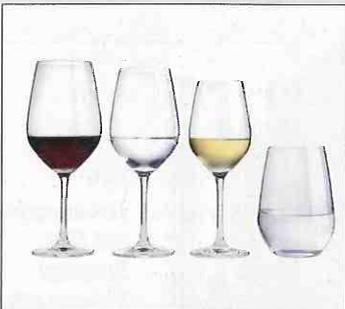


Must-haves



Otter im Glas

Die seltene, von Hand gemälzte Gerste der Sorte «Maris Otter» ist Grundstoff für diese limitierte Whisky-Sonderedition von Glenmorangie. erinnert an Nusscaramel, Ingwer, Zimt, Datteln. **149 Franken**



Für jedes Gewächs

Je sechs Gläser für Chardonnay, Riesling etc. gibt es bei Schott Zwiesel im 24-teiligen Gläserset Viña. Sogar ein Universalbecher ist dabei. Stabil und schnörkellos. **266.40 Franken**



Helvetischer Strauss

Von Strauss, die in Mörschwil aufgewachsen sind, stammt das Leder für die Tasche Cute - in Schlieren designt, in Rorbas gefertigt. Die Marke? Strauss Switzerland. Logisch. **3300 Franken**

à la carte «Casa Fausta Capaul», Brigels GR



«Casa Fausta Capaul», 7165 Breil/Brigels, Telefon 081 941 13 58, www.faustacapaul.ch

Capuns und mehr

Das urchige Holzhaus im Herzen von Brigels birgt eine gemütliche Gaststube, in der raffinierte Bündner Gerichte serviert werden.

Es gibt viele Arten, Capuns zu kochen. Fragt man im Bünderland nach dem «wahren» Rezept dieser Spezialität aus Spätzliteig, Kräutern und Mangoldblättern, so verwirren die vielen Antworten mehr, als sie helfen. Ein guter Grund (oder eine Entschuldigung) also, sie auswärts zu essen, statt selber Hand anzulegen. Ein schöner Ort dafür ist die lauschige «Casa Fausta Capaul» in Brigels.

Das herrschaftliche Holzhaus auf dem Dorfplatz ist kaum zu übersehen. Im Bau, der nach dem Dorfbrand von 1840 an der Stelle der ehemaligen Käserei errichtet wurde, ist der Raum im Erdgeschoss schon immer als Gaststube genutzt worden, während die oberen Etagen den Gästezimmern und der Wohnung des Wirtpears zugeordnet sind. Das erklärt die für diese Region ungewohnt stattliche Grösse der «Casa».

Im Innern ist die Geschichte allgegenwärtig: Die wunderbar altmodischen

Holzwände und -decken, die grossen Fenster, die freien Blick auf die karge Landschaft der Bündner Surselva erlauben, sorgen genauso für gemütliche Stimmung wie die persönliche Einrichtung und das sympathische Team um Gastgeberin Therese Arpagaus.

- ★★★★★ Küche
- ★★★★★ Preis-Leistungs-Verhältnis
- ★★★★★ Weinkarte
- ★★★★★ Service

Soviel Patina das ehrwürdige Gebäude auch haben mag - in der «Casa Fausta Capaul» geniesst man eine moderne, regionale Küche. Die Capuns zum Beispiel schmecken wunderbar sämig und aromatisch; sie werden mit zarten Rindsfiletspitzen serviert, die kurz angebraten sind und die Capuns perfekt ergänzen. Zum Bündnerfleisch-Carpaccio gibt es leckere Trüffel- und Kartoffel-

Fotos: Franca Pedrazzetti (3), PR (4), Hans Schürmann