

Lokaltipp Weisses Kreuz, Bergün (GR)

Es ist zwar immer spannend, wenn die alpine Gastroszene den Sprung in die Moderne wagt und sich das Urchige mit dem Zeitgemässen verbindet, woraus im besten Fall eine moderne kulinarische Wohlfühlstätte im Alpen-Chic-Stil resultiert. Es kann aber auch sehr schön sein, wenn das Traditionelle traditionell bleibt, vorausgesetzt, es herrscht keine spiessige Tristesse. Das Restaurant des Hotels Weisses Kreuz in Bergün (GR) ist so eine Gaststätte, von der man genau das bekommt, was man erwartet, wenn man vor dem stattlichen Ge-



bäude am Dorfplatz steht: eine schmackhafte einheimische Küche in gemütlichem Ambiente. Es duftet nach Arvenholz und manchmal nach Käsefondue. Es gibt lokale Spezialitäten wie Capuns (22 Fr.), gebratene Albulatater Forellenfilets (Fr. 36,50), hausgemachte Pizokel (Fr. 17,50) oder Äplermagronen mit Apfelschnitzen (Fr. 17,50). Die im Innern herrschende Unaufgeregtheit endet beim Verlassen des Restaurants nicht etwa jäh: Im Gegensatz zu anderen Skiorten erträgt das Dörfchen Bergün selbst die Hochsaison mit Gelassenheit. *Christina Hubbeling*

Facts

Was? Traditionelle Gaststätte mit authentischer Speisekarte und ebensolcher Atmosphäre.

Für wen? Skifahrer, Tagestouristen mit oder ohne Schlitten, Einheimische, Familien, kurzum: für alle, die es gerne un-aufgereggt und gemütlich mögen.

Hotel Weisses Kreuz, 7482 Bergün. Tel. 081 407 11 61; www.weisseskreuz-berguen.ch