



ROSMARIN, LAVENDEL, SALBEI UND THYMIAN

Das «Pontisella» in Stampa ist ein grosses, altes Patrizierhaus mit vielen Räumen und reichlich Umschwung, gleich an der Hauptstrasse, die durch das Tal führt. «Casa Pontisella» heisst das 1849 erbaute Haus, weil es immer der Familie gleichen Namens gehörte und bis vor nicht allzu langer Zeit ab und zu als Zweitwohnsitz, meist kaum mehr benutzt worden war. Nun ist es, aus dem Dornröschenschlaf geweckt, in ein kleines, feines Gasthaus verwandelt worden, ohne seine Ursprünglichkeit zu verlieren. Um den sorgfältigen Umbau kümmerten sich Daniel Erne und seine Familie mit dem



Einladender Speiseraum im «Puntinella» des winterlich verschneiten Bergells.

Bündner Architekten Christoph Sauter. Im luxuriös-einfachen Bed & Breakfast gibt es vier gemütliche Gästezimmer in den Hausecken des zweiten Stocks (Fr. 160.– pro Nacht), mit Arvenholz getäfert, uralten Lärchenböden, stilsicher eingerichtet. Sie haben Namen wie die Kräuter im Garten: Rosmarin, Lavendel, Salbei und Thymian. In der Küche werden die Gäste zum Zmorge mit frischen Produkten aus der Region verwöhnt, nachmittags gibts am grossen Holztisch frisch gebackenen Kuchen, Kaffee und Tee. Manchmal knistert ein Feuer im Kamin, manchmal holt man sich für den Liegestuhl im Garten ein Buch aus der Bibliothek. Dass das «Pontisella» ein aussergewöhnliches Gasthaus ist, zeigt sich auch

am Kultur-Programm: mit Open-Air-Konzerten (bei schlechtem Wetter im Heustall), Filmvorführungen oder Kunstausstellungen. Jetzt gerade werden die Fotografien von Sylvan Müller («Das kulinarische Erbe der Alpen») bis Mitte Januar gezeigt. Im Haus der Ernes findet sich auch eine zauberhafte Butéga mit ausgesuchten Qualitätsprodukten von Künstlern, Handwerkern und Designern. Alleine sie lohnt einen Besuch.

Strada Cantonale 86, 7605 Stampa-Bregaglia
Fon 081/852 30 56
www.pontisella-stampa.ch