



RESTAURANT STÜVA COLANI

HELL GLÄNZT EIN MICHELIN-STERN in Madulain

Wie schnell man von einer kulinarisch und atmosphärisch perfekt inszenierten Aufführung gefangen ist, von der man sich vom ersten Augenblick an umhüllt wähnt, im Restaurant Stüva Colani ist es schöne Realität. Rasch hat sich unter Feinschmeckern herumgesprochen, dass in Madulain im Engadin ein strahlender Stern am Michelin-Himmel glänzt. Wer noch niemals bei Paolo Casanova und seinem Team zu Gast war, der weiß nicht, wie gut hier im perfekt abgestimmten Zusammenspiel gekocht wird. Zahlreiche Auszeichnungen leuchteten bereits über der Drei-Hauben-Kochkunst des Gastgebers. Eine Persönlichkeit, nicht nur am Herd, das genaue Gegenteil eines Allerweltskoch. Ihm zur Seite steht mit viel Engagement seine Frau Stella Guarneri – zusammen geben sie dem Restaurant seine Ausstrahlung.

„Mit Respekt vor der Natur und nach dem Lauf der Jahreszeiten verarbeiten wir stets sorgsam qualitativ hochwertige Produkte, wenn möglich aus der Region“, erzählt Paolo Casanova. „Darüber hinaus halten Lebensmittel aus aller Welt Einzug in unsere weltweite Küche.“ Zurückblicken kann Paolo Casanova auf hochkarätige Stationen bei bekannten Köchen. „Ge-



prägt haben mich Herdkünstler wie Massimo Bottura, Stefano Baiocco oder Fulvio Pierangelini.“

Befragt nach den Vorzügen seines Restaurants, muss der Patron nicht lange überlegen: „Unsere Stüva Colani ist ein Ort, an den man kommt, um Erfahrungen zu teilen, zu essen, zu trinken und einfach eine tolle Zeit zu haben.“ Als Hauptgang weiß „Pluma di Iberico“ vom Schwein im Kaffee mit Kartoffeln, Äpfel und Senapella-Salat ebenso zu gefallen wie mit Schwarzscharlotten lackierter Wels, begleitet von Kartoffelchips, Meerrettich, Schallotten-Minz-Sauce und wildem Spinat. Dazu bietet die Weinkarte rund 200 wohlschmeckende Tropfen, die der Weinsommelier mit Sachverstand empfiehlt. Täglich geöffnet ist das Colani Bistrot mit neun Meter langer Bar – ein bodenständiges, familiäres Lokal für Liebhaber der guten Küche.

Respekt vor dem Rhythmus der Natur prägt die Küche von Paolo Casanova.



Wer nach all den formidablen Speisen sein müdes Haupt betten möchte, kann dies im von Familie Rossi geführten Hotel Chesa Stüva Colani tun. Ein traditionelles Haus aus dem 17. Jahrhundert, das mit harmonischen Interieurs in den mit viel Liebe zum stilvollen Design eingerichteten Zimmern beeindruckt. ■

Hotel Chesa Stüva Colani
Gastgeber: Familie Rossi
CH-7523 Madulain, Engadin
Tel.: 00 41 / (0) 8 18 54 18 88, (0) 7 79 03 24 77
E-Mail: info@hotelchesacolani.com
Internet: www.hotelchesacolani.com
Telefon: 00 41 / (0) 8 18 54 18 88,
00 41 / (0) 7 79 03 / 24 77
Restaurant
Gastgeber: Paolo Casanova
und Stella Guarneri
E-Mail: info.colanirestaurant@gmail.com
Telefon: 00 41 / (0) 7 66 06 72 16