



Tino Zimmermann ist der neue Gastgeber in der «Stiva Veglia» in Schnaus.

Bilder G. Venzin

«Stiva Veglia» in Schnaus mit neuem Team

Mit einer sanften Renovation wurde das Interieur in der «Stiva Veglia» in Schnaus angepasst. Neu gibt es im Sommer eine kleine Terrasse als *Chambre séparée*. Es ist aber nicht die einzige Veränderung im 1767 erbauten Haus. Ab 1. September heissen Sie Tino Zimmermann als Geschäftsführer und Julia Sager als Gastgeberin willkommen.

in. Der neue Chef erwartet Sie zur Herbstsaison mit einem feinen 5-Gang-Menü und einer reichen Karte an Köstlichkeiten mit saisonalen Produkten aus der Region. Toni Darms und seine Frau Imelda haben die «Stiva Veglia» acht Jahre geführt. Der Ilanzer Gastwirt hat nach Waltensburg ins «Ucliva» gewechselt.

Bezug zur Region

Nach der Ausbildung zum Koch hat es den im Zürcher Weinland geborenen Tino Zimmermann stets in die Berge gezogen. Nach einer Station in Jöhri's Talvo in Champfèr und Küchenchefsfunktionen im «Fidazerhof» in Flims – und im Hotel «Ambassador» in Zürich – ist seine neue Aufgabe in Schnaus wie vorgegeben. Auch die im Kanton Luzern aufgewachsene diplomierte Restauratrice-Hotelière hat einen engen Bezug zur Region. Sie hat ihr Studium in Chur absolviert und hat seit Jahren eine enge Beziehung zur Surselva. Die Speisekarte in der «Stiva Veglia» bezeugt die hohen Ansprüche einer «Cuisine du Marché régionale» von Tino Zimmer-

mann. Das Schnauser Kalbssteak mit gebratenen Waldpilzen, Gartenkräutern und hausgemachten Nudeln und Herbstgemüse sind ein Beispiel, gebratenes Forellenfilet aus der Val Lumnezia mit Safran-Weissweinsauce, Reis und Blattspinat ein anderes. Die Weinkarte enthält ebenfalls manche edle Tropfen. Daneben bieten sie ihre Produkte auch zum Mitnehmen an – seien es spezielle Salzgemische, hausgemachte Konfitüren oder verschiedene Chutneys. Diese kleinen Köstlichkeiten sind ein ideales Mitbringsel für Freunde oder Verwandte.

Gehobene Gastronomie

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts erhielt Schnaus mit der «Stiva Veglia» nach einem Umbau seine erste und bis anhin einzige Gaststätte, und nach einer neuerlichen baulichen Intervention in den 90er-Jahren des letzten Jahrhunderts erscheint die «Stiva Veglia» auch auf der Landkarte der gehobenen Gastronomie. Erbaut als Doppelwohnhaus wurde es 1767, und seine unfreiwillige Taufe als «Gasthaus» erhielt das stattliche Ge-



Der Architekt Werner Rüegg aus Fidaz ist Besitzer des im Jahr 1767 erbauten Doppelhauses.

bäude mitten in Schnaus kurz danach: Die Truppen des sagenumwobenen Generals Alexander Suworow plünderten nach der Alpenüberquerung auch die Region um Ilanz und die für den Backofen bereitgestellten Brote im Eingang der «Stiva Veglia» verfütterten sie umgehend ihren Pferden. Das Haus ist noch heute im Familienbesitz.