

Das Felsenzimmer in der Hotellobby macht seinem Namen alle Ehre.



Der Speisesaal verzaubert mit einer einmaligen Atmosphäre.



Zur Teezeit spielt in der Halle seit Jahrzehnten das slowakische Trio Farkaš auf.

Zwei bis drei Tage plant Kurt Rööslı jeweils im Voraus, die Planung rollt, sonst kann man nicht bis zu 300 Gäste in zwei Restaurants plus Zimmerservice, Bar und Spezialwünsche in den Griff bekommen. Jederzeit wird die Planung auch mit Freude über den Haufen geworfen, wenn einer der vielen regionalen Lieferanten, die Rööslı in langen Jahren kennen- und schätzen gelernt hat, anruft. Jürg Wirth beispielsweise vom Demeterhof Uschlain-

gias in Lavin meldet, er habe gerade die ersten Artischocken geerntet. Ja, wir hören richtig. Artischocken auf 1400 Metern über Meer! Zwei Minuten später betritt ein Mann die Küche, eine riesige Kiste mit den schönsten Steinpilzen in den Händen. Soeben gefunden, sagt er stolz. Rööslı nimmt sie. Alle.

Dieser grad eben 43 Jahre alt gewordene Kurt Rööslı ist ein grosser, besonnener Mann. Unaufgeregt und gelassen. In

seiner Küche herrschen Ruhe und Konzentration. Kein Lärm, keine künstliche Hektik, nur Tempo, und das auch nur dann, wenns nötig ist. Hier wird weder gebrüllt noch geflucht. «Was nützt es zu brüllen, wenn der Fehler bereits passiert ist?», fragt der Chef pragmatisch. Etwa nach dem Motto: Wenn ein Haar in der Suppe schwimmt, ist nicht entscheidend, ob der Koch eine Mütze getragen hat oder nicht, sondern ob seine Haare sauber waren. ►►