

Eingespieltes Team
Hubert Erni und
seine sehr begabte
Küchenchefin
Michèle Meier.



Bauernei, Burger und Steinbutt

«**THE BLINKER**», **CHAM ZG** Wie isst man eigentlich in einer Amag-Garage? In Cham ausgezeichnet. Dafür sorgen Trend- und Talentscout **HUBERT ERNI** und **MICHÈLE MEIER**, seine bisher beste Entdeckung. Sie ist GaultMillaus «Koch des Monats».

Tout Zoug» trifft sich in Cham, und zwar in einem etwas eigenartigen Lokal. «The Blinker» liegt in der Industriezone über der Amag-Garage. Wer den Fackeln folgt, tritt ein in eine verblüffende Welt: Lounge, Restaurant, hier und da auch mal Disco. Rot und Schwarz sind die Hausfarben.

Die Kellner tragen blaue Schürzen wie weiland die Automechs eine Etage tiefer, dazu eine rote Fliege. Patron ist Hubert Erni, ein erstklassiger Gastgeber und Talentscout.

Küchenchefin Michèle Meier, beim legendären Nik Gyga in der Lehre, ist so ein Talent. 14 Punkte hat sie schon. Dabei wird es kaum bleiben.

Waadtländer Saucisson und Lauch – das war für Generationen ein klassisches Wintergericht. Meier präsentiert die raffiniertere Variante: eine leicht geschäumte Kartoffel-Lauch-creme-Suppe, dazu pralle Saucissonkroketten. Da wird einem warm ums Herz! Michèle Meier arbeitet zweifelsohne hart. Aber sie richtet mit einer Leichtigkeit an, die besonders

gute Köche auszeichnet. Bei den hausgemachten Tagliarini ist ein fast flüssiges Bauernei versteckt. Drunter: ein Pilzragout. Drüber: eine Scheibe Sbrinz. Diskutieren könnte man allenfalls über die Menge der Pilze; zu viel Pilz stört die Harmonie im Teller. Noch besser: eine Tranche Steinbutt, mit ausgelösten Miesmuscheln, Gemüse und Kartoffelgnocchi in der leichten Sauce. Sympathisch: Fast alles gibts auch in kleinerer Portion.

«**The Blinker**» ist auch ein Trendlokal. Also gehts nicht nur um edle französische Küche.

Auch der Edelburger muss perfekt sein, und eine kleine kulinarische Reise nach Fernost fehlt nicht. Tom Ka Gai aus Thailand. Singapur-Wok-Nudeln mit Tiger Prawn. Sashimi, Sushi, darunter auch das Lieblingsmodell des Patrons: «Huberts Favourite Crispy Hot Tina Roll». Übrigens: «The Blinker» ist auch ein Sushi-Take-away.

The Blinker
Alte Steinhäuserstrasse 15
6330 Cham, Tel. 041 784 40 90
Samstag ab 17 Uhr geöffnet,
Sonntag geschlossen.
www.the-blinker.biz

Idealmote, bis heute in der Schweiz nie vergeben Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet

12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

4 Fragen Starparade im «Kulm» St. Moritz

Heinz Hunkeler



Heinz Hunkeler, Sie machen in St. Moritz Ihr eigenes Food-Festival. Starparade im «Kulm»!

Glück gehabt. Wir haben einfach im richtigen Moment die richtigen Chefs angefragt. Deshalb kochen jetzt mit Daniel Humm, Nenad Mlinarevic und Mauro Colagreco drei Stars für unsere Gäste.

«**Pop-up**» heisst das Zauberwort. Richtig. Lord Norman Foster hat unseren historischen Pavillon neu gebaut. Wir nennen ihn «Kulm Country Club». Jeden Monat kocht hier ein anderer Chef. Dani Humm aus New York macht im Januar die Eröffnung. **Auch im Kulm Hotel selbst ist alles ganz anders.**

Claudia Canessa Lizarzaburu, eine wilde Peruanerin, kocht in der Sunny Bar. Ceviche & more. Japanische Küche gibts in St. Moritz überall, die peruanische ist neu. Unser neuer Executive Chef ist Mauro Taufer aus Venedig.

Heinz Hunkeler ist General Manager im Kulm Hotel St. Moritz (16 & 13 GaultMillau-Punkte). «Kulm»-Autopartner ist BMW.