



Pinot im Herzen

Text: Tobias Hüberli | Foto: z. V. g.

Zeitpunkt der Eröffnung:

4. Januar 2017

Planung und Design:

Bearth & Deplazes, Chur

Küchenchef:

Roland Schmid

Philosophie des Hauses:

Täglich frische, saisonale Menüs zu fairen Preisen

Weinkonzept

Hauptsächlich Pinots, die Hälfte aus Graubünden, der Rest aus Europa, insgesamt 250 Positionen

Zielpublikum

Geniesser, Weinliebhaber, Patienten und Klinikbesucher

Öffnungszeiten

Täglich von 8.30 bis 18 Uhr

☞ Nach über zwölf Jahren als Küchenchef des Gourmetrestaurants Äbtestube wechselte Roland Schmid zur Privatklinik Gut, die in Fläsch ein neues Zentrum inklusive einem Restaurant plante. Das war vor zwei Jahren. Mittlerweile ist die auch allgemein Versicherten zugängliche Klinik inklusive Restaurant und Sitzungsräumen fertig gebaut. Seit Januar steht Schmid wieder am Herd, erstmals in einer Küche, die er selbst mitgeplant hat.

Das Raumkonzept des 35 Plätze fassenden Restaurants Pinot wurde hingegen vom Churer Architekturbüro Bearth & Deplazes entwickelt. Es beinhaltet reichlich Eichenholz, das an den Wänden, im Boden sowie an der Decke eingesetzt wurde. Als Kontrast dazu findet der Besucher im Gastraum einen Trinkbrunnen aus Soglio-Granit sowie japanische Designer-Stühle von Maruni. Eine breite Fensterfront gibt den Blick frei auf einen Weinberg, das Schloss Saragans sowie das Pizolgebiet.

250 verschiedene Positionen Wein sind im Restaurant Pinot erhältlich. «Ein bisschen

viel für eine Klinik», findet denn auch Schmid. Freude hat der einst mit 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Koch an seinem Weinkeller trotzdem. Erhältlich sind hauptsächlich Pinots; vom Pinot noir über den Pinot gris und blanc bis hin zum Pinot Meunier.

Aus seiner 90 Quadratmeter grossen Küche heraus versorgt Schmid nicht nur die Gäste des Restaurants, sondern auch die Patienten und Mitarbeiter der Klinik. Jeweils am Donnerstag bietet er einen Gourmetabend mit einem Viergangmenü an, das auch in einer vegetarischen Variante erhältlich ist. Regelmässig auf den Teller kommt Bisonfleisch, für das Schmid seit Jahren ein Faible hat. Tatsächlich passt das fett- und cholesterinarme Fleisch bestens zu einer Klinik. ■

Restaurant Pinot

Steigstrasse 12, 7306 Fläsch
081 595 55 57

www.restaurant-pinot.ch