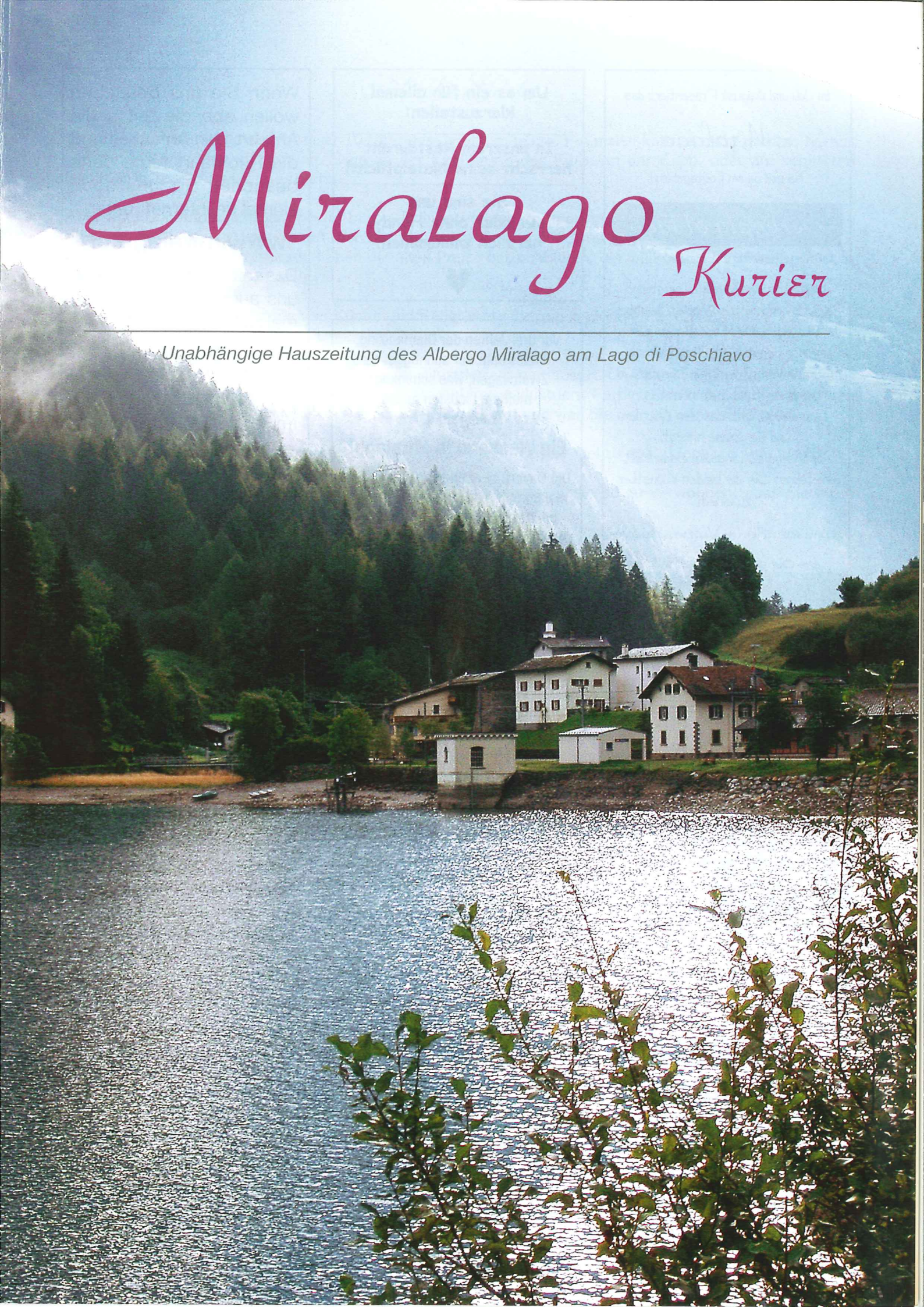


Miralago *Kurier*

Unabhängige Hauszeitung des Albergo Miralago am Lago di Poschiavo



Im Juli und August Präsentiert das

Miralago

hie und da am Freitagabend

Serenata al lago

Demetrio und Aurelio

Demetrio der Musiker singt und spielt verträumte Weisen Leichte Balladen und Volkslieder aus seiner norditalienischen Heimat. Aurelio komponiert für Sie dazu in seiner Küche ein Leichtes Sommergericht, das den Gaumen und die Sinne anregt. Während es langsam eindunkelt verführen Sie die beiden Künstler zu einem

Crescendo im Valposchiavo

das Sie als Höhepunkt in Ihren Ferien nicht verpassen dürfen

Miralago

Albergo Ristorante Grotto

Lago di Poschiavo

im ♥ des Puschlav

Um es ein für allemal klarzustellen:

In unserem Restaurant herrscht keine Natelpflicht!

Sie sind uns mit oder ohne Handy herzlich willkommen.



Vor drei Jahren der Diamantring, letztes Jahr der schnuggelige Zweitwagen, was schenk ich meinem Liebsten heuer Geburtstag?

Ein Weekend in Miralago!

Die Ouvertüre abends im Grotto, das meisterlich zubereitete Nachtessen bei Kerzenlicht, eine traumhafte Nacht im fantastischen Zimmer, am Morgen das reichhaltige Frühstück und zum Abschluss ein Spaziergang auf dem romantischen Seeweg - das Geschenk das in Erinnerung bleibt... im Miralago am lago di Poschiavo, im ♥ des Valposchiavo

Hier könnte Ihre Anzeige stehen

Die Geschenkidee des
Miralago

Überraschen Sie doch Ihre Liebsten mit einer Bündner Nusstorte.

Unsere Nusstorten sind hausgemacht und trotzdem sagt man, sie schmecken ausgezeichnet.

Auf wunsch prompter Versand

weltweit!

**HABEN
SIE MÜHE
DIESEN TEXT
ZU LESEN?**

Dann verlangen Sie beim Personal eine Lesebrille zum genüsslichen Lesen der Speisekarte, denn vermutlich dauert es noch lange bis das Essen kommt.

Die Geschenkidee des
Miralago

Überraschen Sie doch Ihnen Liebsten mit einer Flasche Grappa Meschin.

Prompter Versand der dank neuer Verpackungen zukünftig auch bruchfrei klappen wird. Wenn Sie kein Vertrauen mehr in den Versand haben, ein Ess- oder Übernachtungsgutschein kommt immer an!... und es gibt garantiert keinen Glasbruch.

Wenn Sie uns besuchen wollen, aber die Zeit für die Anfahrt, den Aufenthalt und die Rückfahrt fehlt, dann besuchen Sie uns doch einmal im internet, unter:

www.miralago.ch

Das entbindet Sie aber nicht, uns auch wieder physisch mal zu besuchen, im

Miralago

am lago di Poschiavo
im ♥ des Valposchiavo.

Und wenn Sie schon mal hier sind...

dann empfehlen wir Ihnen einen Ausflug nach Viano. Dort, ausserhalb des Dorfes liegt das Restaurant von Mutter Monigatti.

... was gibt es schöneres als dort unter den grossen Bäumen zu sitzen, zurückzulehnen (Achtung NICHT wenn Sie auf der Bank sitzen, sie hat KEINE Rücklehne!!), **ein kaltes Plättli, einen Veltliner zu geniessen und den puzzeligen Katzen und dem alten Hund zuzuschauen** (den alten Hund, den ZORRO, gibt's nicht mehr... er soll aber bereits einen Nachfolger haben).

Willkommen in

Miralago

Wir begrüßen Sie
in der Sommersaison
2003

Liebe Gäste

Vergangenes Jahr konnten wir unser 10-jähriges Jubiläum feiern. Finanziell kam es nicht ganz so heraus wie wir anfänglich gehofft hatten. Lags an der Einführung des Euro, an der Expo, oder am schitteren Sommerwetter? Wir wissen es nicht.

Aber aufs Schämdbänkli sitzen und bittere Tränen vergiessen liegt uns nicht. Und verbessert auch die Situation nicht. Also gehen wir mit frischem Mut in die Saison 2003 mit einigen Neuerungen. Neu ist vor allem, dass wir uns entschlossen haben die alten Preise beizubehalten, ein willkommener Kontrapunkt zu den düsteren Wirtschaftsaussichten.

Neu ist aber auch, dass wir Sie von Küche und Keller vermehrt mit regionalen Spezialitäten verwöhnen.

Neu ist aber auch, dass wir dem vertrauten Corriere ein neues outfit verpasst haben. Jetzt hat sich unser «Corriere» vom einst einfarbigen Blättli zu einer «Illustrierten» gemausert. Und damit sie auch wirklich «illu-ster» wird, haben wir sie gleich noch mit einer Unzahl Fotos illustriert. Farbig. Damit Sie sich auch in den schönsten Farben ausmalen können wie Sie bei uns wohnen und was Sie bei uns erleben können.

Damit das Ganze noch etwas spannender wird, kommt der Corriere viel zu spät. Lieber zu spät als nie.

Nicht neu ist nach wie vor, dass wir uns bemühen Sie, unsere Gäste so zu verwöhnen, dass Sie Ihren Aufenthalt in unseren alten Mauern in guter Erinnerung behalten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Albergo Miralago



Benvenuti nel Giardino dell'Eden

Ihre Gastgeber
Béa Krähenbühl & Richard Hunziker

Und damit Ihr Aufenthalt zu einem Wohlfühlaufenthalt wird:

sorgt in der Küche für das leibliche Wohl:
Aurelio Poletti, Raoul, Loris, Magali

Im Service verwöhnt Sie:
Maren, Ivan, Andrea, Lilly, Conception

Für Ihr Zimmer besorgt ist
Carla und Sonia

Meschino einst



Meschino nel 1846, quando ancora circolavano solo cavalli e carrozze

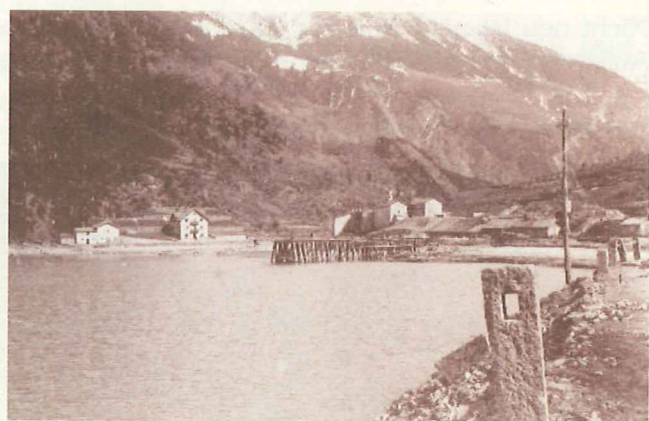


Dunque, dove sono la strada e la ferrovia?

Der Flecken Meschino wurde um 1624 erstmals urkundlich erwähnt. 5 Familien sollen damals in 4 Gebäuden gewohnt haben, besser, gehaust haben. Einfache rechteckige Bauten, etwa 7 x 7 Meter in der Grundfläche, mit 3 Geschossen. Wir vermuten, dass ein Teil unseres Albergo zu jener Zeit ebenfalls bereits bestand. Unten der Stall mit Gewölbe (das heutige Grotto), darüber die Wohn- und Schlafräume mit Balkendecken, die Küche mit Gewölbe (die Ansätze dazu sind im Appartemento noch sichtbar).

ter gummgedichteten Fenstern und staunen, wie der Nordwind durchs Tal pfeift. Aber zurück in die Vergangenheit: Im 18. und 19. Jahrhundert entwickelte sich das Dorf langsam und stetig, ein Haus da, ein Anbau dort; der Boden zum Bau des Gebäudes in dem sich heute unser Ristorante Stalla

mit auch nach Meschino. Die Bewohner mochten sich nicht am Bau beteiligen... aber die Hundert-



Miralago visto da nord, con in primo piano «al sifun», da dove le forze idriche si approvvigionavano d'acqua. I resti sono tuttora visibili quando il livello dell'acqua è basso



A destra il ristorante, a sinistra la vecchia stazione a fianco del ristorante

In den achziger Jahren des 17. Jahrhunderts wurde die Kirche gebaut, zuerst nur mit Erdboden und der Eingang war seitlich des Kirchenschiffes, wahrscheinlich wegen des zeitweise beissenden Nordwindes. Der ist ja keine Erfindung unserer Zeit auch die früheren Bewohner werden ihn gespürt und unter ihm gelitten haben. Heute sitzen wir hin-

ren des 20. Jahrhunderts veränderte sich das Leben, Goldgräberstimmung in Meschino! Der Bau der Berninabahn und der Kraftwerke spülte hunderte von Arbeitern in das Tal und da-

befindet wurde im Herbst 1772 gekauft. In den ersten Jah-

schaften versprochen Einkünfte: 3 Restaurants (D-R-E-I) und eine Fremdenpension labten sich an der kärglichen Entlohnung der Bau-



Al centro la casa Rampa, dove sino al 1986 era sito l'ufficio postale



Meschino ancora senza treno

Bahn- und Grubenarbeiter. Das Dorf platzte aus allen Nähten und vielfaches Kindergeschrei drang sogar bis nach Chur mit der Forderung nach

einer Schule. Die Schule entstand nicht, die fetten Jahre gingen vorüber, die Restaurants wurden (mit einer Ausnahme...) geschlossen und das Dorf versank in der Bedeutungslosigkeit. Die vierziger Jahre waren noch einmal von Bedeutung: Die RhB musste eine Kreuzungsstelle einrichten (das ist die die seither bereits zweimal verlängert wurde) und damit auch eine Station bauen. Man war sich einig, dass sich der Name Meschino auf einer Stationstafel nicht gut macht und so einigte man sich auf den Namen Miralago. Seither überlebt der Name

Meschino nur noch auf unserem (damenverträglichen) hauseigenen Grappa. Dies Namensänderung war übrigens ein teures Vergnügen, Kartographen, Grundbuchbeamte, Kantonsbeamte, Postbeamte, Grundbuchgeometer, usw. die den Namen in Karten, Akten, am Postamt (inkl. neuem Stempel!) und in Grundbuchplänen ändern mussten, forderten tausende von Franken. Das bislang letzte highlight war im Mai 1992 als das neue Albergo Miralago seine Pforten öffnete.

Fotografie: Archivio Luigi Gisep, Poschiavo

Miralago heute

Eben, am 1. Mai 1992 um 06:00 h öffnete das Miralago seine Tore. Also, Tore ist etwas übertrieben, es gab nur eine, erst noch arg luftdurchlässige Türe. Im Innern gab es zur Eröffnung bereits einige wenige minimale Veränderungen: Neue Tische, ein anderes Buffet, freundlichere Beleuchtung... das WC, das WC blieb vorerst und wir hofften stets, es würde von unseren Gästen nicht zu intensiv benutzt. Sie wissen doch: Willst Du die Güte eines Ristorante prüfen, dann mach einen Auftritt auf dem Abtritt. Und unser Abtritt war derart klein, dass sich voluminösere Personen bereits vor der Türe in die richtige Position bringen mussten, um anschließend im Rückwärtsgang die Schüssel zu treffen, bis im Winter. Denn während wir vorne Gerstensuppe und ein «Pauschaltouristenmenü» verkauften, höhlichten fleissige Maurer das Hintere des Hauses aus und an Weihnachten 1992 konnten wir die neuen WC-Anlagen bewundern und wir hofften, dass unsere Gäste die Anlagen oft benützen würden. Bis die neue Küche den Betrieb aufnehmen konnte vergingen noch einige Monate, aber pünktlich zum Beginn der Sommersaison 1993 konnte unser Kochlöffelmeister Aurelio sein neues Reich beziehen. Nicht lange danach konnten wir unsere Gäste auch im neuen Grotto bewirten. Derweil arbeiteten wir mit Hochdruck im ersten Obergeschoss und, als gute Patrioten,

konnten wir am ersten August, zum Geburtstag von Mutter Helvetia, die ersten vier Hotelzimmer in Betrieb nehmen. Bis dahin hatten wir ein einfaches Zimmerli im 2. Obergeschoss als Hotelzimmer vermietet. Das Fertigbad das wir dafür einbauen mussten kostete allerdings ein Mehrfaches dessen was wir aus dem Zimmer lösen konnten. Aber immerhin fanden wir die Reklame die wir mit diesem Zimmer machten originell: Das kleinste Hotel südlich des Polarkreises mit einem Zimmer.

Also mit unseren neuen Zimmern hatten wir mehr Erfolg.

Also bauten wir in den folgenden Jahren mit Hochdruck an der Erweiterung des Hotelangebotes. In der Mitte des Jahres 99 erweiterten wir das Hotel in eine neue Dimension: Die Suite Royale und die Suite du Président konnten wir unseren Gästen übergeben. Im Mai 2000 war in der kleinen Ferienwohnung mit dem Romeo-&-Julia-Balkönli der letzte Farbanstrich trocken. Und dann wartete die herzige kleine Wohnung mit der Superaussicht bis im Herbst desselben



Il bel borgo di Miralago, così come lo conosciamo oggi

Jahres bis sich endlich die richtigen Möbel für die Wohnung fanden. Seither ist das Appartement Romeo & Julia bei Gästen, die Platz und Ruhe suchen sehr beliebt. Der letzte Streich folgte mit dem «Aha-Erlebnis-Zimmer»: Der Ausbau des Salon Romain war begleitet von steten Fotzeleien des Personals... niemand konnte sich vorstellen, dass man innerhalb dieses Bruchsteinhaufens einen bewohnbaren Schlag oder gar ein wunderschönes Zimmer entstehen lassen könne, und was niemand für möglich gehalten hatte,... es wurde wunderschön.

Daneben brachten wir die Fassade in Etappen auf Hochglanz. Der letzte Akt dieser Arbeiten fand im vergangenen Winter, mit der Renovation der rechten Seefassade seinen Abschluss.

Wohnen im Miralago



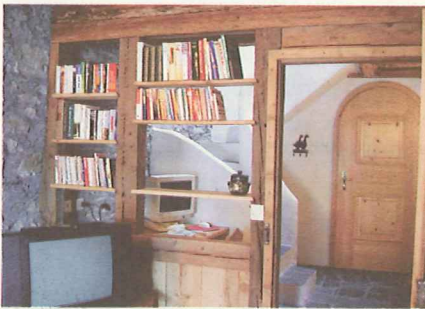
«Salon Nature»



Il bagno della «Suite Royale»



Il «Salon Romain» in pieno stile impero romano



L'accogliente «Suite du Président»

... haben wir zu einem ganz speziellen Vergnügen gemacht. In den vergangenen Jahren haben wir aus dem einstigen Abbruchobjekt ein schmuckes Ristorante und ein heimeliges Albergo gemacht. Wer bereits mehrmals bei uns gewohnt hat, kann diesen Abschnitt übergehen. Allen Anderen möchten wir die Zimmer etwas näher vorstellen: Da sind mal die beiden kleinen Chambres, das Romantique und das Rustique. Das Romantique ist speziell für Verliebte und solche die es noch werden wollen, denn es hat nur ein französisches Bett und die beiden Verliebten und eben die Anderen, schlüpfen unter ein- und dieselbe Decke. Das Rustique, wie auch alle anderen Zimmer im Haus

haben normale Doppelbetten. Die beiden Chambres verfügen je über eine komplette Dusche, das Romantique gar mit vergoldeten Armaturen.

Alle unsere Zimmer sind komplett eingerichtet mit allem was es für einen erholsamen Kurz- Mittel- oder Langurlaub braucht: Der Wecker gehört ebenso dazu wie die Taschenlampe, wenn vielleicht mal das Licht nicht funktioniert, oder um die Liebste im Schlaf zu beobachten, wie uns ein Gast mal gestand. Das Körbchen mit den Getränken ist Gratis (nicht



Il nostro minibar, piccolo ma in compenso gratuito

das Körbchen!), die Waage müssen Sie nicht benutzen, Sie sind ja nicht zum fasten zu uns gekommen. Es freut uns, wenn Sie Gefallen an den vielen kleinen Accessoires finden... sie sind nicht zum Nachhausenehmen (!), vieles sind Mitbringsel von unseren Ferienreisen und nachfolgende Gäste möchten sich auch daran erfreuen können. Umgekehrt ist es schon passiert, dass uns ein Feriengast seinen Wecker hiergelassen hat. Da uns eine Bereicherung fernliegt, haben wir ihn nachgeschickt.

Aber zurück zu unseren Zimmern: Stufe 2 nach den Chambres sind die



Uno scorcio de «Appartement Romeo e Giulietta»

Salons. Und da haben wir deren drei: Der beliebte Salon Grande, mit Blick zum Bahnhof. Apropos Bahnhof, also es stimmt nicht, dass man morgens um sieben im Bett die Beine anheben muss, dass der erste Zug durchfahren kann... wer diese böse Verleumdung in die Welt gesetzt hat, wissen wir leider nicht. Auch den Nachtzug Frankfurt - Mailand hört man nicht, weil er durch den Gotthard fährt. Ab 20 Uhr bis sieben Uhr Morgens ist bei uns «tote Hose»... also, was den Bahnbetrieb betrifft. Sie können also ruhig schlafen. Aber zurück zu den Salons: Also da hätten wir neben dem Salon Grande noch den Salon Nature und den Salon Romain. Alle Salons verfügen über ein komplett eingerichtetes Badezimmer... das schönste Ba-



La nostra terrazza solatia, per una volta durante una rara tempesta



Il lavandino in stile antico della «Chambre Romantique»



«Suite du Président»

dezimmer ist dasjenige des Salon Romain. Übrigens auch das Neueste; es wurde erst im Jahre 2001 fertiggestellt.

Dann gehts weiter zu Stufe 3, den Suites, davon haben wir deren zwei: Und da teilen sich die Geister: Die Einen mögen die Suite du Président mit der Galerie, dem Computer mit Internetanschluss und der Aussichtsbadewanne. Das Fenster davor ist übrigens verspiegelt und man kann tagsüber nicht rein- dafür raussehen. Nachts ist es umgekehrt. Vielleicht schätzt man auch die zwei Fernseher... da kann er sich eine Kochendung reinziehen, während sie um die Bayern im Match gegen Benfica zittert.

Apropos Fernseher, selbstverständlich haben alle Zimmer einen Fernseher. Mit Satellitenschüsselanschluss. Da können Sie solange zappen bis die Schlechtwetterfront abgezogen ist und das Valposchiavo wieder zu schönen Ausflügen lockt. In den Suites lassen Sie sich vielleicht nicht locken, denn da können Sie anschliessend noch via Video einen Spielfilm geniessen. Wer nicht fernsehen will, kann fern

sehen: Jedes Zimmer hat eine phänomenale Aussicht auf einen See, und dahinter rund 50 Berge, oder anders gesagt, wir haben nur Seesichtzimmer. Auch Radio hat es in jedem Zimmer.

Wo waren wir? Ach ja, eben die Suites. Andere wiederum geniessen den Komfort der Suite Royale, speziell die Sprudelwanne. Oder das gemütliche Dach-balkönli, oder, oder,... alles in allem, rund 50 m2 Komfort. Und zum Schluss, das Appartement Romeo & Julia: Da wohnen Sie in einem 2- Zimmer- Appartement, mit allen Vorzügen die eine eigene Wohnung bietet, aber mit dem Kom-



Di nuovo l'«Appartement Romeo e Giulietta»

Unsere Zimmerpreise

Inkl. sensationellem Miralago- Frühstück:
Bei Belegung mit

	2 Pers	1 Pers
Suite Royale	260.-	160.-
Suite du Président	250.-	150.-
Salon Grande	210.-	130.-
Salon Nature	200.-	120.-
Salon Romain	200.-	120.-
Chambre Rustique	180.-	120.-
Chambre Romantique	160.-	100.-
Appartement	280.-	
Zusatzbett(en), je		40.-

Für Aufenthalte ab 3 bis 30 Tagen profitieren Sie darüberhinaus von unserem sensationellen Rabatt nach Anzahl Aufenthaltstagen.



«Salon Grande»

fort den nur ein Hotel bieten kann. Mensch, was willst Du mehr! Und wenn Sie Ihr Hundeli mitnehmen möchten? Kein, oder besser fast kein Problem: Hundeli mit Besitzer können bei uns im Chambre Rustique, in den Salons Nature und Romain in der Suite du Président und im Appartement Romeo & Julia logieren. Alle diese Zimmer haben einen pflegeleichten Plattenboden und sind deshalb problemlos sauber zu halten. Und Hundeli zahlen auch nur einen Reinigungsbeitrag von 10 Franken pro Tag. Apropos Preise: Unser Beitrag an die

Stabilisierung der Wirtschaft: Heuer bleiben die Preise gleich wie im Jubiläumsjahr 2002, schön nicht? Auch die Halbpension kostet dieses Jahr immer noch 30 Franken pro Tag und Person und dafür gibts ein furioses 4- Gang- Menü.

Apropos Hundeli: 5.- von den 10.- Fränggli für's Hundeliwohnen im Miralago gehen dieses Jahr an den «Verein für Blindhunde und Mobilitätshilfen» in Magden. Mehr infos finden Sie unter: vbm@blindenhund.ch, Spendenkonto 40-1488-4. Im Namen aller Sehbehinderten dankt der VBM herzlichst.



«Chambre Rustique»



La vasca da bagno panoramica della «Suite du Président»... con vista



La scrivania della «Chambre Romantique»... ma chi mai la sfrutta?

Unsere neue Küche



Il rustico «Grotto» a volta tonda ed illuminato solo dalla luce delle candele

Stimmt gar nicht, wir haben keine neue Küche! Nur unser Tageskärtli hat ausgedient! Das kleine Kärtli, mit dem täglich wechselnden Angebot gehört der Vergangenheit an. Das kleine Kärtli mit dem täglich wechselnden Angebot wurde im Verlaufe des vergangenen Winters im engsten Familienkreis beerdigt, denn: Das kleine Kärtli mit dem täglich wechselnden Angebot sorgte in der Küche für erhebliche Unruhe und deshalb werden unsere Gäste zukünftig während des Tages aus einem kleinen Tageskärtli kleine und grössere Schmatzigkeiten aussuchen und am Abend lassen wir Sie aus unserer grossen Abendkarte wählen.

Nicht geändert hat selbstverständlich, dass alle Speisen im Haus zubereitet werden, also, Sie können weiterhin einige Zeit auf das Essen warten und sich darauf freuen.

Nicht geändert hat auch, dass Sie in verschiedenen Räumen, die alle ihren ureigenen Charakter haben, speisen können:

Zum Beispiel im Ristorante. Es ist einfach, gemütlich, und nachdem wir einen Tisch entfernt haben, haben alle Gäste auch schön Platz. Zum Beispiel auf den Sitzbänken an den Tischen 1 + 2, das sind Die, die gleich links sind wenn man das Ristorante betritt. Eigentlich sind sie als Stammtische, nur zum Trinken gedacht, aber sie sind als Esstische sehr beliebt... sogar Kinder können darauf langelang auf's Essen warten. Oder der Tisch 13(!), unser «Sorgenkind», beliebt bis weit in die Par-

terre-Schweiz bekannt und schon weit im Voraus bestellt. Doppelbelegungen sind dabei unvermeidlich.

Oder im Grotto, das einzigartig ist. Es war vor Urzeiten mal ein Stall... die Futterkrippen waren früher noch in Ansätzen vorhanden. Dann war es ein Magazininstall, dann, als

wir das Haus gekauft hatten, richteten wir darin die kalte Küche ein. Eigentlich war das super, nachteilig war lediglich, dass man den Salat nach dem Anrichten sofort wieder abdecken musste, weil er unablässig von der Decke rieselte. Der Sand. Die Renovation brachte Abhilfe. Seither können wir unsere Gäste an sandfreien Tischen bedienen. Und dann wäre da noch der Stalla. Also, wenn wir fullhouse haben und den Gästen sagen: «Wir haben nur noch einen Platz im Stall», dann rümpfen sie oft die Nase: «Waass... im Staaaal...?». Jaahh, also, es WAR



Il ristorante «Stalla»

mal ein Stall... genauer ein Ziegenstall, der aber jahrzehntelang nicht mehr als Ziegenstall verwendet worden war, als wir ihn 1992 erwerben konnten. Dann diente er einige Jahre als Abstellstall. Dann gingen wir an die Renovation. Und seither ist aus dem einstigen Ziegenstall ein kleines Lokal geworden. Also, die alten Bruchsteinwände sind echt, die Holzdecke ist echt, nur der Boden, auch alt, aber er stammt aus

einem alten Haus aus Poschiavo. Und der Geschmack ist auch nicht mehr echt, er stammt aus unserer Küche. Also, wenn nur noch ein Platz im Stall frei ist... dann können Sie sich freuen.

Im Sommer, wenn's nicht gerade schifft, ist natürlich die Terrasse einer der beliebtesten Aufenthaltsorte. Uns persönlich gefällt der Tisch 99 (?) am Besten. Das ist die Kassenummer. Wir nennen ihn Kaiserstuhl oder tavolo del Ré. Der höchstgelegene Tisch den wir anbieten können. Er liegt 968,12 Meter über Meer. Die Tischfläche.

Als Hotelgast nehmen Sie das Frühstück im Stall ein. Oder im Ristorante. Oder auf der Terrasse. Ob dort oder dort oder dort, es ist Spiiitze: eingeläutet mit einem original- Orangensaft fahren wir anschliessend Brot, Butter, Konfitüre, Joghurt, Ei - hart, weich, Dreiminuten, mit oder ohne Speck, kalte Plättli, Birchermüesli... Und das Picknick müssen Sie sich nicht vom Frühstückstisch zusammengrabschen... wenn Sie eine Tour vorhaben, stellen wir Ihnen ein Picknicktäschchen zusammen... wenn Sie wollen mit Wein und Gläsern.

Und zum Schluss die Küchen- Novitäten: Es bleibt alles beim Alten, wir offerieren Ihnen die regionale Küche mit Spezialitäten aus dem Puschlav, dem Veltlin, der Lombardei... mit einigen Ausrutschern in Richtung populärer Küche.



L'accogliente «Ristorante»

Damit die Kinder bereits zu Hause wählen können was sie essen wollen...:

Kindercharde

* Schbrageddi und Dromm =
 astensosse und ein 1 Glas =
 3ll. ~~1 Franken~~ 10.50

* * * *

Ein Schnidzell und pomfid
 1~~X~~ 3 Bräcken und ein glasse

* * *

1 Winerli mit pomfid
 und 1 glasse

~~10~~ 1 Franken und fünfzig rabben

* *

fertig



IN \diamond VINO \diamond VERITAS



La Gatta, il vecchio Monastero sopra Bianzone in Valtellina, oggi sede della cantina dei F.lli Triacca di Zalende

Bereits von Beginn an haben wir uns schwergewichtig dem Veltliner verschrieben. Diesen, einst herben, tanninreichen, ursprünglichen Wein wollten - und wollen wir immer noch - unseren Gästen näherbringen. Er hat eine lange Tradition, dieser Wein aus dem nördlichsten Anbaugebiet Italiens, denn bereits die Ligurer sollen die ersten Weingärten terrassiert haben.

Und so schmeckte er auch, damals vor 11 Jahren als wir unser Ristorante eröffneten, denn der Veltliner war damals geeignet für eine Schihüttengaudi aber weniger als Begleiter für ein gediegenes Essen. Wir behelfen uns damals eben noch mit Weinen aus anderen Provenienzen. Aber die Nachfahren der Ligurer haben gelernt und was sie aus ihrem Erbe gemacht haben darf sich heute sehen - und vor allem, genießen lassen. Wir finden heute leichte, süffige Weine, die nichts mehr gemein haben mit jenem

Säumerwein der einst auf dem Rücken von Mulis den Weg über den Berninapass in die Gaststätten der Nordschweiz fanden und dortselbst aus dem markigen sechseckigen Glas, dem «Piff» getrunken wurde. Allerdings haben sie leider auch etwas anderes gelernt, dass ein guter Wein auch seinen Preis hat. Und so müssen Sie für einen edlen Tropfen leider auch schon ganz tief in die Tasche greifen.

Wir sind stets auf der Suche nach guten, bezahlbaren Weinen aus unserem Nachbartal und wir meinen, in unserer reichhaltigen Weinkarte findet jeder Gast den Wein der zu seinem Essen und seinem Portemonnaie passt.

Übrigens, im Veltlin wird ausschliesslich die rote Nebbiolo-Traube angepflanzt, die im Tal auch Chiavennasca Traube genannt wird, und den Veltliner gibt es ausschliesslich als Rotwein. Ist doch gugus, stimmt doch alles nicht mehr!

Nera zum Beispiel hat kürzlich einen Allerweltswein herausgebracht, halb / halb mit Nebbiolo- und Cabernet-Savignon, leider kein echter Veltliner mehr... aber süffig. Und praktisch alle Weinproduzenten haben seit einigen Jahren weisse Veltliner in ihrem Sortiment. Wusst ichs doch: Der grüne Veltliner! Neinein, der grüne Veltliner kommt aus dem Tirol.

Ach sooh.

Der weisse Veltliner ist fast ausschliesslich aus roten, weiss gekelterten Trauben hergestellt. Einige verwenden die Chiavennasca-Traube, andere keltern ihn aus der roten Rossola- oder Pignola-Traube. Ob so oder so, das Produkt ist gelungen und schmeckt ausgezeichnet zum Apéritiv.

Wie auch immer, lassen Sie sich von unserem grossen Sortiment verführen und tauchen Sie ein in die Welt des Veltliners.

Wandern im Valposchiavo



Il comodo sentiero che costeggia il lago

Möchten Sie die schönsten Wochen im Jahr im Liegestuhl verbringen? Dann könnten wir Ihnen einige Fernziele empfehlen, die Sie

mit dem vollgepfropften Ferienflieger und zwei Stunden Bustransfer, schweissgebadet erreichen.

Bei uns können Sie zwar auch im Liegestuhl liegen und die Ferienstunden verrinnen lassen. Richtig interessant ist das Valposchiavo allerdings, wenn Sie etwas Freude am Wandern haben. Und da bietet das Tal der Poschiavina für jeden etwas, vom einfachen Spaziergang bis zur schweisstreibenden Hochgebirgstour. Und das Schönste dabei ist, fast überall - also vielleicht nicht gerade auf der

schweisstreibenden Hochgebirgstour - finden Sie Restaurants wo Sie sich verköstigen können. Und das zweitschönste ist - also vielleicht nicht gerade auf dem «Parade-Pflichtspaziergang» um den See - sie sind meistens allein. Und das drittschönste ist, wenn es mal regnet - also wir meinen nicht, wenn es stetig schiffet wie im Sommer 2002 - dann gibt es andere schöne Dinge die man tun kann. Einen Besuch in einer Weinkellerei vielleicht, ein Shoppingausflug nach Tirano vielleicht, der Tessi-



Viano, situato su un terrazzo solatio al di sopra della Valposchiavo

tura Valposchiavo einen Besuch ab-
statten, oder ganz neu, dem eben
erst eröffneten Kunstmuseum in der
Casa Console direkt neben dem
Turm auf dem Dorfplatz in
Poschiavo einen Besuch ab-
statten. Der Stifter und Wahlpuschlaver
Ernesto Conrad hat in diesem Haus
eine reichhaltige Sammlung Werke
romantischer Maler dem Publikum
zugänglich gemacht. Und wenn Sie
weder an einer schönen Assicht
noch an Blüemli noch an
herumfalternden Faltern Freude ha-
ben.... Apropos Falter: Da gäbe es



E ancora una volta a spasso in giro al lago

im Valposchiavo Falter die gibt es
gar nicht. Anderswo. Eben, also
wenn Sie Freude an der Technik
haben, dann machen Sie einen un-
terirdischen Ausflug: Seit vergange-

Steigung, also Gefälle! Apro-
pos Bahn: Die RhB, die Rhäti-
sche Bahn (wie kommt eigent-
lich das h in Rhätisch?) Ist für
sich schon ein Erlebnis. Also,
wenn Sie nicht mit der Bahn anrei-
sen, dann müssen Sie mal eine
Bahnfahrt machen. Apropos Anrei-
se, wir werden immer wieder gefragt,
wie lange denn der Fussmarsch
vom Bahnhof zum Hotel sei. Wir
versichern Ihnen, es sind nicht mehr
als 1 - 3 Minuten: 1 Minute, wenn
Sie im Zug vorne, und 3 Minuten,
wenn Sie die Fahrt im letzten
Wagen genossen haben.
Aber zurück zum Wandern: Der
Genusswanderer wandert bei-

nem Jahr können Sie die Anlagen
der Rätia- Energie besichtigen.
Die Ansicht der blankpolierten
Generatoren ist verbunden mit einer
Stollen-
bahnfahrt von Alp Palü nach Cava-
glia hinunter. Festhalten: 71 %

spielsweise vom Ristorante Bernina-
Hospiz zum Ristorante Belvedere,
vielleicht mit einem Abstecher zum
Ristorante Sassal Mason. Oder vom
Ristorante Alp Grüm zum Ristorante
Cavaglia, oder vom Ristorante
Cavaglia zum Ristorante Selva. Eine
unverschämt schöne Aussicht ins
Veltlin vermittelt der Schmuggler-
weg von Viano nach Tirano hinunter.
Wer den steilen Aufstieg nach dem
Kirchlein San Romerio nicht scheut,
wird von dort oben,

gemüchlich hinter dem Polenta-
teller sitzend, mit einer eben-
so fantastischen Aussicht ins
Valposchiavo hinunter be-
lohnt. Also nicht direkt vom Polenta-
teller, etwas weiter
vorne.



Immersione totale nella natura

Und das Viertschönste: Nach einem
solchen Tagesausflug schmeckt das
von Aurelio hingezauberte Nachtes-
sen doppelt so gut.



Le Prese, l'altro paese sulle rive del lago. Sullo sfondo, ben visibile, il paradisiaco villaggio di Miralago



A passeggio con tanto di ombrello



Poschiavo, il capoluogo della Valle



Sul Passo del Bernina costeggiando il lago Bianco

Ein Ausflug ins Val da Camp

...ist unter den unzähligen Tourenmöglichkeiten sicher die Königstour im Tal der Poschiavina. Kommen Sie doch mit: Mit Zug und Postauto erreichen wir den Ausgangspunkt, Sfazù an der Berninastrasse. Der echte Wanderer geht von dort per pedes. Wir sind unechte Wanderer und nehmen das Kleinpostauto... zusammen mit einer



Addio autopostale

gänger überqueren den Pass und genehmigen sich auf der ersten Alp in Italien in der weltberühmten Polentahütte eine... was ächt? Ein Erlebnis!

Wir kehren zurück und besuchen auf dem Rückweg den Lago di Saoseo, ein Bijou. Inmitten eines urzeitlichen Felssturzgebietes umgeben von steinalten Lärchen strahlt er eine erholsame Ruhe aus.



Lo splendido lago di Val Viola contornato dalla natura incontaminata



Certamente in Val di Campo non patirete la sete

grossen Zahl anderer unechter Wanderer. Nach der Schüttelfahrt genehmigen wir uns an der Endstation erst einen kleinen Apéritiv. Danach geht's dann zu Fuss weiter. Bereits nach rund 45 Minuten finden wir uns an den Gestaden des Lago di Val Viola. Ein herziges Seelein eingebettet in eine rustikale, einmalige Berglandschaft. Hier teilen sich die Wege: Ausdauernde Berg-



L'imbarazzo della scelta

Wer bereits wieder durstig ist kann diesen in der nahen Saoseo- Hütte stillen. Anschliessend gehts auf der linken Talseite auf einem gut angelegten Wanderweg aus dem Tal um dann in Sfazù bei Vreni den schönen Ausflug zu begiessen. Die Postautofahrt und ab Poschiavo die Fahrt mit der RhB beendigen diesen einmaligen Tagesausflug.



Un altro ristorante, come detto non patirete mai la sete



Uno dei tanti piccoli laghetti della Val da Camp

Ein Ausflug ins Veltlin



L'allegria regna sovrana già prima di partire



Le strettoie tipiche di questi paraggi



Vitigni, vitigni e...



Il sentiero è disseminato d'innomerevoli chiese

Dieses Jahr bieten wir unseren Gästen wöchentlich einen Ausflug ins nahe Veltlin, und damit es nicht zu gemütlich wird, hinten auf der Brücke unseres Pinzgauers (ex Schweizer Armee). Gelegenheit um alte WK- Erinnerungen aufleben zu lassen.

Normalerweise passieren wir die Grenze nach Europa unbeschadet. Danach kurven wir durch Weinberge, alte Dörfer, vorbei an unzähligen Kirchen (warum eigentlich Weinstasse... eher Kirchenstrasse...), um schliesslich in Teglio den Kulminationspunkt der Reise zu erreichen. Zeit für einen Apéritiv. Der weisse Veltliner mundet herrlich. Weiter geht die Reise mit herrlichen Aussichten ins Tal der Adda. Mittagszeit, Zeit für das Mittagessen, das wir in einem typischen Ristorante einnehmen... natürlich begleitet von einem feinen Veltliner. Krönender Abschluss: Espresso und Grappa und... die Rechnung.

Wenn die Zeit reicht, besuchen wir anschliessend eine Kellerei... bis jetzt hat die Zeit noch nie gereicht. Im Verlaufe des Nachmittags erreichen wir in Sondrio, der quirligen Provinzhauptstadt den Wendepunkt des Ausfluges. Und hier bleibt auf jeden Fall noch Zeit für einen ausgiebigen Einkaufsbummel.

Nachtrag:

Der Ausflug findet jeweils Freitags statt, Abreise ca 09:00h, Rückkehr ca 18:00h. Durchführung bei mind. 4, max. 9 Personen. Die Teilnahme ist Gratis, lediglich die Getränke und das Mittagessen sind von jedem Teilnehmer zu bezahlen.



Ovunque si possono notare vecchie stalle



Ponte in Valtellina con il suo nodo di strade



Pranzando in piacevole compagnia



Finalmente alla meta. Il «Pinzgauer» parcheggiato a Sondrio

Unsere Mitarbeiter

Es liegt in der Natur des Sache, resp. des Menschen, dass er sich mal verändert. Auch unser kleines Betriplein wird davon nicht verschont. Heute dürfen, resp. müssen wir uns von 2 1/2 MitarbeiterInnen verabschieden. Neinein wir haben keine halbe Bundesrä... ääh... Mitarbeiterin. Natalie ist die, die sich halb verabschiedet. Sie wird uns noch stundenweise zur Verfügung ste-

angekommen, "möchten Sie den Abend mit einem Apéritiv beginnen?" ... Leider verlässt uns auch Doris. Sie möchte sich innerhalb der Familie neuen Aufgaben widmen. Drei Jahre



Lo staff della cucina: Aurelio, Magali e Raoul

hen. Wer im vergangenen Jahr Natalie ins Herz geschlossen hat muss sich einen Beinbruch zu- und sich im Spital Poschiavo ins Bett legen und wird dann liebevoll von Natalie gepflegt. Hoffentlich kann sie umstellen. Wenn sie Sie fragen sollte, Sie völlig zerstört im Spitalbett

tet hat, hat den Wunsch nach Veränderung. Die Decken sind betoniert, die Wände aufgemauert und verputzt, alle Platten gelegt und im vergangenen Winter hat er die letzten Fassadenteile renoviert. Die Arbeit für unseren Maurerkellen-Artist ist ausgegangen. Wir-



Carla il nostro angelo delle camere e Concita la nostra collaboratrice a tempo parziale. Entrambe al nostro servizio già dal secolo scorso

hat sich Doris mit dem Betrieb identifiziert und war mit Ihrer Frohnatur beliebt bei Gästen und Mitarbeitern Auch Alesio, der uns 6 Jahre begleit-

lassen ihn ebenfalls nur schweren Herzens ziehen.

Weiterhin begleiten wird uns Aurelio, das Herz unserer Küche. Er sorgt seit nunmehr 10 Jahren (wo ist die goldene Uhr?) für die Qualität in der Küche. Ihm zur Seite steht wiederum Raoul und für blitz und blank ist Loris zuständig. Und dann ist noch unsere Magali, die Seele unserer Küche, der personifizierte Ruhepol, selbst in Tornado-Zeiten.

Im Service begleitet uns wiederum der charmante Iwan, der eine ausgeprägte Liebe zu seinem Beruf hat und neu an Bord ist Maren, viele Jahre im Engadin tätig gewesen. Wir sind überzeugt, sie wird unser Team, zu-



Doris Godenzi ci ha accompagnato sino alla scorsa stagione

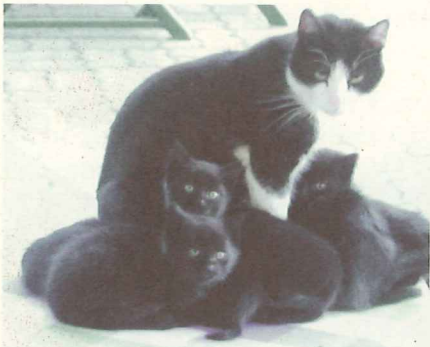


Maren, il nostro nuovo acquisto



Loris, già dalla stagione scorsa sulla nostra nave

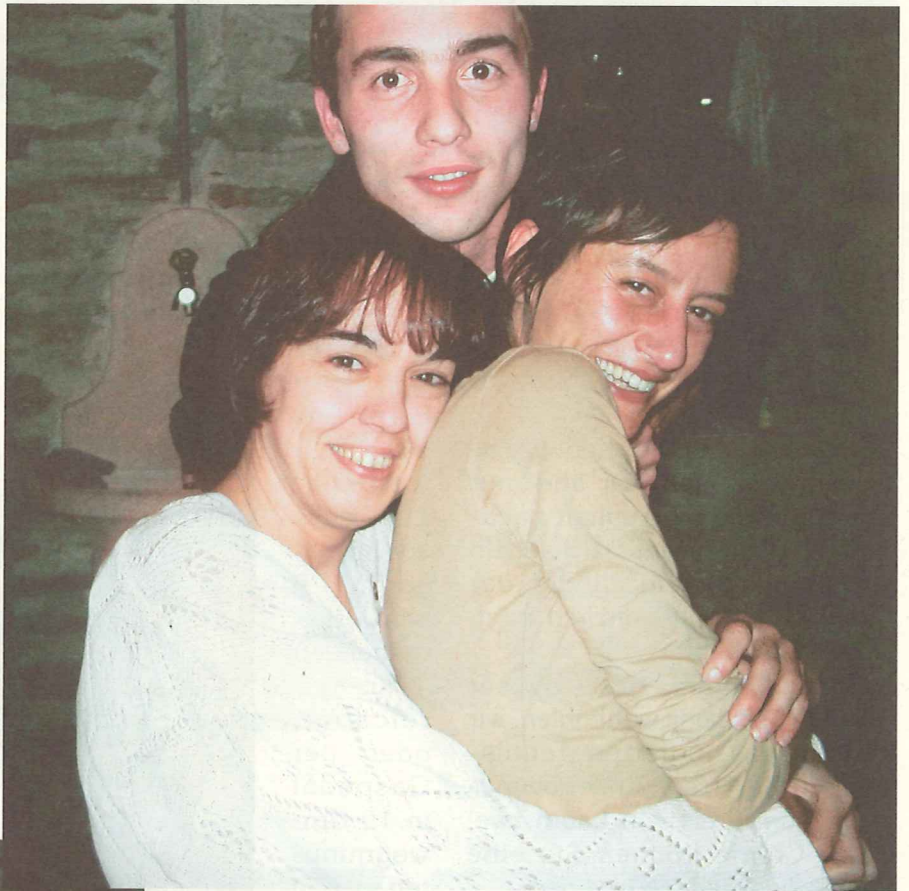
sammen mit Andrea, ebenfalls neu bei uns, perfekt ergänzen. Wenn Sie bei uns eine Dame entdecken, die stets ein perfektes Mäscheli hinten am Servierschürzli hat, dann handelt es sich um Concita, die Frau unseres Küsché's, die uns bereits seit Jahren in struben Zeiten aushilft.



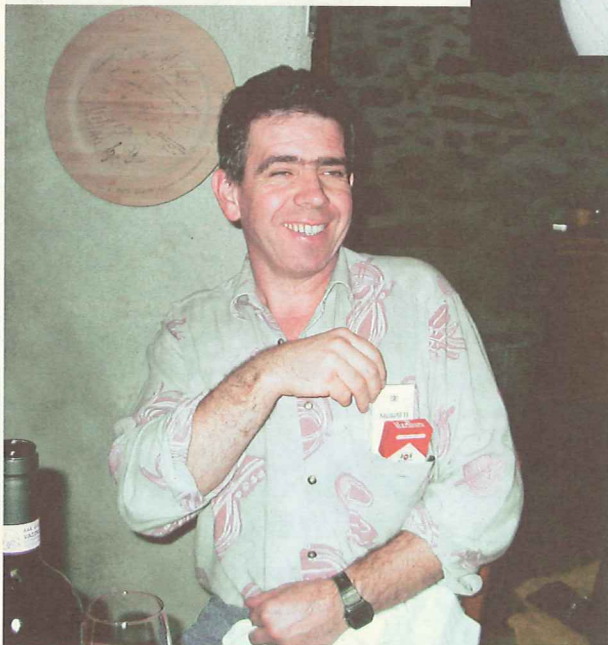
Non appartengono a noi, la gatta del vicino con la sua prole



Loris, pure lui una novità di questa stagione



Natalie, Iwan e Lilli



Alessio, il muratore, ci lascia dopo aver ristrutturato quasi tutto l'edificio



Demetrio, il nostro animatore musicale

Was gibts sonst noch im Tal der Poschiavina



Giardino fiorito

Für unsere Gäste haben wir ein Böötti erworben. Ein Ruderbööttli. Eine schweisstreibende Angelegenheit, die Angebotete zum Apéritiv nach Le Prese zu rudern...

Da gehts mit dem Segelbööttli einfacher, das geben wir aber nur den Gästen, die glaubhaft nachweisen können, dass sie segeln können... Crewmitglieder der Alinghi müssen zusätzlich noch das Boot signieren.

Apropos Alinghi, Boris Becker würde sich bei uns wohlfühlen, wir können passionierten Tennisspielern ein Traumangebot machen: Zum Preis von kaum zwei Café- Crème können Sie eine Stunde den Ball hin und her...

Passionierte Golfer müssen einen grossen Bogen um unser Tal ma-

spielt schon dieses... Golf?

Boccia! (Sprich: Bodscha). Boccia, DAS können Sie spielen. Auf zwei

wunderschönen Bahnen, oben in Garbella. Zu Fuss von Miralago in 25 schweisstreibenden Minuten erreichbar, oder per Gaspedal in 10 Umwegminuten. Wenn Sie so oder so oben

chen ... einen Golfplatz können wir leider nicht anbieten. Und der passionierte Golfer wird sich mit einer Minigolfanlage nicht zufriedengeben... Die hätten wir! Golf, wer

sind, haben Sie neben zwei Bahnen auch eine Beiz die Ihnen Trankamen und bei einem Hungerast auch etwas festes zwischen die Zähne besorgt. Und der Wirt erklärt Ihnen sicher auch noch die Spielregeln, damit ein vergnüglicher Nachmittag im Hain garantiert ist.

Solarium gäbe es im Tal auch, aber es ist ja immer Solariumwetter, dafür aber vielleicht die Sauna oder das Dampfbad...

Jahh das gibt es alles im Tal, nicht bei uns.

Die Fahrräder sind hingegen wieder von uns. Vielleicht haben Sie Lust und Glück... Glück? Also die Fahrräder stehen saisonlang herum und dann - eines Tages - müssten wir plötzlich vier oder sechs Velos haben... wir haben aber nur zwei!



Pescatori al tramonto

I mesi estivi al Miralago sono nel segno dell'arte. Le pareti del nostro ristorante saranno abbellite dagli acquerelli di Ester Roos-Lohner, pittrice residente fra la Valposchiavo e l'Engadina. Motivi poschiavini e engadinesi, dipinti su carta con colori tenui, risveglieranno i vostri sensi. Siete tutti gentilmente invitati al vernissage che avrà luogo il 14 giugno 2003, con inizio alle ore 17.00.



Im Miralago stehen die Sommermonate im Zeichen der Kunst. Die Aquarelle der im Puschlav und Engadin wohnhaften Ester Roos-Lohner schmücken die Wände des Ristorante. Die Motive aus dem Puschlav und dem Engadin sind mit zarten Farben zu Papier gebracht und erpreuen die Sinne.

Wir laden Sie herzlich zur Vernissage am Samstag 14. Juni 2003 um 17.00h ein.

Ach ja der Euro



Romantici e stupendi tramonti a Miralago

Die Gäste sind weg, haben bezahlt, die Steuer ist bezahlt, ergo gehört der Kasseneinhalt verprasst. Item...

Da stand die Sommersaison 2002 vor der Türe und damit der erste intime Kontakt mit dem Euro.

Also, dachten wir, um den Euro nicht zum Teuro zu machen, einen speziell günstigen Kurs für unsere Gäste aus Europa zu machen. 1.50, dachten wir würde für unsere Gäste aus aller Welt erstens einfach umzurechnen, und zweitens wirklich günstig sein. Der Kurs lag damals bei rund 1.48.

So begannen wir die Saison... und

somit die Zu-
rechtweisungen
der ersten Gä-
ste: «Da verliert
Ihr ja, Ihr müsst
den Kurs anpassen
!». Nachdem
sich diese Be-
lehrungen häuf-
ten, meinten wir
reagieren zu
müssen.

Da wir nicht ge-
ne Rappenspal-
ten, setzten wir
fortan den Kurs
bei 1.45 an.

Was denken
Sie, was dann
geschah ?

Die erste Re-
klamation
erreichte uns
am Natel um
14.07, das
sei ja un-
glaublich,
«ob wir Kun-
den Milchkü-
he seien ?!»

Also, wie
m a n ' s

macht, ist's nicht recht.

Und die Moral von der Geschichte :

Wir behalten unseren günstigen EURO Kurs bei und die Gäste profitieren und wir profitieren, weil die Gäste nicht mit der Kreditkarte bezahlen.

Also, sind wir alle glücklich.

Und jetzt haben wir uns sogar einen Währungrechner gekauft, und der rechnet uns quickli, auf Knopfdruck den Preis für den Euro aus, sogar alle Euros, den Deutschen, den Italienischen, den Spanischen ... Suuper!



La strettoia di Pagnoncini



Alp Grün: primo o ultimo sguardo panoramico sulla Val Poschiavo



La chiesa di San Gottardo recentemente restaurata

Und jetzt sitzen Sie im Ristorante Miralago, freuen sich auf's Essen und können nicht bestellen. Deshalb hier eine kleine Übersetzungshilfe damit Sie nicht verhungern

Prima di mangiare

Buon giorno
possiamo mangiare?
io voglio bere
Ordinazione
Posso ordinare?
è bello qui
è molto bello qui

Vor dem Essen

Guten Tag
können wir essen?
ich möchte trinken
Bestellung
Kann ich bestellen?
Es ist schön hier
Es ist sehr schön hier

Caffè

Kaffee, wissen Sie wieviele Arten caffè es in Italien gibt?
UNZÄHLIGE! Wir haben versucht es etwas zusammen-
zutragen; hier das Ergebnis:

Caffè
Caffè, tazza grande
Caffè lungo
Ristretto
Doppio

Corretto
Corretto Cognac
Caffè latte
Cappuccino
Caffè con panna

Kaffee

Kaffee, kleine Tasse
Kaffee, grosse Tasse
Espresso mit viel Wasser
Espresso mit fast ohne Wasser
Ein Koffeinbomber!,
Espresso mit 2 x Pulver
Espresso mit Grappa
Espresso mit Cognac
Milchkaffee
Kaffee mit Milchschaum
Kaffee mit Rahm

Antipasti

Bresaola
Salame
Prosciutto
Prosciutto crudo
Misolta
Minestra
Rösti
Mozzarella
Pomodoro
Taglierini
Formaggio
Insalata
Condimento

Vorspeisen

Bündnerfleisch
Salami
Schinken
Rohschinken
Misolta
Suppe
Rösti
Mozzarella
Tomate
Feine Nudeln
Käse
Salat
Sauce

Piatti principali

Maiale
Manzo
Vitello
Fegato
Cervella
Trippa
Filetto
Trota
Sogliola
Lavarello
Sale e pepe

Hauptspeisen

Schwein
Rind
Kalb
Leber
Hirn
Kutteln
Filet
Forelle
Seezunge
Felchen
Salz und Pfeffer

Contorni

Patate
Patate fritte
Patate lesse
Riso
Taglierini
Tagliatelle
Verdura
Insalata

Beilagen

Kartoffeln
Pommes frites
Salzkartoffeln
Reis
Feine Nudeln
Nudeln
Gemüse
Salat

Dopo mangiato

Stuzzicadenti
Portacenero
Sigarette
Fiammiferi
Il conto
Pagare
...prego
Il mangiare era
... molto buono
.....?
Grazie mille
Arrivederci
Lago
Miralago

Nach dem Essen

Zahnstocher
Aschenbescher
Zigaretten
Zündhölzer
Die Rechnung
zahlen
...bitte
das Essen war
... sehr gut
Ungeniessbar!
Vielen (tausend) Dank
Auf Wiedersehen
See
Das Paradies im Puschlav



KENNEN SIE UNSEREN

HAUSWEIN?

JA? JETZT GIBT ES IHN AUCH IN
DER HANDLICHEN 5 DL-
FLASCHE UND SOGAR ZUM

MITNEHMEN!

WENN SIE VOLLEN SOGAR IM
HOLZKISTLI, DA MACHEN SICH
DIE FLASCHEN MIT DEN NEUEN
WEISSEN ETIKETTEN BESONDERS
GUT. OB WEISS, ROSÉ ODER ROT
ODER GAR DER SÄGENHAFTEN

GRAPPA

IN JEDEM FALL EIN HÜBSCHES
DRANDENKERLI ODER EIN
GESCHENKLEIN DAS FREUDE
MÄCHT.

UNSERE VERKAUFSPREISE ZUM
MITNEHMEN:

ROT 10.00

ROSÉ 11.00

WEISS 12.00

GRAPPA 30.00

VERSAND PRO 1-3 FL. 8.00

Gibt's alles auf Anfrage!

Sommerfondue

oder ein lauer Abend im Freien,
das angenehme Gefühl von
Nichtstun (was ist das?) Und
Geniessen, weil ein leise
köchelnder, verlockender
duftender Fondue Topf auf dem
Tisch steht-

ist das nicht ein kleines Stück
vom

Paradies?

Kann man auch bei einem
Regentag im Stalla Geniessen...

Der nächste Winter kommt bestimmt!...

und damit auch die hektischen
Feiertage. Warum nicht einige Tage
dem Rummel entfliehen
und in der Stille des Miralago
ausspannen...

Wussten Sie, dass
man unseren

Grappa Meschin

auch kaufen kann zum
mitnehmen? Dann können
Sie auch zu Hause jederzeit
ein wenig Ferienstimmung
geniessen. Oder Sie können
Ferienstimmung
verschenken.

...dann kaufen Sie halt eben
zwei Flaschen
à 30.- Franken

Paella

*weil, die Frau von unserem Aurelio
Spanierin ist, isst man sie perfekt bei
uns...*

*– alla das hat auch hier einen Haken –
am Besten schmeckt's bei 4 Personen
und bei der Reservation muss man
sich an die Uhrzeit (ja auf die
Minute genau – an besten mit
Sekundenzähler) halten – weil die
Paella auf del Punkt genau gegart
wird...*

*Bei Zuspätkommen übernehmen wir
keine Garantie mehr – also, lieber
etwas frühzeitiger kommen, und
dafür noch einen Aperitiv
geniessen...*

La Cucina regionale

...ist unsere natürliche,
einfache Küche eine
Mischung zwischen der
Veltliner und
Schweizerischen
Küche, basierend auf den
schönsten
Zutaten der jeweiligen
Saison,
welcher mit einem Maximum
an Sorgfalt und Geschmack
zubereitet wird

Schlemmen... kann

bei uns im Ristorante bis zu 25
Personen, im Grotto bis zu 20

Personen

und im Stalla bis zu 12 Personen

Miralago zum Schenken

mit unseren

Geschenkgutscheinen liegen
Sie immer richtig. Sie können
ihn in beliebiger Höhe
ausstellen lassen, vom
einfachen Mittagessen über
einen Hotelaufenthalt bis zum
Kauf der ganzen Liegenschaft

Nicht möglich!!

Das Miralago hat in dieser Saison
eine Koralle? ... nein nicht SO eine,
sondern ein Segelschiff namens
Koralle. Eigentlich ist es für uns
und unsere Hotelgäste. Wir
vermieten es aber auch zum
Nachmittagspreis (4 Stunden) von 80
Franken ... und Sie müssen auch
noch selber auftakeln und
nachweisen, dass Sie Segelkenntnisse
haben
Also doch!

Kennen Sie bereits unserem Miralago Brunch?

Damit der Tag mit etwas ganz
Besonderen beginnt.

Kaffee, Tee, Milch, Brot,
Brötchen, Butter, verschiedene
Konfitüren, Honig, frisches
Obst, Eier und eine Auswahl an
lecheren Wurst- und
Käsesorten.

Ab und zu bereichern wir das
Früstück mit selbstgemachtem

Birchermüsli, Joghurt,
Quarkspeisen, oder anderen
Leckereien. Für zwanzig
Franken essen Sie soviel Sie
mögen!

Da weckt die Lebensgeister

Highlights für Touristen

* * *

Tatort die Metropole Rätens: Zur Mittagszeit findet sich Béa in einem Grosscafé ein um eine kleine Mahlzeit zu sich zu nehmen. 2 belegte Brötchen erlaubt sie sich. Dort, das Tischchen lädt zum kurzen Verweilen. Kaum abgessen, die Tasche neben sich auf der gepolsterten Bank geparkt, die Hände bereits zum einladenden belegten Brötchen ausgestreckt... ertönt jene schreckliche schneidende Stimme: «Dieser Platz ist zum Essen! Ihre belegten Brötchen können sie dort drüben essen...» und das in Chur, der Reception unseres Ferienkantons!

* * *

Ein strahlender Novembertag im Champagnerklima des Oberengadins. Er fordert directemang zu einem längeren Spaziergang. Aber vorher, am Ausgangspunkt, noch ein stärkendes Mittagessen. Schön gedacht! alle Restaurants geschlossen. Also treten wir den Spaziergang mit knurrendem Magen an, im Wissen, dass am Endpunkt ein einladendes Restaurant lockt. Unterwegs sehen wir, dass uns beim gemütlichen spazieren die Zeit davonrennt. Aber man(n) hat ja Handy. Schnell anrufen und sich vergewissern, ob wir kurz vor 14:00 h noch etwas warmes am gemütlichen Tisch geniessen können: «Nein! wir sind pumpenvoll, die Küche schliesst um 14:00 h und ausserdem haben wir alles ausverkauft». Schade!

* * *

Albergo Miralago 7743 Miralago, Tel 0041 (0)81 839 20 00, Fax 0041 (0)81 839 20 01
Email: info@miralago.ch, Das Miralago im Internet: www.miralago.ch
Brieftaubenziel: N 46E°16'24" E 10E°06'03"

Redaktion: Béa Krähenbühl & Richard Hunziker
Autoren: Béa Krähenbühl & Richard Hunziker
Fotos: Richard Hunziker, Archivio Luigi Gisep, Poschiavo
Verlag: Béa Krähenbühl & Richard Hunziker
Anzeigen: Béa Krähenbühl
Abo-Verwaltung: Béa Krähenbühl
Inseratenannahme: Béa Krähenbühl
Druck: Tipografia Menghini, Poschiavo
Bank Verbindung: Banca Raiffeisen, Valposchiavo
Alle Rechte vorbehalten, Nachdruck mit Erlaubnis der Verlagsleitung
Ercheint (hoffentlich) einmal jährlich, Auflage: 6'000 Exemplare