



LAMPART'S, VAL LUMNEZIA

## For members only!

Nur fünf Suiten. Nur für Mitglieder. Anni und Reto Lampart haben im Val Lumnezia einen luxuriösen, aber nicht versnobten Country Club eröffnet. Der Chef kocht wieder, an einem edlen Molteni-Herd. Die Gäste sind in der Küche jederzeit willkommen.

Das hätten wir in Morissen (239 Einwohner) im Val Lumnezia nicht erwartet. Mitten im kleinen Dorf haben Anni und Reto Lampart (früher 20 Jahre in Hägendorf SO) einen Country Club eröffnet. Mit nur fünf Suiten. Und nur für Mitglieder. 5000 Franken kostet der Jahresbeitrag; jeden Franken darf man «abschlafen, abessen und abtrinken». Ein für die Schweiz ungewöhnliches Angebot.

Herzstück im Haus ist die grosse Küche. Mit tindrin steht ein Molteni-Herd; Molteni ist der Rolls-Royce unter den Herden, ein grandioses Monster, mit Dutzenden von kleinen polierten Messingknöpfen und Reglern. Die glücklichen

Besitzer pützeln ihn, streicheln ihn, bezeichnen ihn auch schon mal als ihr «Piano». 17-Punkte-Chef Reto Lampart hat sich gleich noch einen mächtigen Molteni-Grill («Rotissoire») geleistet, mit Brennern, Ketten und Tablaren. Am Spiess dreht für anderthalb Stunden eine Bresse-Poularde der Familie Jean-Claude Miéral. Der Zürcher «Vogelhändler» Fredy von Escher hat das Prachtexemplar beschafft. Vögel tragen hier Namen; «Bethli» hiess unser Vogel.

Eigentlich hatten die Lamparts nach dem Ausstieg in Hägendorf eine Weltreise geplant. Covid-19 kam dazwischen. Deshalb endete die Weltreise im idyllischen Val Lumnezia, zweieinhalb

### WIE IN EINER PRIVATVILLA

Ein Country Club im Val Lumnezia, geführt von Anni und Reto Lampart. Die Gäste fühlen sich wie bei Freunden zu Hause, geniessen die berühmte Küche und die idyllische Umgebung. Nur fünf Suiten, elegante Salons. Der perfekte Rückzugsort, gerade in Zeiten von Corona.

Stunden von Zürich entfernt. Sie haben ein Patrierhaus, Baujahr 1879, übernommen und zusammen mit Besitzer Simon Osterwalder mit viel Liebe und Stil, sanften Farben und angenehmem Licht renoviert. Jurist Osterwalder ist Partner in der Kanzlei Bratschi, bestritt in seiner «Jugend» 36 Länderspiele als Torhüter der Schweizer Handball-Nationalmannschaft. Sie sorgen für glückliche Gäste, pardon Members: tolles Frühstück, leichter Lunch, 17-Punkte-Küche zum Znacht. Am Nachmittag ist ein Kuchenbuffet aufgebaut, und im wohnlichen Salon (En-Soie-Vasen und -Schalen im Dutzend) kommt schon mal Service-mitarbeiterin Véronique vorbei: «Ich hätte gerade eine Flasche Champagner in der Hand ...»

Für den Fünfgänger am Abend setzt Reto Lampart vorzugsweise auf Produkte aus der Region. Die berühmten Albula-Kartoffeln haben gleich zwei Auftritte, den Val-Lumnezia-Saibling bringt Köchin Sarah Capeder aus der Zucht von Ehemann Curdin gleich selber mit. Weitere Highlights: der auf einen Cracker reduzierte Caesars Salad. Scampi (Kaliber 3/6!) aus Südafrika. Rochenflügel an rassisser Beurre blanc. Ochsen-schwanz-Ravioli mit Périgord-Trüffeln. Zitrusfrüchte-Dessert. **URS HELLER**

[www.lamparts.ch](http://www.lamparts.ch)

### check in.

#### HOTEL

For members only (CHF 5000.-)! Fünf grosszügige, stilvolle Suiten. Kleines Spa.

#### ESSEN

Grosszügig, grandios. Die Gäste dürfen jederzeit zum Chef an den Herd.

#### DIE CHEFIN

Anni Lampart ist die Frau für alle Fälle: zuständig für den Keller, für Patisserie und Pralinen, für die hausgemachten Brote und Brötchen.

