

The image shows a traditional Swiss wooden chalet with a stone-paved terrace and outdoor seating. The chalet has a rustic appearance with dark wood beams and lighter wood siding. A wooden sign on the wall reads "WC/EINGANG" with an arrow pointing left. The terrace is paved with irregular stones and has several wooden tables and chairs set up. In the background, there are evergreen trees and a clear sky.

Elsbeth Hobmeier
Tim X. Fischer

EIN KEH REN

Die 50 besten Beizen
in den Schweizer Alpen
und im Jura

Mit leichten
Wanderungen
für Geniesser

atVERLAG

Die verwendeten Symbole:



Das Haus ist mit öffentlichem Verkehr erreichbar.



Das Haus ist mit Auto erreichbar; Parkplatz direkt beim Haus oder in kurzer Fussdistanz.



Garten oder Terrasse vorhanden.



Das Haus bietet Übernachtungsmöglichkeit.



Das Haus ist kinderfreundlich bzw. verfügt über einen Kinderspielplatz.



Hunde willkommen.



Hunde willkommen, teilweise mit gewissen Einschränkungen.



Zahlung mit Kreditkarte möglich.

Umschlagbild: Berggasthaus Tälli, Gadmern

© 2018

AT Verlag, Aarau und München

Lektorat: Fredy Joss, Beatenberg

Kartenausschnitte: Atelier Guido Köhler & Co., Binningen

Grafische Gestaltung und Satz: AT Verlag, Aarau

ISBN 978-3-03800-976-4

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag, AZ Fachverlage AG, wird vom Bundesamt für Kultur mit einem Strukturbeitrag für die Jahre 2016–2020 unterstützt.

INHALT

9 Vorwort

JURA

- 12 La Buvette du Sollier, Sainte-Croix
Surprise: Fondue im Brotlaib
- 17 Aux Berges d'Estailières, Lac des Taillères,
La Brévine *Mit Käpt'n Gilles auf hoher See*
- 20 Métairie de la Grand Vy, Gorgier
Am Kraterand des Grand Canyon
- 24 La Ferme des Brandt, La Chau-de-Fonds
Der ultimative Ort für ein romantisches Dinner
- 29 Métairie du Milieu de Bienne, Courtelary
Bauernbratwürste, zum Niederknien gut
- 32 Bison Ranch, Les Prés-d'Orvin
Wildwest-Atmosphäre im Berner Jura
- 36 Genussgasthaus Tiefmatt, Holderbank
Hochfahren. Runterkommen. Geniessen.
- 40 Landgasthof Farnsburg, Ormalingen
Glückliche Schweine und rare Weine

EMMENTAL

- 46 Wirtschaft zum Wilden Mann,
Ferrenberg oberhalb Wynigen, Rüedisbach
Wie einst zu Gotthelfs Zeiten
- 51 Gasthof Krummholzbad, Heimisbach
Währschaft und gut
- 55 Restaurant Kuttelbad, Wasen
Ein Wirtshaus im tiefen Wald
- 58 Alpwirtschaft Hinterarni, Hinter Arnialp,
Wasen *Eine Alp wie aus dem Bilderbuch*

BERNER OBERLAND

- 64 Restaurant Sillerenbühl, Adelboden
Der Schnitzelkönig auf dem Berg
- 69 Hotel & Restaurant Blausee, Blausee
Am ach so blauen Blausee
- 72 Restaurant Pochtenfall, Aeschi, im Suldtal
Chüstige Wildsaubratwurst im Suldtal
- 76 Hotel Gloria, Beatenberg
Thai-Curry im Bergdorf
- 81 Panoramarestaurant Beatushöhlen,
Sundlauenen bei Interlaken
Die Höhle des heiligen Beatus
- 84 Restaurant Pension Suppenalp,
Mürren *Eine Suppe auf der Suppenalp muss sein*

88 Bergrestaurant Brandegg, Grindelwald
Die weltberühmten Öpfelchüechli

93 Berggasthaus und Hotel Engstlenalp,
Innertkirchen
Bergromantik am Engstlensee

97 Berggasthaus Tälli, Gadmen
Alpheimisches bei den Gadmer Dolomiten

WALLIS

102 Café-Restaurant La Marlenaz, Verbier
Ein Chalet, dicht an die Felsen geschmiegt

107 Restaurant & Hôtel Chetzeron,
Crans-Montana
Sicht vom Matterhorn bis zum Mont Blanc

111 La Bergerie du Cervin,
Crans-Montana/Vermala
Raclette vom Holzfeuer und heisse Partynächte

114 Restaurant Bodmenstübli, Leukerbad
Der Bodmi-Burger im Strandkorb

119 Berggasthaus Trift, Zermatt
Für einen guten Apfelkuchen tut man vieles

122 Restaurant Zum See, Zermatt
Bitte Platz nehmen. Direkt am Wanderweg.

126 Cervo Mountain Boutique Resort, Zermatt
Die edle und junge Adresse

131 Restaurant Ried im Hotel Nest- und
Bietschhorn, Blatten im Lötschental
Jung. Frisch. Behaglich.

135 Restaurant Lauber, St. German
Zwischenhalt an der Lötschberg-Südrampe

138 Chalet-Hotel Bettmerhof, Bettmeralp
Alpendesign ohne Schnickschnack

143 Hotel-Restaurant Castle, Blitzingen
Naturnahe Küche, naturnahes Hotel

146 Hotel Ofenhorn, Binn
Essen und schlafen wie einst

150 Restaurant Herberge Bärgekristall, Fäld/Binn
Die Herberge am schönsten kleinen Dorfplatz

TESSIN

- 156 Ristorante La Froda, Foroglio, Val Bavona
Und immer rauscht der Wasserfall
- 161 Osteria Bordei, Palagnedra, Centovalli
Das zu neuem Leben erweckte Dorf
- 165 Al Grott Café, Brione sopra Minusio
Polenta über dem Holzfeuer
- 168 Osteria Locanda Brack, Gudo-Progero
Pasta. Frischer und besser geht nicht.
- 172 Grotto Sprüch, Ludiano, Valle di Blenio
Das Grotto im Felsen

SÜDOSTSCHWEIZ

- 179 Berggasthaus Fronalpstock, Mollis
Für diese Zigerhöreli gehen wir meilenweit
- 182 Landgasthof Paradiesli, Betlis-Weesen
Traumhaft abgelegen
- 187 Gasthaus am Brunnen, Valendas
Und über allem wacht die Brunnennixe
- 190 Berghaus Splügenpass, Splügen
Alpiner Charme, alpine Küche
- 195 The Alpina Mountain Resort & Spa,
Tschierschen
Wie einst in den Goldenen Zwanzigern

- 198 Berggasthaus Heimeli, Sapün bei Arosa
Wie Heidi und Geissenpeter auf der Alp
- 202 Gasthaus Hochwang, Furna, Prättigau
Heile Bergwelt à discrétion
- 207 Berghaus Sulzfluh, St. Antönien
Ofenbank und Kerzenlicht
- 211 Berg(zu)haus Gemsli, Schlappin/Klosters
Die Ruhe am Ende der Welt
- 214 Ristorante Hotel Albrici e Posta, Poschiavo
Der Palazzo der Illuminati
- 218 Ostello e Ristoro Alpe San Romerio,
Brusio, Puschlav
Die Kraft des heiligen Romerio

- 222 Register und Adressverzeichnis
224 Autorin und Fotograf



SCHÖN. ANREGEND. BEGLÜCKEND.

Die Schweiz ist ein Land der Täler und Berge. Und das Land der schönsten, lustigsten, besten, nostalgischsten, überraschendsten Bergbeizen. Aber auch ein Land der kurvigen Bergstrassen. Gefühlte zehntausend Kurven sind wir bergauf und bergab gefahren, die letzten Meter oft im wahrsten Sinn über Stock und Stein, um die meist gut versteckten Beizen, die wir hier in diesem Buch vorstellen, zu entdecken.

Natürlich sind wir auch gewandert, schliesslich ist dies neben einem Beizen- auch ein Wanderbuch. Es gibt kaum Schöneres, als sich auf idyllischen Pfaden einen zünftigen Hunger zu erwandern, um ihn dann am Wirtshaustisch oder auf einer sonnigen Terrasse genüsslich zu stillen. Mit einer knusprigen Rösti, einer würzigen Bratwurst, einer auf offenem Feuer gerührten Polenta, deftigen Pizokel und Capuns. Oder – für Süssschnäbel – einer Meringue mit einem Berg Schlagrahm, knusprigen Öpfelchüechli oder einer Crèmeschnitte. Wo es die allerbesten dieser gluschtigen Verführungen gibt, verraten wir hier.

Viele der vorgestellten Wege haben wir selber unter die Füsse genommen – nicht alle, das sei zugegeben. Die Zeit für die Recherche wurde plötzlich knapp, der Schnee kam ungewöhnlich früh, einige besonders hoch oder abgelegene Häuser mussten, früher als geplant, schon Mitte September schliessen. Aber wir schafften es noch überall hin. Nicht immer mit Sonnenschein und Traumwetter für den Fotografen. Aber auch Nebelschwaden, die die Berge in sanfte Watte packen, haben ihren Reiz. Und stürmische Wolken sorgen für eine Dramaturgie am Himmel, die faszinieren und begeistern kann.

Wir haben auf unseren Touren durch die Bergwelt der Schweiz viel erlebt. Schönes, Aufregendes, Beglückendes, Anstrengendes. Als grösste Herausforderung wird uns wohl der schweisstreibende, unendlich steile Marsch auf die Trifthütte in Erinnerung bleiben – die Autorin mit dem Notizbuch im Gepäck, der Fotograf mit der ganzen schweren Ausrüstung auf den Schultern.

Aber es hat sich gelohnt. Für uns. Wir möchten diese Erlebnisse nicht missen. Und wünschen allen, die unseren Tipps und unseren Spuren folgen, ebenso viel Schönes, Aufregendes und Beglückendes. Und danach natürlich: E Guete!

Elsbeth Hobmeier
Tim X. Fischer

CHÜSTIGE WILDSAUBRATWURST IM SULD TAL

Im Naturschutzgebiet bei Aeschiried ob Spiez versteckt sich ein wunderschönes Gasthaus. Mit einer riesigen Terrasse nahe am Bach. Ein Paradies für Kinder und Wanderer.

Barbara Hari ist eine Wirtin von altem Schrot und Korn. Von Frühling bis Herbst ist ihr Gasthaus Pochtenfall jeden Tag geöffnet. Den ganzen Tag hindurch bleibt die Küche warm. Und abends hält sie die Tür offen, bis die letzten Gäste gehen, auch wenn das nachts um halb zwölf ist. «Wir sind ja sowieso da», meint sie. Das ist eine Einstellung, wie man sie im Gastgewerbe immer seltener findet. Chapeau!

Bei Barbara Hari, zuhinterst im wildromantischen Suldtal, ist es nicht nur den Alpenblumen, den Murmeltieren und einem Steinadlerpaar wohl, sondern

auch den Wanderern und Familien. Der Bach plätschert munter am Haus vorbei, schöne Picknick- und Grillplätze laden zum Spielen und Bleiben ein. Trotz aller Natur sollte man jedoch das Restaurant Pochtenfall nicht verpassen. Die gemütliche Gaststube und das Säli im ersten Stock in Ehren – aber am schönsten sitzt es sich draussen in der grossen Gartenwirtschaft, wo man auch bei sonntäglichem Grossandrang erstaunlicherweise nie allzu lange warten muss. Das Warten würde auch schwer fallen, wenn leckere Platten mit Hobelkäse und riesige Meräנגge vorbeigetragen werden. Und Rösti um Rösti – alle aus frischen Kartoffeln selber gemacht. «Mir würde nie eine Päcklirösti ins Haus kommen», beteuert Barbara Hari.

Im Herbst ist im Pochtenfall der Gamspfeffer der grosse Hit. Barbara Hari und ihr Partner Albert jagen selbst und erhalten zusätzlich auch einiges von den einheimischen Jägern geschossenes Wild. Nicht nur im Herbst, sondern glücklicherweise während der ganzen Saison bleibt die Wildsaubratwurst auf der Karte. Sie ist unwahrscheinlich gut und «chüsch-tig», wie man im Berner Oberland sagt. Kein Wunder: Die meisten Wildschweine wurden im Elsass selber geschossen und mit allem Drum und Dran, also auch den Edelstücken wie Filet und Entrecôte,



Restaurant Pochtenfall
Im Suldtal
3703 Aeschi
Telefon 033 654 18 66 (Mai bis Oktober),
033 654 78 23 (Winter)
www.aeschi-tourismus.ch

Wann: Anfang Mai bis Ende Oktober täglich geöffnet

Wer: Barbara Hari

Wo: Auto: Strasse ins Suldtal von Mai bis Oktober offen. ÖV: Postauto Aeschiried–Suld Samstag und Sonntag von Juli bis Oktober.

Spezialität: Wildsaubratwurst nach Hausrezept und Rösti

Extra: Das Wasserrad, das seit dem 16. Jahrhundert läuft und den Lichtstrom liefert



verwurstet. Eine richtige Edelwurst! Frisch gestärkt nimmt man den kurzen Abstecher zum Wasserfall unter die Füsse. Sein Wasser liefert auch den Schwung für das hölzerne Wasserrad, das seit je und immer noch den Strom für die etwa fünfzig Lampen des Restaurants liefert.



Wirtin Barbara Hari und ihr Partner Albert machen aus dem Fleisch der selbst gejagten Wildschweine eine wunderbare Wildsauwurst. Die geniesst man auf der grossen Sonnenterrasse am Suldbach oder in der Gaststube. Das Wasserrad liefert den Strom für die Beleuchtung.

Die Wanderung

Wanderungen im Naturparadies

An Sommer- und Herbstwochenenden fährt das Postauto direkt vor das Restaurant Pochtenfall. Wer unter der Woche kommt oder den romantischen Wanderweg entlang dem Suldbach nicht verpassen möchte, nimmt

die einstündige Wanderung Aeschiried–Suld unter die Füsse. Ab Suld gibt es dann weitere Möglichkeiten: Zum Beispiel die Rundtour zum Pochtenfall und über Louene und den Panoramaweg zurück. Wir folgen dem Wegweiser zum Wasserfall und klettern einen ziemlich steilen Pfad mit vielen Treppenstufen hinauf. Nach fünfzehn Minuten kann man den Blick aufs Wasser geniessen. Weiter geht es bis zur Brücke über den Latrejebach, wo sich ein Schritt auf die Brücke wegen des Blicks in die Schlucht lohnt. Wir bleiben jedoch auf der bisherigen Seite des Bachs bis zum Abstieg in die Louene. Über eine kleine Brücke geht es auf der anderen Talseite auf einem Schotterweg bis nach Unter Obersuld, wo sich der Blick auf Morgenberghorn, First und Dreispitz öffnet. Vorbei an einigen Häusern führt der Weg zurück zum Restaurant.

Länge: 5 km

Wanderzeit: 2 Std.

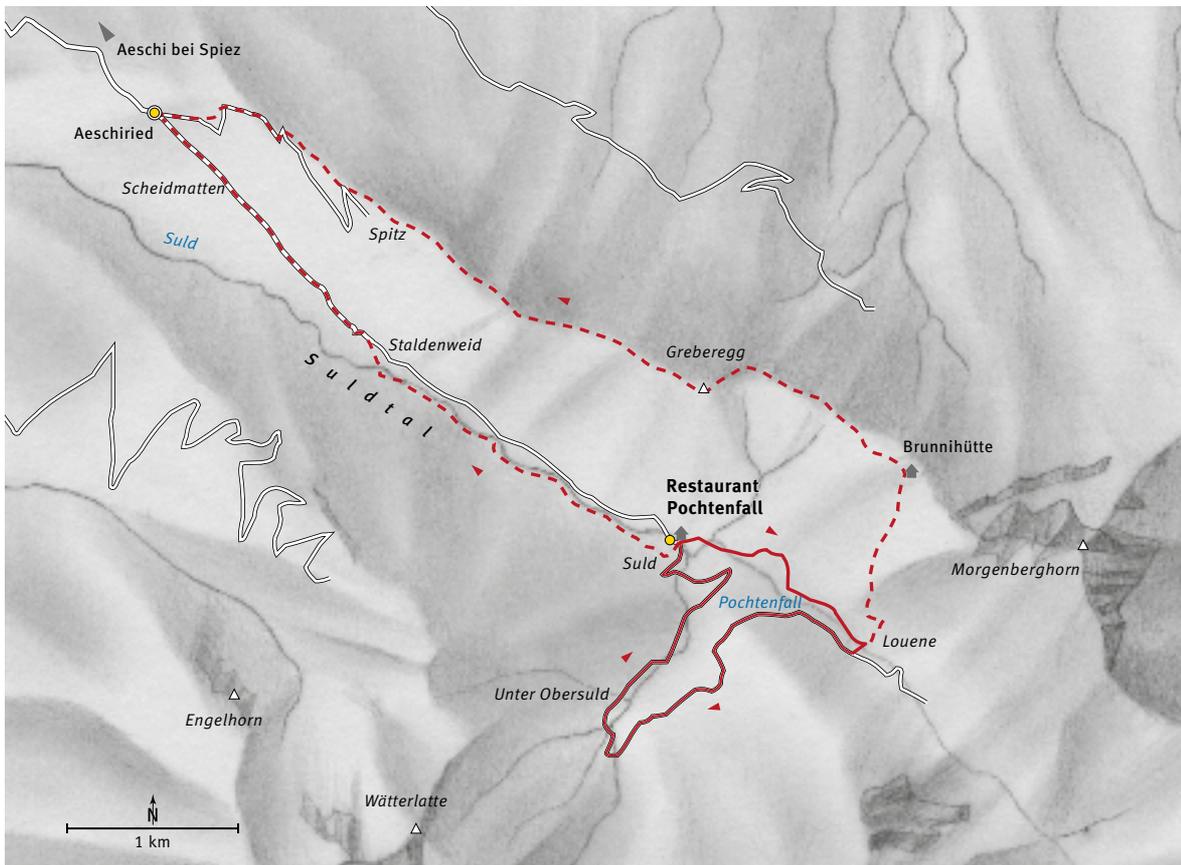
Schwierigkeit: Mittel

Beste Jahreszeit: April bis Oktober

Extras: Imposanter Wasserfall

Wanderkarte: 254 T Interlaken

Variante: Über die Alp Brunni nach Aeschiried führt eine fast vierstündige Wanderung mit schönen Ausblicken auf den Thunersee. Von Suld folgen wir dem Wanderweg Richtung Pochtenfall. Oberhalb des Wasserfalls nehmen wir bei einer Verzweigung den Wanderweg in Richtung Mittelberg. Nach 20 Minuten sind wir bei Louene und wählen hier die Richtung «Brunni». Gut 1 Stunde später sind wir auf der Brunnialp und folgen hier dem Wanderweg nach Aeschiried, wo wir beim Schulhaus die Bushaltestelle vorfinden. 8 km, 3 Std. 50 Min.



REGISTER UND ADRESSVERZEICHNIS

Nummer Karte	Adresse	Spezialität	Seite
1	La Buvette du Sollier, 1450 Sainte-Croix, Telefon 024 454 23 54, www.lesollier.ch	Fondue im Brotteig	12
2	Aux Berges d'Estailières, Lac des Taillères, 2406 La Brévine, Telefon 032 935 11 10	Meeresfrüchte und Fisch	17
3	Métairie de la Grand Vy, 2023 Gorgier, Telefon 032 835 11 41, www.buvette-alpage.ch	Schweinschaxen, Parfait à l'Absinthe	20
4	La Ferme des Brandt, Petites Crosettes 6, 2300 La Chaux-de-Fonds, Telefon 032 968 59 89, www.fermedesbrandt.ch	Spanferkel an Biersauce, Meringues	24
5	Métairie du Milieu de Bienne (Mittlerer Bielberg), 2608 Montagne-de-Courtelay, Telefon 032 943 10 34, www.terroir-juraregion.ch	Bauernbratwurst, Trockenwürste, Cornets	29
6	Bison Ranch, Les Colisses 101, 2534 Les Prés-d'Orvin, Telefon 032 322 00 24, www.bisonranch.ch	Bisonfleisch (Ranch mit Bisonzucht)	32
7	Genussgasthaus Tiefmatt, Tiefmattstrasse 109, 4718 Holderbank, Telefon 062 390 20 60, www.tiefmatt.ch	Rindstatar, Genussmenü	36
8	Landgasthof Farnsburg, Farnsburgweg 194, 4466 Ormalingen, Telefon 061 985 80 35, www.landgasthof-farnsburg.ch	Ormalinger Jungschwein aus Freilandhaltung	40
9	Wirtschaft zum Wilden Mann, Ferrenberg oberhalb Wynigen, 3474 Rüedisbach, Telefon 034 415 11 61, www.wilde-maa.ch	Burehamme und Rösti	46
10	Gasthof Krummholzbad, Krummholzbad 117, 3453 Heimisbach, Telefon 034 431 11 49, www.krummholzbad.ch	Schweinskotelett, Rahmschnitzel, Braten	51
11	Restaurant Kuttelbad, Hintere Kurzenei 1317, 3457 Wasen, Telefon 034 437 00 48, www.restaurant-kuttelbad1317.com	Kutteln, Wild	55
12	Alpwirtschaft Hinterarni, Hinter Arnialp, 3457 Wasen, Telefon 034 437 15 83, www.hinterarni.ch	Hausgebackene Züpfle, Pouletflügeli/-chnusperli, Coupe	58
13	Restaurant Sillerenbühl, 3715 Adelboden, Telefon 033 673 38 40, www.sillerenbuehl.ch	Schnitzel	64
14	Hotel & Restaurant Blausee, 3717 Blausee, Telefon 033 672 33 33, www.blausee.ch	Forellen (Bioforellenzucht)	69
15	Restaurant Pochtenfall, Im Suldtal, 3703 Aeschi, Telefon 033 654 18 66 (Mai bis Oktober), 033 654 78 23 (Winter), www.aeschi-tourismus.ch	Wildsauwurst und Rösti	72
16	Hotel Gloria, 3803 Beatenberg, Telefon 033 841 00 00, www.hotel-gloria.ch	Thai-Curry	76
17	Panoramarestaurant St.-Beatus-Höhlen, 3800 Sundlauenen bei Interlaken, Telefon 033 841 16 43, www.beatushoehlen.ch	Fleischspiess	81
18	Restaurant Pension Suppenalp, 3825 Mürren, Telefon 033 855 17 26, www.suppenalp.ch	Hausgemachte Suppen, Wurst, Schoggikuchen	84
19	Bergrestaurant Brandegg, 3818 Grindelwald, Telefon 033 853 10 57, www.brandegg.ch	Die weltbesten Öpfelchüechli, Käsefondue	88
20	Berggasthaus und Hotel Engstlenalp, Engstlenalp, 3862 Innertkirchen, Telefon 033 975 11 61, www.engstlenalp.ch	Haslikuchen	93
21	Berggasthaus Tälli, Twirg 136b, 3863 Gadmen, Telefon 033 975 14 10, www.taelli.ch	Tällirösti	97
22	Café-Restaurant La Marlenaz, Route de la Marlène, 1936 Verbier, Telefon 027 771 54 41, www.marlenaz.ch	Apple Crumble, Gemüse-crumble	102
23	Restaurant & Hôtel Chetzeron, Rue de Chetzeron 2112, 3963 Crans-Montana, Telefon 027 485 08 08 (Restaurant), 027 485 08 00 (Hotel), www.chetzeron.ch	Fleisch vom Grill, Burger	107
24	La Bergerie du Cervin, Route de Vermala, 3963 Crans-Montana/Vermala, Telefon 027 481 21 80, www.lecervin.ch	Raclette vom Holzfeuer (drei verschiedene Käsesorten)	111

Nummer Karte	Adresse	Spezialität	Seite
25	Restaurant Bodmenstübli, Bodmen, 3954 Leukerbad, Telefon 027 470 14 84, www.bodmenstuebli.ch	Hamburger vom Eringerrind	114
26	Berggasthaus Trift, 3920 Zermatt, Telefon 079 408 70 20, www.zermatt.net/trift	Apfelkuchen	119
27	Restaurant Zum See, Zum See 24, 3920 Zermatt, Telefon 027 967 20 45, www.zumsee.ch	Riesige Cremeschnitte, hervorragende Weine	122
28	Cervo Mountain Boutique Resort, Riedweg 156, 3920 Zermatt, Telefon 027 968 12 12, www.cervo.ch	Raviolo mit flüssigem Eigelb, Regionale mit Italianità, Wild	126
29	Restaurant Ried im Hotel Nest- und Bietschhorn, Ried 24, 3919 Blatten im Lötschental, Telefon 027 939 11 06, www.nest-bietschhorn.ch	Lötschentaler Lamm, Walliser Weine	131
30	Restaurant Lauber, Dorfstrasse 7, 3942 St. German, Telefon 027 934 16 62, www.imlauber.ch	Egli aus Neat-Warmwasser in Raron	135
31	Chalet-Hotel Bettmerhof, 3992 Bettmeralp, Telefon 027 928 62 10, www.bettmerhof.ch	Heusuppe	138
32	Hotel-Restaurant Castle, Aebmete 27, 3989 Blitzingen, Telefon 027 970 17 00, www.hotel-castle.ch	Wild	143
33	Hotel Ofenhorn, Ufem Acher 1, 3996 Binn, Telefon 027 971 45 45, www.ofenhorn.ch	Cholera	146
34	Restaurant Herberge Bärgekristall, 3996 Fäld/Binn, Telefon 027 971 03 78, www.baergkristall.ch	Gefüllte Pouletbrust, Nussstangen	150
35	Ristorante La Froda, Foroglio, 6690 Cavergno, Telefon 091 754 11 81, www.lafroda.ch	Hausgemachte Würste, Mortadella	156
36	Osteria Bordei, 6657 Palagnedra-Bordei, Telefon 091 780 80 05, www.osteria.bordei.ch	Tessiner Küche, Millefeuille mit Waldbeeren	161
37	Al Grott Café, Val Resa, 6645 Brione Sopra Minusio, Telefon 091 730 11 32 oder 079 329 42 58, www.algrottafcafe.ch	Polenta vom Holzfeuer, Luganighe, Fleisch vom Grill	165
38	Osteria Locanda Brack, Via A. Malacarne 26, 6515 Gudo-Progero, Telefon 091 859 12 54, www.osteriabrack.ch	Hauchdünne Pasta, Gnocchi	168
39	Grotto Sprüch, 6721 Ludiano, Telefon 091 870 10 60, www.grottospruch.ch	Brasato, Gnocchi, Fleisch- und Käseplättli	172
40	Berggasthaus Fronalpstock, Fronalp, 8753 Mollis, Telefon 055 612 10 22, www.fronalpstockhaus.ch	Hackbraten mit Zigerhörel, Zigerbrot	179
41	Landgasthof Paradiesli, Obere Beltiserstrasse 72, 8872 Weesen/Betlis, Telefon 055 611 11 79, www.paradiesli-betlis.ch	Biogemüse aus eigenem Anbau	182
42	Gasthaus am Brunnen, Hauptstrasse 61, 7122 Valendas, Telefon 081 920 21 22, www.gasthausambrunnen.ch	Cordon bleu, kreative Küche	187
43	Berghaus Splügenpass, 7435 Splügen, Telefon 081 664 12 19, www.berghaus-spluegenpass.ch	Frischkäse-Malfatti	190
44	The Alpina Mountain Resort & Spa, 7064 Tschierschen, Telefon 081 868 80 88, www.the-alpina.com	Alpina-Gnusskäschtli, Fleisch aus der Region, Asiagerichte	195
45	Berggasthaus Heimeli, 7057 Sapün bei Arosa, Telefon 081 374 21 61, www.heimeli.swiss	Capuns, Pizokel	198
46	Gasthaus Hochwang, Hinterberg 74, 7232 Furna, Telefon 081 332 12 72, www.gasthaushochwang.ch	Furner Knödl, Lamm	202
47	Berghaus Sulzfluh, Partnun, 7246 St. Antönien, Telefon 081 332 12 13, www.sulzfluh.ch	Älplermagronen	207
48	Berg(zu)haus Gemsli, Schlappin, 7252 Klosters Dorf, Telefon 081 422 13 39, www.gemsli.ch	Chäsgetschäder	211
49	Ristorante Hotel Albrici e Posta, Piazza da Cumün 137, 7742 Poschiavo, Telefon 081 844 01 73, www.hotelalbrici.ch	Crespelle di Grano Saraceno, Capunet	214
50	Ostello e Ristoro Alpe San Romerio, 7743 Brusio/Poschiavo, Telefon 081 846 54 50 oder 079 446 54 50, www.sanromerio.ch	Schwarze Polenta, Grappa mit Kieferzapfen	218



Elsbeth Hobmeier

Freie Journalistin, schreibt für die Magazine «al dente», «Landleibe», «Grün», «Jagd & Natur», wandern.ch und den Gault-Millau-Channel. Sie lebt im Berner Jura.
www.sage.schreibe.ch

Tim X. Fischer

sucht als Fotograf spannende, ästhetische oder symbolreiche Situationen und hält diese im Bild fest – ob ein Restaurant im Emmental, Marketing-Produktbilder oder Magazin-Reportagen im Ausland.
www.txf.ch

Alle Bilder in diesem Buch 