

2019

MARTIN JENNI

AUFGEGABELT

Stimmungsvolle Beizen
und authentische Produkte

Über 600 Adressen
in der Schweiz

atVERLAG

Schweizer
Kleinod entdeckt
in seinem Guide
der Schweiz», der
len ist. Das «Nühus»
ektive, ein Ort mit
chten, die abends als
werden. Zum Wohl-
ch der Speckstein-
r und die stilvolle
er des Ortes macht
er die natürliche
n Graspolster
eiten zählt. Eine

schgalesch,
entalferien.ch



NEU Palazzo Salis

Hier will ich sein, hier will ich bleiben
Monika Müller und Christian Speck sind seit Frühling 2016 Gastgeber im «Palazzo Salis». Vor zehn Jahren haben sie das Bergell kennen- und lieben gelernt. Als neue Pächter gesucht wurden, war für die Unterländer alles klar, für die Besitzer ebenfalls. Sie haben das altherwürdige Haus entstaubt und ihm ihre persönliche Note verliehen. Es präsentiert sich heute noch schöner, noch besser, ist ein Flecken wie aus einer anderen Welt, der jeden Gast gefangen nimmt. Sei es mit einem Buch vor dem Kamin, sei es im sakral angehauchten Speiseraum oder im traumhaften Garten. Alles ist so, wie es sich der unverbesserliche Romantiker wünscht, ohne auch nur einen Hauch von Kitsch. Tagediebe haben hier ihr Basislager, Genussmenschen kommen für eine Nacht und bleiben Tage. Kompliment auch für die gradlinige Küche von Monika Müller, die das leichte Moderne genauso beherrscht wie das üppige Traditionelle oder die beiden Komponenten geschickt miteinander vermischt: Da gibt es am Mittag zum Beispiel hausgemachte Würste vom Grill mit einem taufrischen Salat, gutem Brot und einer Flasche Nebbiolo aus dem Veltlin, und am Abend lockt das durchdachte Menü mit Suppe, Terrine, Lamm und Kuchen. Das Ganze ist eigentlich zu schön, um wahr zu sein.

7610 Soglio, Villaggio 131, 081 822 12 08,
www.palazzo-salis.ch

