

Lokal geniessen und voll entschleunigen

TEXT UND FOTOS CORINNE NUSSKERN

Noch eine Kurve und dann ist man endlich da, im Landhus Almens im kleinen Dorf Almens im Domleschg zwischen Pratval und Fürstenau. Willkommen Entschleunigung, willkommen Genuss.

Fast alle Gerichte, die im hellen Restaurant (45 Plätze) oder auf der Terrasse (55 Plätze) kredenzt werden, bestehen zu 100 Prozent aus lokalen Produkten und Tieren aus der Region. Etwas anderes kommt für die herzlichen Gastgeber Amanda Theiler und Urs Reichen gar nicht infrage. Seit Jahren pflegen sie eine persönliche Beziehung zu den lokalen Produzenten und Landwirten. Neben einer kleinen Karte führen sie eine Tageskarte mit rund zehn Gerichten. Sind die Produkte zu einem Menü aufgebraucht, wird es durch ein neues Gericht ersetzt, so wird Food Waste gar nie zum Thema.

Die Wahl ist bereits bei den Vorspeisen nicht einfach, denn jede Entscheidung wäre die richtige. Der Melonensalat, das Tatar von der geräucherten Forelle oder doch der Ziegenfrischkäse mit grillierten Zucchini und Tomaten? Bitte einmal alles, zum Teilen. Genauso glücklich machen das Rindsragout Stroganoff (mit Fleisch aus stressfreier Hofschlachtung vom Biohof Dusch Paspels), der Risotto mit Wirz und die hausgemachte Hirschwurst mit Eierschwämmli. Dazu ein Bündner Tropfen, und die Welt ist für einen Moment vollkommen.

Zum süßen Abschluss krönen ein krümlig lieblicher Mürbeteig-Mohnkuchen mit Himbeermousse sowie ein cremig leichtes Sanddornparfait die kulinarische Abendfreude.

Wohlfühlen und Vorfreuen

Das Landhus Almens ist der einzige Gastrobetrieb im Dorf. Hier laufen die Informationen zusammen, die Beiz ist so gleich Treffpunkt und «Zeitung» in Almens. Ja, man fühlt sich wohl im Landhus und darf auch bleiben. Über dem Restaurant, das sich im ehemaligen Stall



Die Gastgeber im Landhus Almens: Urs Reichen und Amanda Theiler

des Valser Hauses befindet, bieten die Gastgeber vier Zimmer an. Das Träumen und die Vorfreude auf das Frühstück stellen sich automatisch ein.

Landhus Almens
Dorfstrasse 12
7416 Almens (Domleschg)
www.landhus-almens.ch

In dieser Rubrik teilt die Redaktion des GastroJournals persönliche Erfahrungen.



Salat mit Melonen von Biotisch Pratval GR mit Feta, Oliven, roten Zwiebeln und Minze



Tatar von geräucherter Forelle von der Ranch Farsox in Alvaneu Bad GR



Sanddornparfait und Mandelkrokant mit Sanddornsirup von Sanbro in Trans GR

