

Prädikat Weltklasse Eine der besten Adressen Kreative Küche auf hohem Niveau Kreative Küche Bietet mehr als das Alltägliche 12/20 Gute Adresse!



Geschafft
Robert
Hubmann hievt
Bad Ragaz als
dritten Golfclub
in den
GaultMillau.

12/20

Golf Restaurant
Grand Resort Bad Ragaz
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 - 303 37 20
Alle Kreditkarten
EC-Direct und Postcard
März bis Mitte November
täglich geöffnet
www.resortragaz.ch



weekend

Menü Golf: Tom Ka Gai und Tafelspitz

Golf Restaurant, Grand Resort Bad Ragaz SG Golf für Gourmets? Küchenchef **Robert Hubmann** machts möglich und punktet mit Wok-Gerichten, Black Tiger und Tafelspitz im GaultMillau.

Draussen auf den 18 wunderschönen Bad Ragazer Fairways haben die Golfer zu darben und zu dürsten: kein Getränkestand, kein Getränkewagen weit und breit – eigentlich seltsam für ein Grand Resort mit so hohen Ansprüchen. Am «19. Loch» wirds schlagartig besser: Küchenchef Robert Hubmann und eine fröhliche Servicecrew sind zu jeder Tageszeit für ihre Gäste da. Mit konstant guter Qualität. Und mit einem spannenden Angebot, serviert in eher schlichtem «table top».

Vielversprechendes kommt aus dem Wok: ein tolles Thai-Curry, ein rasches Mah Meh. Anderes blitzschnell vom Herd: Wir mochten die rassige Tom Ka

Gai, obwohl sie im riesigen Suppenteller etwas verloren wirkte (Tasse wäre besser!). Wir genossen einen Vitello tonnato der Extraklasse: das dünn geschnittene Fleisch vom Kalbsrücken, dazu Thunfischwürfel und ein hübscher Spargelsalat. Applaus gabs für einen Wiener Tafelspitz wie aus dem Lehrbuch, mit cremigen Blattspinat, Meerrettich und Senf. Alternativen: Black Tiger, Kalbsleberli mit Speck und Zwiebeln, Bio-Bärlauchravioli vom Bad Ragazer Pasta-Spezialisten Carlo Bonetti, US-Rib-Eye.

Bleibt noch der «Spaghetti-Test», bei dem die meisten Golfrestaurants erstaunlicherweise durchfallen: Nun, die Pasta war wunderbar al dente – Bad

Ragaz schafftts als erst dritter Golfclub (nach Gstaad-Saenenland und Küsnacht am Rigi) ins rote Buch.

Wunschlos glücklich sind wir noch nicht. Das liegt an der Weinkarte. Wer um Himmels willen will mitten in der Bündner Herrschaft einen El Parron aus Chile oder einen Longhorn Creek aus Australien trinken? Die Winzer aus der Umgebung oder die Besten aus dem nahen Österreich passen besser ins Haus, verdienen auf der Karte eine bessere Präsenz. Dafür zeigt der Klub viel Herz für Raucher: Ein Zelt auf der Terrasse bietet neue Heimat.

WEIN-TIPP

SINGENDER GRÜNER VELTLINER

Sind Sie auf der Suche nach dem perfekten Sommerwein, der Schwung in den Apéro und Stimmung ins Gartenfest bringt? Der niederösterreichische Weisswein Singing Grüner Veltliner 2009 Laurenz und Sophie (12%)

erfüllt die Ansprüche. Die Aufmachung ist auffallend modern, der Drehverschluss ein Indiz für unkomplizierten Genuss und der Geschmack unverschämte rassig. Noten von Pfirsichsorbet, fein gehackter Pfefferminze und Quitten verführen Nase und Gaumen. Ein

weiteres Merkmal ist sein süffiger und äusserst zugänglicher Charakter. Der Wein aus der bekanntesten österreichischen Traubensorte schmeckt zum Apéro, er passt aber auch wunderbar zu Tapas, Geflügel, Fisch und Gemüse vom Grill.

Mövenpick Wein
Zug
Tel. 041 - 766 81 81
www.moevenpick-wein.com
Jetzt geniessen:
Trinktemperatur:
8 bis 10 Grad.
► CHF 19.80

