf Wein der Executive Chef. Sein Vorzeigelokal «La Muntanella» wurde vergrössert, rückt ins Zentrum des Hauses. Besondere Merkmale: 39 Kuhglocken an der Decke (!). 2000 Weine im auch für die Gäste begehbaren, gestylten Weinkeller. Ziemlich Frisches auf der Karte: Kalbskopf und Kalbsbries, Hummersalat und Hummerwürfel, eingelegt in Champagnergelee. Damhirsch unter einer Grissinikruste mit Cantucci-Knödel und Bitterschokoladensauce. Wir sind nicht untröstlich, wenn der Chef auf der Kreativskala einen Gang zurückschraubt und unseren Lieblingsgang hinzaubert: Fusilli, Kalbsschwanz, Kräuterjus. Ulf Wein sucht gezielt den Kontakt mit den Produzenten: Den Schafskäse etwa beschafft er sich bei David Zippert im nahen Langwies.



BESUCH BEIM LIEFERANTEN
UND SEINEN TIERCHEN. Bauer
David Zippert aus Langwies GR liefert
Ulf Wein den Schafskäse ins «Kulm».

wo sein Schafskäse herkommt

HERAUSRAGENDE THAIKÜCHE
IM «AHAAN THAI» IM «KULM».
Chefin Pairat ist eine tolle Köchin.
Und virtuos im Schneiden von
Früchten und Gemüse.

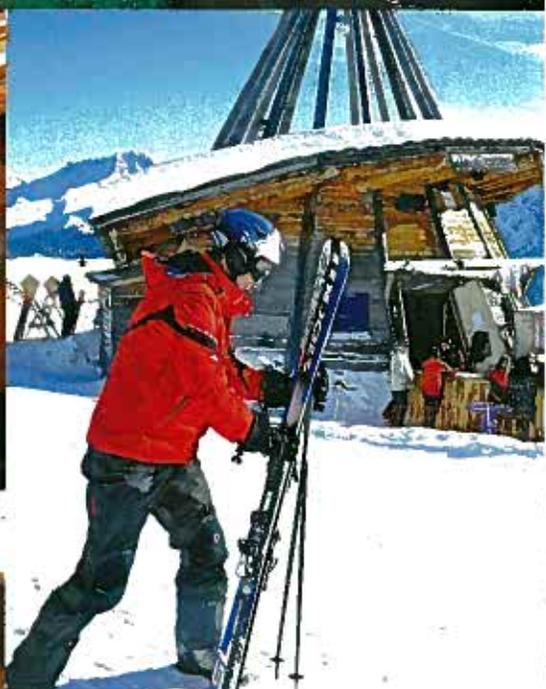


Arosa

TSCHUGGENHÜTTE. Chillen, «sünnala», Maccaronen mit Tschuggen-Bolognese bestellen. Routiniers reservieren hier den Liegestuhl per Telefon.



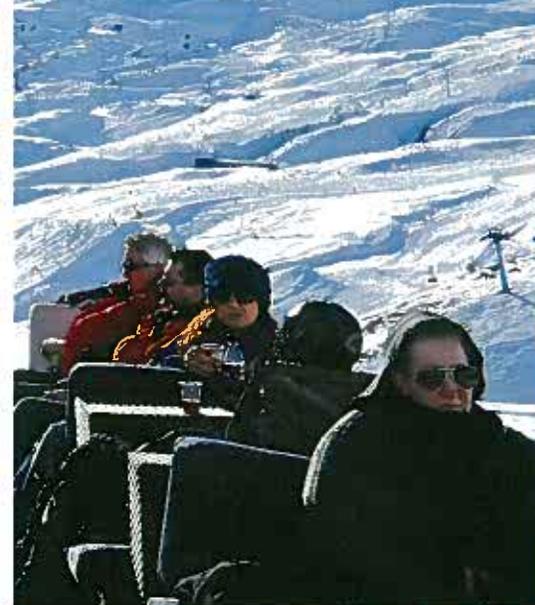
HÖRNLIHÜTTE Gerantje Sibylle Wolf im Gespräch mit Ski-Legende Werner Mattle (r., Olympia-Bronze in Sapporo). Was gibts in der Hörnlihütte? Hörnli. Mit Gehacktem.



CARMENNAHÜTTE Livemusik, Animation un Am heftigsten geht die Post ab im berühmten «



DIE HÖCHSTGELEGENE KONDITOREI EUROPAS Sandra Gadiet zeigt, was täglich auf dem Weisshorn Gipfel (2653 m) hergestellt wird. Einmalig auch die Sicht auf 400 Berggipfel.

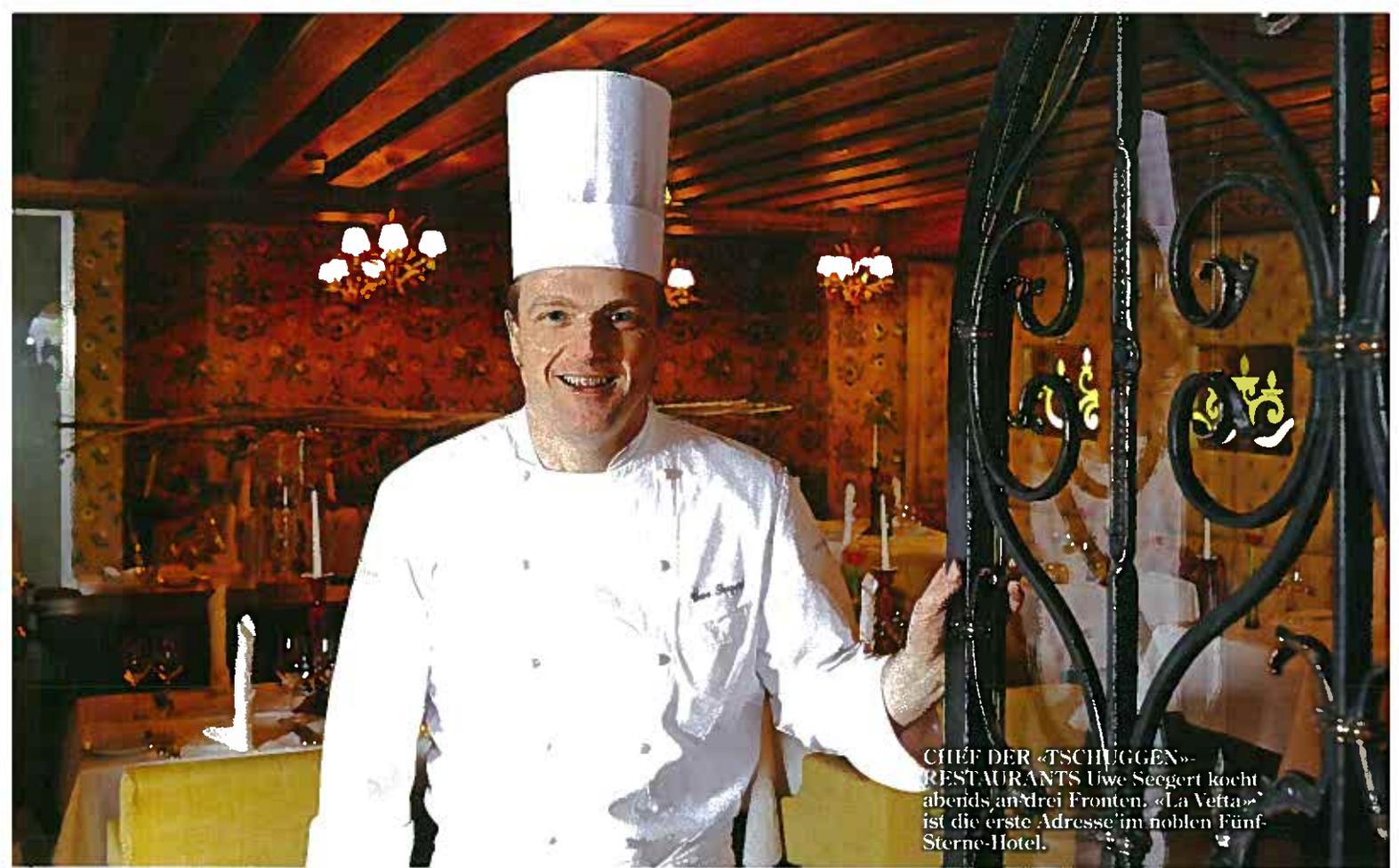


FERNSICHT GUT, STIMMUNG GUT Kein Wunder, sind die Plätze in der Tschuggenhütte immer sehr begehrt. Ein «Tschuggenkafi» vor der Talfahrt darf nicht fehlen.



d Partystimmung bis zur Dämmerung. Munggaloch».

SIT-HÜTTE AM TSCHUGGEN Chillen auf der Sonnenterrasse, Railen im Funpark ist angesagt. Spezialität des Hauses auf 2000 Metern: Italienisches. Und der Twistburger Air.



CHÉF DER «TSCHUGGEN»-RESTAURANTS Uwe Seegert kocht abends an drei Fronten. «La Vetta» ist die erste Adresse im noblen Fünf-Sterne-Hotel.

Hereinspaziert! Küchenchef Uwe Seegert



FONDUE-PLAUSCH Die Familie Moro führt das Restaurant Alpenblick bereits in der dritten Generation. Die heimelige Atmosphäre macht gute Laune.

Ulf Wein hat eine nette Kollegin. Allerdings eine mit einem Namen, der das Gedächtnis herausfordert: Miss Sorncharoenchaisakul. Chef Pairat nennt man die thailändische Köchin im Haus, und man freut sich, was sie im tiefen Keller, im «Ahaan Thai», hinzubert: die perfekte Rolle (Frühlingsrolle, gefüllt mit Entenfleisch). Butterzarte, sanfte Spare Ribs, mit Kräutern und Honig gebraten. Gebratene Ente mit rotem Curry. Steamed Black Cod. Zum Staunen sind ihre geschickt geschnitzten Figuren aus Früchten und Gemüse. Langweilen sich Kids am Tisch, entführt sie Miss Pairat zum kleinen Schnitzkurs in die Küche. Dass im Restaurant ein würdevolles Porträt des thailändischen Königs Bhumibol Adulyadej hängt,

«Tschuggen» unschlagbar: Mario Bottas Spa mit den nachts leuchtenden Segeln ist hohe Architekturkunst und grosses Wellness-Vergnügen. Ins Skigebiet gehts per Knopfdruck im hoteleigenen Tschuggen-Express: In nur zweieinhalb Minuten gleitet man im eleganten Coaster direkt auf die Piste. Und die Küche? General Manager Leo Maissen setzt auf den Deutschen Uwe Seegert und hat damit einen Glückstreffer gelandet. Seegert bietet den mehrheitlich eher distinguierten Hotelgästen im «Grand Restaurant» einen perfekten Service (auch am Frühstücksbuffet) und dreht im kleinen «La Vetta» richtig auf: ein praller Pulpo mit luftgetrocknetem Wagyu-Beef. Eine Chicorée-Consommé unter einer Safran-

BOTTAS BERGOASE Der Tessiner Weltklasse-Architekt entwarf fürs «Tschuggen» ein Spa der Extraklasse. Das Wahrzeichen des Hotels.



gibt im «La Vetta» Vollgas

ist kein Zufall. Erstens verehren und lieben die Thais ihren King. Zweitens war das Oberhaupt in seiner Studentenzeit Stammgast im «Kulm»; Bilder im Hotelarchiv zeigen ihn als leidenschaftlichen Skifahrer und begeisterten Schlittschuhläufer.

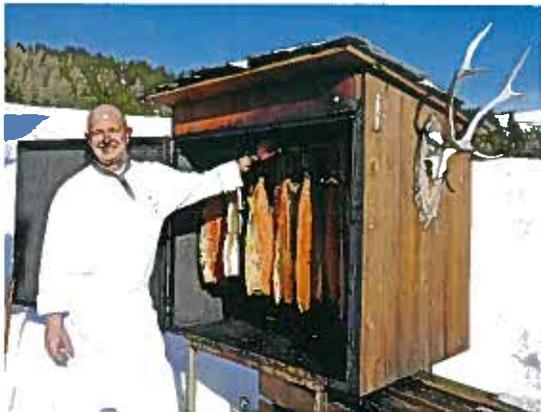
ÜBER DEM DORF liegt das Tschuggen Grand Hotel. Besitzer Karl-Heinz Kipp investierte in den letzten Jahren Millionen und liess vor allem seinem Lieblingsmitarbeiter völlig freie Hand: Der eigenwillige Tessiner Designer Carlo Rampazzi durfte aus der vollen Farbpalette schöpfen und auf diesen Winter hin nochmals Gas geben: Das Erdgeschoss des etwas zu ehrwürdigen Hauses wurde grundlegend neu gestaltet, Wände entfernt, Säulen in Form von alten Tannenbäumen errichtet und grüne Sessel hingestellt – Unikate aus Rampazzis Kollektion «Opus Futura». Umbau geglückt: Das Haus ist fröhlicher geworden. Die Bar versprüht den vergnügten Charme der 50er-Jahre. Die edle «Cigar Lounge» erinnert an einen britischen Gentlemen's Club. Im neuen Zweiterestaurant La Collina (mit Sonnenterrasse!) steht die Küche des Südens im Mittelpunkt. In zwei Bereichen ist das

Espuma. Ein Bachsaibling, fast roh und verarbeitet zum Tatar Carabiniere, und Jakobsmuscheln auf Fregola (Hartweizen) und mit Chorizo. Klingt wild, ist wild, aber sehr klug und gut zubereitet. Geheimtipp: Chianina-Rind, serviert unter einer dünnen Kruste von Lenker Berg Bleu. Der 15-Punkte-Chef lädt einmal im Jahr berühmte Kollegen als Gastköche ins Haus, diesmal Stars wie Dieter Müller («MS Europa») oder Sven Elverfeld («Aqua», Ritz-Carlton, Wolfsburg). Termin des Gourmet-Gipfels: 12. bis 15. Januar 2012. Zum Kipp-Imperium gehört das Viersterne-Hotel Valsana. Daniel und Andrea Durrer führen es seit zehn Jahren mit glasklarem Profil – für Sportbegeisterte (Tennis, Curling, Langlauf, Snow Walk) und für Familien: «Wer selbst Kinder hat», lacht Andrea Durrer, «weiss, was Familien benötigen.» Einen Kids-Club beispielsweise für Kinder von drei bis zwölf Jahren. Im Dorf, genauer an der Poststrasse, empfiehlt GaultMillau zwei Restaurants ganz besonders: Jürg und Ruth Lehmann sorgen in der «Osteria Poltera» für eine ausgezeichnete italienische Küche. Im «Bistro», zu finden im Hotel Cristallo, sind französische Küche, Austern und



OSTERIA POLTERA Wer die italienische Küche mag, fühlt sich bei Ruth und Jürg Lehmann gut aufgehoben. Pollo, Polenta, Tagerin, Black Tiger.

IMMER MITTWOCHS Rolf Müller, Küchenchef im Hotel Maran, räuchert zwölf Stunden lang seinen erstklassigen klassischen schottischen Lachs.



jeden Donnerstagabend ein «Tapas-Menü» (12 Gänge) Trumpf. Erstklassige Fondue-Adressen? Wir empfehlen den «Alpenblick»; da ist bereits die Anreise im Pferdeschlitten ein Vergnügen. Und wir kehren zum Fondueplausch immer wieder in den «Arlenwald» zurück. Wer im «Burestübli» einen Tisch beim Kachelofen erhält, fühlt sich so richtig in den Bergenferien.

RAUF INS SKIGEBIET, zu den berühmten Arosener Hütten! Wir starten unsere Tour in der Tschuggenhütte (1991 m ü. M.). Eine deftigere Adresse: Serviert wird unter anderem im «Hennestall», annonciert sind an besonderen Tagen «verführerische Shows mit

auf der «Tschuggen»): Chillen in der Lounge, Railen im Funpark, «McTwist-burger Air» als Hausspezialität. Wer über die Plattenhornpiste carvt, sieht und hört die Carmennahütte (2134 m) von Weitem: Partyzone mit Livebands! Da werden Partymäuse, wenn wir das richtig verstanden haben, ins «Munggaloch» gelotst und mit einem «Munggapfuf» (Hausdrink) verwöhnt; das Rezept für den Hausdrink ist top secret, amtlich geschützt und regt selbst im Internet die Diskussionen an: «Hey, does anyone has any idea, what's in a Munggapfuf?» Höhepunkt jeder Hüttentour ist die Fahrt hoch hinauf zum Weisshorn-Gipfel (2653 m). Die Attraktion Nummer eins: Europas höchstgelegene Bäckerei

Einen geräucherten Lachs vom Küchench



FRISCHE AUSTERN GEFÄLLIG? Im Restaurant Bistro (Hotel Cristallo) ist französische Küche Trumpf. Donnerstags gibts ein Tapas-Menü.

heissen Girls». Uns stand der Sinn weniger nach heissen Girls denn nach «sünnala». Also enterten wir für 24 Franken Mietgebühr einen Liegestuhl im Format eines Doppelbetts. Eine gute Investition. Maccaronen mit Tschuggenbolognese, Äplermaccaroni, hausgemachte Gerstensuppe und ein «Tschuggenkafi» (Karamelllikör, Schokostreusel) werden gewissermassen ans Bett geliefert. Routiniers reservieren sich in der Hochsaison ihre Liege im Voraus (Telefon 081 378 84 75). Die Hörnlühütte (2513 m) ist aller Voraussicht nach die berühmteste Herberge im Skigebiet. Sie wird traditions-gemäss vom Skiclub Arosa betrieben. Sibylle Wolf, die beliebte Gastgeberin, begrüsst auch mal einen Helden der «goldenen Tage von Sapporo» am Stammtisch – Bronzemedailengewinner Werner Mattle. Gute Stimmung, grossartige Aussicht. Und was isst man in der Hörnlühütte? Hörnli natürlich, mit Gehacktem oder an Tomatensauce, als Salat mit Hauswurst. Die urchige Sattelhütte (2447 m) liegt am Entspannungsberg Brüggerhorn. Entspannt wird auf der windgeschützten Sonnenterrasse. Begehrt sind auch die Plätze in der «Sit-Hütte» (2000 m,

und Konditorei. Jürg und Sandra Gadiant sorgen hier für eine Varietät hochalpiner Kuchen, Pralinés und Brot. Die Sicht auf 400 (!) Berggipfel ist atemberaubend. Voraussichtlich im Sommer 2012 wird hier ein neues Bergrestaurant eröffnet.

ZEIT FÜR APRÈS-SKI UND APÉRO. Das «Vetter» neben der Weisshorn-Talstation hat Boden gutgemacht, auch wegen der spannenden Weinkarte und des Fumoirs. Wer hier sitzen bleibt, isst bei der jungen Köchin Rahel Wohlwend ausgezeichnet (Berg-Heusuppe, tolle Salate). Eishockey-Fans ziehts zum legendären Guido Lindemann ins «Overtime». «Prätschli-stall» und «Brüggli» sind Apéro-Klassiker. Das «Kursaal» soll nach zehn bitteren Jahren dank berühmten Investoren (Thomas Matter, Philippe Gaydoul, Ralf Klingler) schrittweise neu belebt werden: Erlebnisrestaurant, Bar, Digitalkino, Disco, Smoker's Lounge. Und natürlich denkt auch Hitsch Leu nicht daran, Ruhe zu geben. Sein legendäres «Chill's» wird abgerissen, ein Comeback gibts in einem urchigen neuen Lokal mit grossem Grill. Der Name ist Programm: «Lamm & Leu». ●



«ISBLAATERE» IM HOE MARAN
Für hochalpines Eisfeld direkt vor dem
Hotel. Man blinzelt vom Liegestuhl aus
in die Sonne und genießt das Leben.

ef. Und einen Liegestuhl am Eisfeld

EIN ERSTKLASSIGES FONDUE?
Heinrich Schwendener im «Artenwald»
kennt sich aus mit grossem und kleinem
Käse. Gemütliche Stube mit Kachelofen.





SONNIGE AUSSICHT
Pasta in der «Brüggerstuba», Drinks und Shots in der Sternenbar.



**BELIEBTE FONDUE-
BEIZ** Ab 15 Uhr ist er geöffnet, der «Prätschli-Stall».



**NUR FÜR «TSCHUGGEN»-
GÄSTE** Vom Hotel direkt auf die Skipiste mit dem eleganten Coaster.



SNACK-BECK Bei Familie Widmer gibts alle herrlichen Spezialitäten, sogar Schanfigger Pittà.



VETTER HOTEL Eine gemütliche Adresse mit heimelig umgebauten Zimmern.

Restaurants

1 → AHAAN THAI
(im Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa)
Innere Poststrasse
Tel. 081 378 88 88
www.rosakulm.ch
Dezember bis April, Juni bis September. Geschlossen: mittags und dienstags

«Chef Pairat» wird die thailändische Köchin im «Kulm» genannt. Im Restaurant Ahaan Thai zaubert sie u. a. knusprige Frühlingsrollen mit Entenfleisch oder Spare Ribs mit Kräutern und Honig. Kunstwerke sind die geschnitzten Figuren aus Obst und Gemüse.

2 → ALPENBLICK
Tel. 081 377 14 28
www.alpenblick-arosa.ch
Dezember bis April, Juni bis Oktober geöffnet
Gemütliches und heimeliges Restaurant, von der Familie Moro bereits in der dritten Generation geführt. Capuns, Pizokels und diverse Fondues sind begehrt.

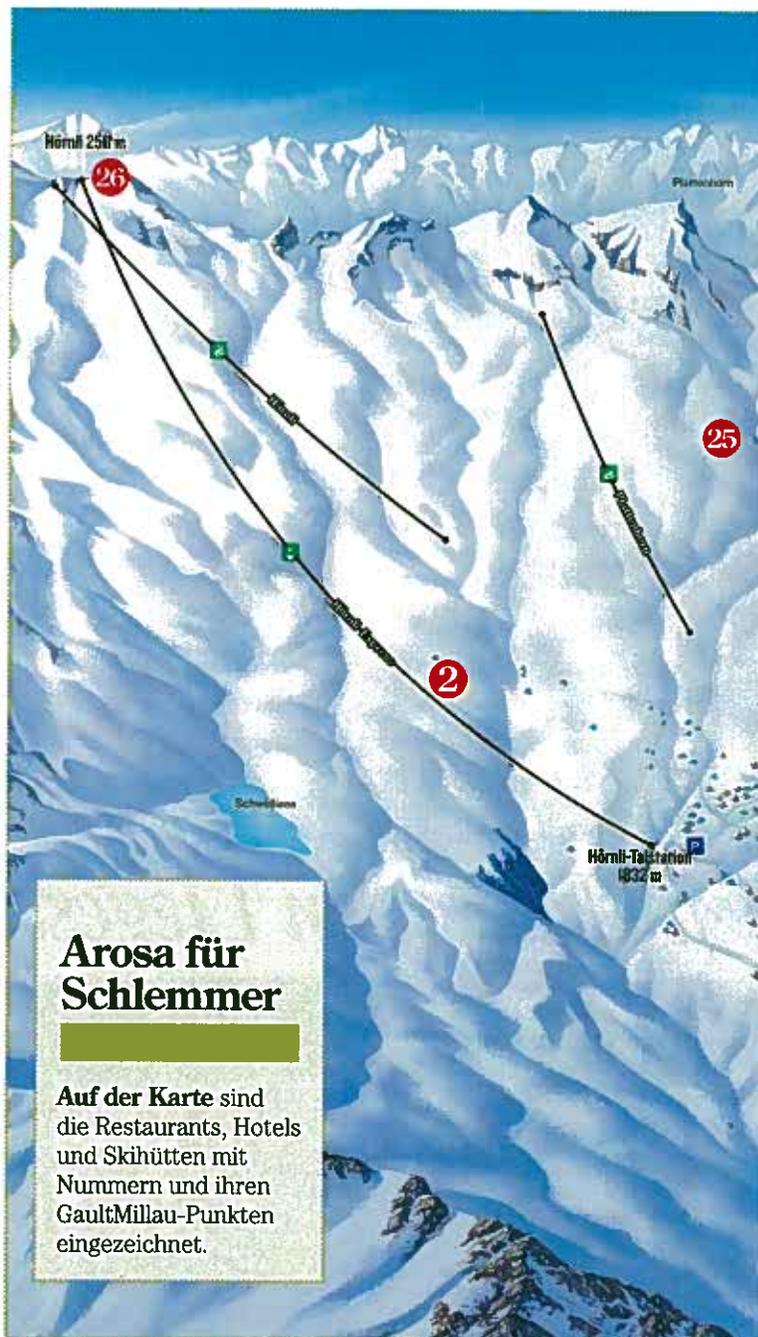
3 → ALPTÄUMLI
Poststrasse
Tel. 081 377 06 06
www.grottino.ch
Dezember bis April geöffnet
Hier kann man Fondues und Raclettes in Räumen mit Hüttenatmosphäre (gebaut aus 200-jährigem Holz) geniessen.

4 → BLATTERSTUBA
(im Blatter's Bellavista Hotel)
Untere Waldpromenade
Tel. 081 378 66 66
www.blatterbellavista.ch
Dezember bis April, abends geöffnet
Gemütliches Restaurant im traditionellen Blatter's Bellavista Hotel.

5 → BURESTÜBLI
(im Arlenwald Hotel)
Tel. 081 377 18 38
www.arlenwaldhotel.ch
Dezember bis April, Mai bis November geöffnet. Im September, Oktober und November donnerstags geschlossen

Eine Institution im Prätschli, am Anfang der Schlittelbahn. Stube mit Kachelofen. Es gibt Fondue, Raclette und herzhaftes Bündner Spezialitäten. Aufgetischt wird durchgehend, von elf bis elf.

6 → CUCULOUCHE
(im Chalet Seehof)
Unterstrasse
Tel. 081 377 55 05
www.seehof-arosa.ch
November bis April, Juni bis Oktober geöffnet. Im Sommer dienstags geschlossen
Cooler Treffpunkt für spanische und mexikanische Klassiker wie Tapas, Burritos und Spare Ribs.



Arosa für Schlemmer

Auf der Karte sind die Restaurants, Hotels und Skihütten mit Nummern und ihren GaultMillau-Punkten eingezeichnet.

7 → GOLFHUUS
Tel. 081 377 42 24
www.golfhuus.ch
Dezember bis April, Juni bis Oktober offen. Im Winter dienstags den ganzen Tag und mittwochs bis 18 Uhr geschlossen

Im kleinen gestylten Lokal oben in Maran werkelt Markus Trautvetter, der Newcomer von Arosa. Gemütlich: das grosse Cheminée, in dem abends ein riesiges Feuer lodert.

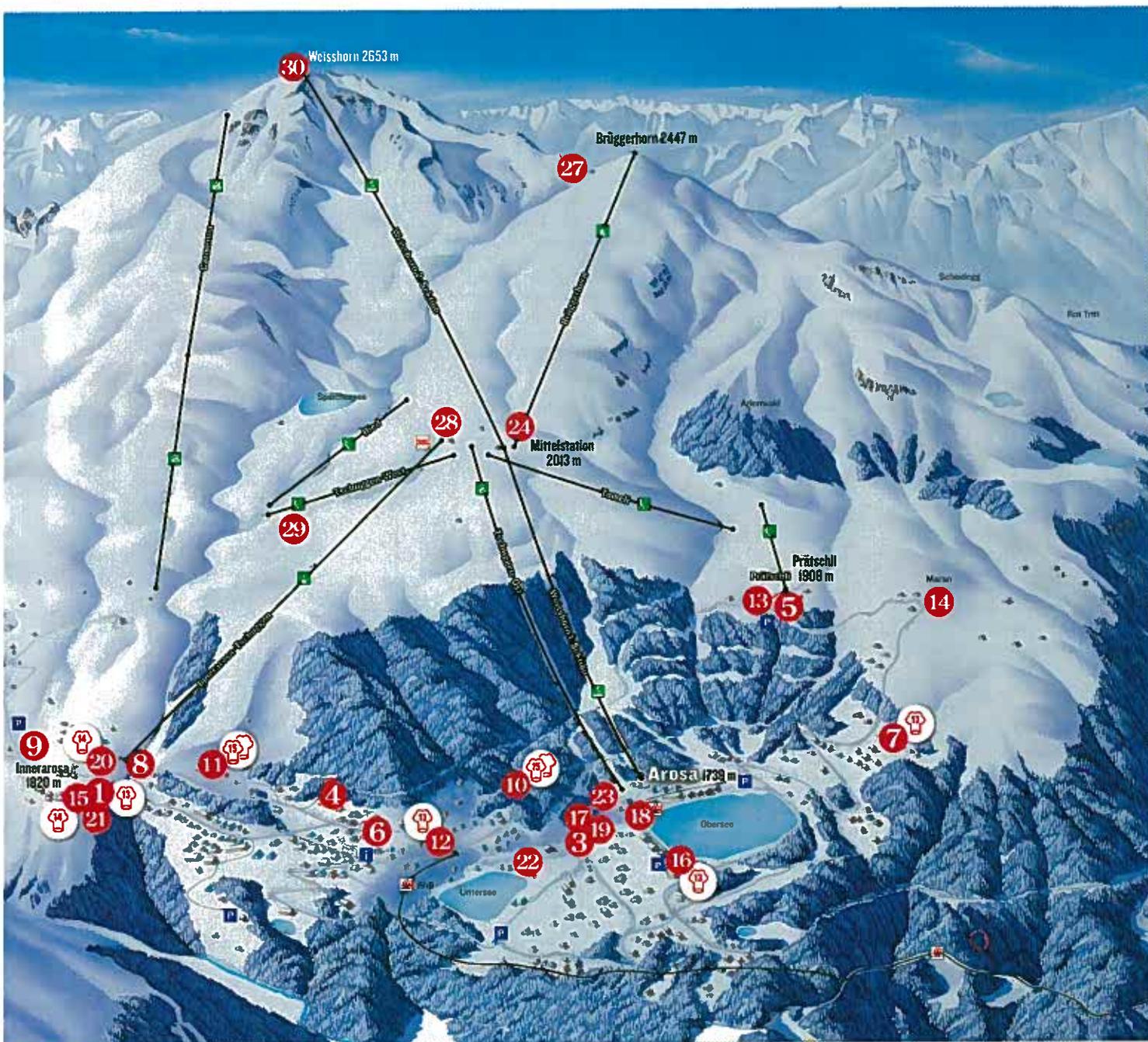
8 → GRISCHUNA
Poststrasse
Tel. 081 377 17 01
Dezember bis August, Oktober bis November geöffnet. Ab Mai montags und dienstags geschlossen

Heimeliges Restaurant. Wild aus eigener Jagd.

9 → GSPAN/GSPÄNLI
Gspanstrasse
Tel. 081 377 14 94
www.gspan.ch
Dezember bis April, Juli bis Oktober offen. Im Sommer montags am Abend und dienstags geschlossen
Traditionshaus (Hotel und Restaurant) in Innerarosa, wunderschöne Sonnenterrasse mit Blick auf die Arosar Berge.

10 → KACHELOFA-STÜBLI
(im Waldhotel National)
Tel. 081 378 55 55
www.waldhotel.ch
Dezember bis April, Juni bis September

Die wichtigsten Adressen in Arosa



Altmeister Gerd Reber kocht seit vielen Jahren konstant für 16 GaultMillau-Punkte. Er ist Käseliebhaber und stellt die riesige Auswahl jeden Abend den Gästen persönlich auf dem Holzbrett vor.

11 → LA VETTA
(im Tschuggen Grand Hotel)
Sonnenbergstrasse 1
Tel. 081 378 99 99
www.tschuggen.ch

Dezember bis April, Juni bis November. Im Winter montags, im Sommer sonntags, montags und dienstags geschlossen. Das Gourmetrestaurant im «Tschuggen». Uwe Seegert brilliert mit kühnen, aber durchdachten Menügängen.

Tolle Weinkarte mit edlen Flaschen aus der Bündner Herrschaft.

12 → LE BISTRO (im Hotel Cristallo) Poststrasse
Tel. 081 378 68 68
www.cristalloarosa.ch

Dezember bis April, Juli bis September offen. Sympathisches Bistro mit Klassikern wie Entenleberterrine, Lachs an Dill-Rahm-Sauce, Filets vom Charolais- oder Limousinrind. Auch Austern gibts.

13 → LOCANDA (im Hotel Prättschli) Prättschlistrasse
Tel. 081 378 80 80
www.praetschli.ch

Dezember bis April. Ein beliebter Treffpunkt, um

Fondue chinoise und Fondue bourguignonne zu genießen. Im Prättschli-Stall gibts Käsefondue oder Raclette.

14 → MARANERSTUBE
(im Golf- & Sporthotel Hof Maran) Maranerstrasse
Tel. 081 378 51 51
www.hofmaran.ch

Dezember bis April, Juni bis September. Traditionelle Arvenstube, bekannt für Klassiker wie Chateaubriand und Rehrücken. Der Lachs ist hausgeräuchert. Am Mittag wird auf der tollen Sonnenterrasse mit Panoramablick aufgetischt.

15 → MUNTANELLA
(im Arosa Kulm Hotel & Alpin Spa)

Innere Poststrasse
Tel. 081 378 88 88
www.arosakulm.ch

Dezember bis April, Juni bis September

Ulf Wein und sein Team haben sich in zwei Jahren zu einer der besten Adressen Arosas gemauert. Sie haben Lust und Mut, Neues auszuprobieren. Das macht Freude.

16 → OSTERIA POLTERA

Tel. 081 377 21 15
www.arosa.com/osteria
Dezember bis April, Juni bis Oktober, montags geschlossen

Gepflegte Italianità ist bei Jürg und Ruth Lehmann angesagt. Hausgemachte Pasta

Die Adressen in Arosa

und italienische Klassiker schmecken.

17 → PIZZERIA

GROTTINO

Poststrasse

Tel. 081 377 17 17

www.grottino.ch

Immer geöffnet

Die Pizzas sind heiss begehrt, wohl auch, weil sie von 11.30 bis 23 Uhr durchgehend serviert werden.

18 → PEKING

(im Posthotel)

Tel. 081 356 57 27

www.poestli-arosa.ch

Dezember bis April, Juni bis Oktober. Im Sommer dienstags bis donnerstags geschlossen

Wer im Schnee Lust auf chinesische Küche hat, kann sie im Posthotel geniessen. Pekingente auf Vorbestellung.

19 → SCHNÜGEL

Poststrasse

Tel. 081 377 17 17

www.schnueggel.ch

Dezember bis April offen

Das Interieur ist wie ein Hühnerstall gebaut. Natürlich gibts Guggeli als Spezialität.

20 → STÜVA CUOLM

Innere Poststrasse

Tel. 081 378 88 88

www.arosakulm.ch

Geschlossen: Sonntagabend, Montag, Dienstagmittag
Mittags eine Skihütte, abends Gourmetrestaurant mit romantischem Kerzenlicht und leichter, italienischer Küche.

21 → TAVERNE

(im Arosa Kulm Hotel
Alpin Spa)

Innere Poststrasse

Tel. 081 378 88 88

www.arosakulm.ch

Dezember bis April abends geöffnet

Einfach ideal: Die Kinder kann man ab 18 Uhr abgeben, sie werden unter professioneller Aufsicht unterhalten. Die Eltern können in Ruhe Raclette, Pasta oder Steaks geniessen.

22 → USTERIA

(im Hotel Seehof)

Unterseestrasse

Tel. 081 377 15 41

www.seehof-arosa.ch

Dezember bis April geöffnet

Bündner und Tessiner Spezialitäten mit auserlesenen Weinen aus denselben Gegenden.

23 → VETTERSTÜBLI

(im Arosa Vetter Hotel)

Seeblickstrasse

Tel. 081 378 80 00

www.arosa-vetter-hotel.ch

Die Zimmer des Hotels wurden mit viel Holz und warmem Stein umgebaut. Und im Restaurant sitzt es sich genauso gemütlich. Frische Marktküche. Die Strumpfbär wird abends zur Smoker's Lounge.

Skihütten

24 → BRÜGGERSTUBA

Tel. 081 378 84 25

www.arosabergbahnen.com

Pasta auf der Piste – und an der Sternbar unter dem Zelt ist die Stimmung stets toll

25 → CARMENNAHÜTTE

Tel. 081 377 22 96

www.carmennahuette.ch

Direkt an der Plattenhornpiste liegt die Carmennahütte. Hier geht im Winter die Post ab. Das Munggaloch ist bekannt für Après-Ski-Partys. In den diversen Stuben kann aber auch gemütlich gegessen und getrunken werden. Ideal fürs Sonnenbad auf den Liegen.

26 → HÖRNLIHÜTTE

Tel. 081 377 15 04

www.skiclubarosa.ch

Auf dem Hörnli (2513 m ü. M.) gibts ein gemütliches Arvenstübli und eine Sonnenterrasse mit herrlicher Aussicht. Ein Masselager und Zimmer sind ebenfalls vorhanden.

27 → SATTELHÜTTE

Tel. 081 378 84 07

www.arosabergbahnen.com

Nur im Winter geöffnet
Grosse Skihütte mit schöner Terrasse, ideal für Rösti, Käseschnitten & Co. Hier lässt es sich an der Sonne lange verweilen.

28 → SIT-HÜTTE

www.sit-huette.ch

Tel. 079 407 89 38

Wer sich im Snowpark in der Halfpipe austobt, kehrt danach bestimmt in der Sit-Hütte ein. Flippiger, lässiger Szenetreff. Dienstags und donnerstags Schlittelpausch. Abends kann die Hütte für Partys und andere Events gebucht werden.

29 → TSCHUGGENHÜTTE

Tel. 081 378 84 45

www.tschuggenhuette.ch

Ein Genuss-Dörfli ist diese Alphütte (1991 m ü. M.). Fun in der Kuh-, einladend die Raclette-Bar, im Restaurant und Stall und auf der tollen Terrasse werden Rösti und Bündner Spezialitäten aufgetischt.

30 → WEISSHORNGIPFEL

www.arosabergbahnen.com

Tel. 081 378 84 02

Auf 2653 m ü. M. existiert die höchstgelegene Bäckerei und Konditorei. Für Kuchen, Pralines und Brot von Jürg Gadiant lohnt der Ausflug in die Höhe.

Infos

→ www.arosa.ch

→ www.arosabergbahnen.com

→ www.arosabynight.ch



**HIER BLEIBT MAN
GERNE LÄNGER SITZEN**
In der Tschuggenhütte
ist immer was los.



**ELEGANT und doch unge-
zwungen ist die Ambiance**
im «La Vetta» im Tschuggen
Grand Hotel.



TRAUMHAFTER BLICK
Windgeschützt sitzt
man auf der Terrasse
der Sattelhütte.



**IDEAL FÜR APÉRO UND
ABSACKER** Der Platz
vor dem Cheminée im Hotel
Kulm ist sehr gemütlich.



**GOLF- & SPORHOTEL
HOF MARAN** Das sympa-
thische Hotel hat sogar ein
eigenes Natureisfeld.



K2r Backofen Grillreiniger

- kein Aufheizen,
kein Geruch
- auch für Pfannen
und Kuchenbleche
- höchste
Reinigungskraft

