

AUSGELÖFFELT

# Victoria, Davos Dorf

Wen es nach Fischgerichten gelüftet, der ist im Restaurant «La Terrasse» des Turmhotels «Victoria» in Davos Dorf an der richtigen Adresse. Der junge Chefkoch versteht sein Handwerk, und der Service ist sehr aufmerksam. Hier kann man zu fairen Preisen einen schönen Abend verbringen.

Von Béla Zier

Das 4-Sterne-Turmhotel «Victoria» liegt unübersehbar im Eingangsbereich von Davos Dorf. Das Wahrzeichen des Hotels, der Turm mit seinem Kupferdach, sticht jedem sofort ins Auge. Nicht auf den ersten Blick er-



Chefkoch Horst Bleckwehl bereitet einen Loup de Mer zu.

sichtlich ist hingegen, dass das im Jahr 2000 eröffnete Haus über ein öffentlich zugängliches Spezialitätenrestaurant verfügt. Dieses wurde nicht ohne Grund auf den Namen «La Terrasse» getauft, denn mit seinen Panoramafenstern bietet es einen reizvollen Blick auf die Bergwelt. Eine hervorragende Aussicht auf einen Gaumengenuss verspricht die von Chefkoch Horst Bleckwehl kreierte Speisekarte.

## Leckere Fische und Mehr

Der 33-jährige Bleckwehl ist seit Mai 2001 Chef am «La Terrasse»-Herd. Ein Besuch in seinem Restaurant lohnt sich speziell wegen der Fischgerichte. Die Küchencrew weiss aber auch Fleischspezialitäten wie etwa ein Prättigauer Lammrückenfilet unter einer Bärlauchkruste köstlich zubereiten.

Genug vom Fleisch und zurück zu dem, was im Meer so alles schwimmt. Bei der Vorspeise fällt mir die Wahl leicht: Sushi vom geräucherten Lachs mit asiatischem Spargelsalat. Das klingt so fein, wie es sich auf dem Teller präsentiert – und schmeckt erstklassig.

Dass man sich im «La Terrasse» auf Anhebung wohl fühlt, dazu trägt auch «Glücksfall» Hans Schlunegger einiges bei. Der Maitre d'hôtel, der nach dieser Wintersaison in den Ruhestand tritt, ist die Fachkompetenz in Person und umsorgt mit seinem jungen Serviceteam jeden Gast zuvorkommend und herzlich. Selbst wenn, wie bei unserem Besuch, das Restaurant fast bis auf den letzten Platz besetzt ist, bewahrt der Service ruhig



Das Restaurant «La Terrasse» ist grosszügig gestaltet und bietet dank der Panoramafenster bei schönem Wetter einen prächtigen Ausblick auf Davos (und dessen Berglandschaft).

Blut und lässt sich keine Spur von Stress anmerken. Der Gast steht immer im Mittelpunkt – so muss es schliesslich auch sein.

## Die asiatische Küche spielt mit

Bleckwehl hat sich seine Sporen als Sous-Chef im Klostersee «Silvretta»-Hotel aber verdient und dort wertvolle Erfahrungen mit der asiatischen Küche gesammelt. Diese beeinflusst seine Arbeit noch heute, speziell die Fischgerichte. So bereitet er etwa Seeteufelmedaillons mit Zitronengras und Ingwer gebraten auf asiatischem Gemüse mit Basmatireis zu. Ein äusserst bekömmlicher Genuss, der auch preislich nicht auf den Magen schlägt. Wer es hinsichtlich Fisch vielfältiger möchte, dem sei die Variation von Salzwasserfischen mit

gebratenem Hummer an Champagnersauce empfohlen. Zudem steht jeweils auch ein Menü «aus Fluss und Meer» zur Auswahl.

An zu den diversen Speisen (Fisch wie Fleisch) passenden Weinen mangelt es nicht, wie ein Blick in die Weinkarte verrät, und auch beim Offenausschank ist das Weinangebot gut. Das «La Terrasse», in dem auch die Hotelgäste speisen, bietet 120 Plätze und ist rauchfrei. Das sollte in Speiserestaurants längst zum Normalfall gehören. Hier kann man in entspannter Atmosphäre geniessen.

Turmhotel «Victoria», Alte Flüelastrasse 2, 7260 Davos Dorf, Telefon 081 417 53 00  
www.victoria-davos.ch

Hauptspeisen zwischen 20 und 46 Franken.