

Lampart's kulinarisches Universum in den Bergen

Im Tal des Lichts in der Surselva im Guesthouse und Country Club Lampart's Val Lumnezia begrüsst Sie Anni und Reto Lampart mit grosser Herzlichkeit. Vom Unterland sind sie ins Bündner Oberland losgezogen, um eine neue Welt zu entdecken, nach 20 Jahren im Lampart's Hägendorf im Kanton Solothurn. Im Gepäck brachten Sie neben ganz viel Leidenschaft auch zwei Michelin-Sterne und 17 GaultMillau Punkte mit. Text: Katja Bopp Bilder: Philipp Rohner



Ins Val Lumnezia gelangt man durch die magische Ruinaulta. Gastgeber Anni und Reto Lampart begrünnen die Gäste in ihrem neuen Guesthouse und Country Club.



Lampart's Val Lumnezia

Vitg su 6 | Morissen
+41 81 515 00 51
www.lamparts.ch
valu@lamparts.ch

Das luxuriöse Hiway für eine wertvolle Auszeit liegt im Dörfchen Morissen (239 Einwohner) im Val Lumnezia. Das «Tal des Lichts» ist gleichzeitig Natur-, Sport- und Kulturspektakel und ist eingebettet in das UNESCO-Weltnaturerbe Tektonikarena Sardona und die Rheinschlucht, in die Berge des Naturparks Adula, in das Safien- und Valsertal und in die weltbekannte Greina-Hochebene. Bereits die Anfahrt von Ilanz her ist imposant. Die Strassen schlängeln sich hinauf, die Weite, die Gipfel, ja sogar der Himmel scheinen zum Greifen nah. Im Guesthouse fühlen Sie sich

gleich wie zuhause. Ankommen. Einatmen. Ausatmen. Geniessen. Welcome-Apéro um 11 Uhr, leichter Lunch um 13 Uhr auf der sonnigen Terrasse, entspannt ein Buch lesen in der Bibliothek oder am Kamin, eine Massage geniessen oder sich im eingehetzten Hot-Pot an der frischen Bergluft treiben lassen. Sie bestimmen die Zeit für diese Genussmomente.

Die fünf Suiten des Patrizierhauses, Baujahr 1879, wurden mit viel Liebe und Stil, mit sanften Farben und angenehmem Lichtkonzept renoviert und verfügen alle über

eine wunderbare Bergsicht und Zugang zum Garten. Das Guesthouse sorgt für jede Menge sportliche und kulturelle Aktivitäten, und bietet sich an für entspannte, aber doch fokussierte Arbeitstreffen, ungezwungenes Familienleben, Privacy, sichere Ruhe und ganz viel Genuss.

Das kulinarische Herz ist das Kochatelier

«Wenn wir für unsere Gäste die Zeit anhalten wollen, dann ist für mich der Wandel und die Suche nach Neuem das einzig Beständige», so die Philosophie von Gast-

geber Reto Lampart. Mit grosser Leidenschaft und jahrelanger Erfahrung in der Schweizer Sterne-Gastronomie kreiert der Cuisinier am Molteni-Herd und -Grill, dem Rolls Royce unter den Herden, unverwechselbare Gerichte, die den Gaumen und das Gourmetherz verzaubern. Albula-Kartoffeln als Chips, Blumenkohlmousse im Cornet und würziges Rindstatare zum Apéro, gefolgt vom Saibling der Familie Capeder direkt aus dem Tal mit Rosenkohl, Randen und Amarant, dem geschmortem Ochenschwanz mit Kartoffelmousseline, flüssigem Eigelb und Périgord-Trüffeln und der Bresse-Poularde «Rosie» der Familie Jean-Claude Miéral, einmal klassisch mit Risotto und Spinat und einmal fein geschnitten mit orientalischem Chicorée Salat und Granatäpfeln. Ein auf höchstem Niveau und mit unvergesslichen Geschmackserlebnissen zelebriertes Abendmenü, das die Gäste vollumfänglich begeistert. Wer selbst gerne kochen, schmoren, backen oder grillieren möchte, dem stehen die Gastgeber und ihr junges Team gerne als Gehilfen zur Verfügung. Sie können aber auch durch die grossen Fenster in die Küche schauen, wie frische Pasta durch die Maschine kommt, das Hühnchen am Spiess goldig bratet oder das sämige Risotto entsteht. Die Türen zum Kochatelier, dem kulinarischen Herzen des Hauses, stehen jederzeit offen.

Düfte und Sinneserlebnisse

Die Produkte beziehen Lamparts saisonal und aus allen alpinen Regionen. «Das ist unser ganz persönliches kulinarisches Universum der Berge. Wir suchen stetig in den alpinen Regionen, entdecken neben exquisiten Produkten ebenso grossartige Menschen. Dabei entsteht die durch uns geprägte regionale Küche. Bei uns geniessen Sie gespeicherte Zeit in Düften und Sinneserlebnissen, die aus den Indoor- und Outdoor-Küchen, aus dem Holzofen, von den Original-Feuerringen und vom



Die Küche mit Molteni Herd und Grill.



Casual Dinner serviert in fünf Akten «under Clouds» von Frank Gehry.



Evening «Warm Up» und «Slow Down» in der Kaminbar.



Eine der fünf stilvoll eingerichteten Suiten.

Weinkeller kommen, ganz egal, ob diese aus der Haute Cuisine oder der urchigen Landküche stammen», erzählt Anni Lampart. Die Sommelière empfiehlt zum Apéro und zu jedem einzelnen Gang einen auserlesenen Wein, welcher aus der Schweiz, Frankreich, Deutschland, Österreich, Italien oder sogar Slowenien kommt.

Anni Lampart ist auch Maitre-Pâtissière, backt feine Brötchen mit Fleur de Sel oder geschmorten Tomaten, kümmert sich um das tägliche Kuchenbuffet und feine Pralinen. «Als Pâtissière bin ich überzeugt, dass man die Zeit in den Düften der Backstube und der Küche festhalten kann. Also schaffe ich zusammen mit Reto dieses Speichermedium für unsere Gäste – und natürlich auch für uns selbst.» Als krönender Abschluss zum feinen Nachtessen verzaubert sie den Gaumen mit einem Vanille-Schoggi-Parfait mit Blutorange und Rotweinäpfeln. Himmlisch!

VALU Country Club

Nur fünf Members mit ihrer Begleitung können gleichzeitig das Hideaway in den fünf Suiten geniessen. Mit der Membergebühr von 5000 Franken werden Sie für 12 Monate Mitglied im VALU Country Club. Die Membergebühr wird während der Dauer der Mitgliedschaft zu 100% an jede Buchung angerechnet. Die Angebote sind all inclusive – von dem, was Sie gebucht haben, bekommen Sie so viel, wie Sie mögen. Alles wird über den persönlichen Member Account abgerechnet, so dass bei der Abreise als letzten Akt nicht die Bezahlung sondern die gespeicherte Wertzeit in Erinnerung bleibt.

Lampart's sind im neuen Leben angekommen: «Wir sind auch Bartenders, Concierges, Housekeepers, Sauna-Aufgiesser oder Hot-Pot-Einheizer in einem!». Und immer noch leidenschaftliche und sympathische Gastgeber!

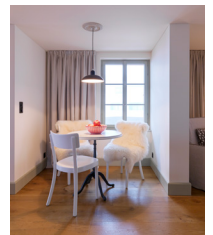
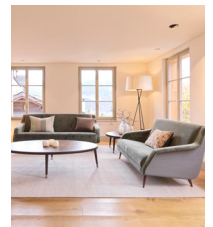
«Die Türen zum Kochatelier, dem kulinarischen Herzen des Hauses, stehen jederzeit offen.»

Reto Lampart



«Bei uns dürfen Sie aber auch einmal nichts tun und sich einfach treiben lassen: Wir haben schöne Plätze dafür!»

Anni Lampart



Lesestunden in der Lounge, serviert mit English Afternoon Tea und süssen und salzigen Häppchen oder Chillen in der Suite (unten).