

MARTIN JENNI

800x  
**AUFGE-  
GABELT**

BEIZEN PRODUKTE RETREATS 2024

WEBERVERLAG.CH

AUFGEGABELT.CH



## Vitto

**Feines aus dem Bergell** Es war ein trauriger Moment, als Monika Müller und Christian Speck bekannt gaben, nach vier Jahren den «Palazzo Salis» in Soglio zu verlassen. Sie haben das Haus belebt und zahlreichen Gästen mit ihrer unkomplizierten Art einige nachhaltige Ferientage beschert. *Tempi passati.* Als Gründerin von «Vitto» tüftelt Monika Müller heute an alten und neuen Rezepten für ihre Spezereien. Sie sucht naturnahe Rohstoffe und verarbeitet diese direkt vor Ort. Sie schafft Spezialitäten, die die Vielfalt des Bergells widerspiegeln. Nebst der Arbeit in der Manufaktur kultiviert sie die verschiedenen Gärten von «Vitto». In diesen experimentiert sie mit alten und neuen Obst- und Beersorten und lässt sich für ihre tägliche Arbeit inspirieren. Ihre Rauchkastanien und ihr Nougat sind genial.

**7603 Vicosoprano**, Val Torta,  
079 646 72 42, [www.vitto.ch](http://www.vitto.ch)



## Hostaria



**Unscheinbar** Weinkenner treten sogleich ein, Novizen setzen den ersten Fuss zögernd über die Schwelle. Die «Hostaria del Borgo» ist Weinbar und Restaurant zugleich, ist rustikal und modern und eignet sich für Puristen wie Trendsetter. Mitten im Leben werden traditionelle Gerichte aufgetischt mit Produkten aus dem Valposchiavo und Veltlin. Wer mit Freunden kommt, bestellt, teilt und isst sich schon beim Aperitif durch die Würste und das Trockenfleisch. Danach eine Buchweizensuppe, gefolgt von Capunet, Polenta mit Speck, Haxe, gekochter Mortadella – und, klar, dabei das Teilen nicht vergessen. Sonst wird das nichts mit dem «sich durch die Karte essen». Dazu Weine aus dem Veltlin, Nebbiolo aus dem Stahltank, klar, frisch und trinkig. Eine gute Adresse.

**7742 Poschiavo**, Via da Mez 135,  
081 844 00 79, [www.hostariadelborgo.ch](http://www.hostariadelborgo.ch)

