



Die drei vom «Spielboden»
Küchenchef Mathias Häusler (vorn),
Maren Müller und David Gruss.
Der Hotspot von Saas-Fee.



Knobliwurst & Brabeck-Kaviar

«SPIELBODEN», SAAS-FEE VS Schöner schlemmen und eleganter chillen kann man in den Saaser Bergen nirgends. Der «Spielboden» ist unbestrittener Hotspot im Skigebiet. Auf der Karte: GLETSCHERHÜETLI, SIEDFLEISCH, AUSTERN, WALLISER (!) KAVIAR.

Beiz mit Bahn! Neue, bequeme und elegante dunkelblaue Gondeln schweben in nur acht Minuten hoch auf Spielboden, direkt vor die Terrasse des besten Bergrestaurants der Region. Der «Spielboden» ist Wohlfühlzone: helles Holz, viel Glas, riesige Sonnenterrasse, Blick auf Gletscher und Dorf. Der «Spielboden» ist die «Filiale» des 18-Punkte-Restaurants Fletschhorn. Daran erinnern allein schon die sechs (!) Weinschränke im Eingangsbereich.

Auf 2448 Metern über Meer wird à la minute angerichtet, mit grösster Sorgfalt und von bester Qualität. Das Allerbeste: der wunderbare Siedfleischsalat, der in einem Schälchen zum Amuse-Bouche aufgetragen wurde. Sanftes Fleisch. Sanfter Gelee. Liebevoll gewürfeltes Gemüse. Erfrischende Temperatur. Eine starke Visitenkarte, die Küchenchef Mathias Häusler da vorlegt!

Ein paar Gerichte sind Pflicht da oben: Die Suppe mit Alpkäse, Fendant und Roggenbrot ist tatsächlich wie angekündigt

«viel leichter als ein Fondue». Auf dem «Walliser Plättli» imponieren Knobliwurst und leicht geräucherter Chämispeck. Aus der Pasta-Sektion empfehlen wir «Gletscherhüetli» mit einem Ragù alla bolognese von Rib-Eye. Alternative: Müscheli – mit Moules und Vongole. Klassiker bei den Hauptspeisen ist «The real Wiener Schnitzel» (geschnitten vom Kalbsrücken, mit lauwarmem Kartoffelsalat).

Luxuriöses gibts auch: eine zarte Entenleberterrine. Frische, auf Eis servierte Austern, mal vom Loch Fyne, mal

von Marennes-Oléron. Oscietra-Kaviar aus Susten im Wallis; «Mister Nestlé» Peter Brabeck ist bei diesem Experiment der Investor. Wer weniger, aber dennoch geschickt investieren will: Den «Spielboden-Lunch» (Vorspeise, Hauptspeise, Dessert nach freier Wahl) gibts für 69 Franken. Maren Müller und David Gruss sind die perfekten Gastgeber.

Restaurant Spielboden
Spielboden, 3906 Saas-Fee
Tel. 027 957 22 12
www.spielboden.ch

Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet **12/20** Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

Weintipp Roter Portugiese zu Fleisch

Der intensiv fruchtige Cortes de Cima 2011 (14 %) stammt aus dem Alentejo, einer südlich von Lissabon gelegenen Weinregion. Hier befindet sich auch das Zentrum der Korkproduktion Portugals. Die Assemblage aus Aragonez (Tempranillo), Syrah, Touriga Nacional und Petit Verdot duftet intensiv nach

dunklen Waldbeeren und offenbart im Gaumen eine erdig-würzige Note. Perfekt zu Fleischgerichten. Produziert wird der Wein von Carrie und Hans Kristian Jorgensen. Das Ehepaar aus Dänemark hat Ende der 80er-Jahre die Hacienda übernommen. Der Cortes de Cima ist der Signature-Wein der Kellerei.



Martel, St. Gallen,
www.martel.ch
Bis 2018 geniessen.
Trinktemperatur:
16 bis 17 Grad.
CHF 16.50