



Oase am Berg

Text: Virginia Nolan | Visualisierung: z. V. g.

Neueröffnung: 19. Dezember 2020

Bauzeit: neun Monate

Architektur: Muwi Architektur,
Celerina

Inhaber: Fadri Arpagaus und die
Familie Bosshardt

Zimmer: zwölf Doppelzimmer

Restaurantplätze: 100 Innen-
und 120 Aussenplätze (Terrasse)

Küchenchef: Fadri Arpagaus

Aus der Karte:

Spinatsuppe mit pochiertem Ei und
Pancetta-Zwiebel-Crumble, Osso-
buco vom Kalb mit Safranrisotto,
hausgemachte Capuns

Spezialitäten:

Grossmutter's Raviouls

Es waren bewegte Zeiten, als das Berghuus Radons erstmals seine Türen öffnete. 1940, mitten im Zweiten Weltkrieg, warb es mit einer Besonderheit: Zentralheizung und fliessend Wasser, damals beides keine Selbstverständlichkeit auf 2000 Metern über Meer. Nun, 80 Jahre später, feiert das Haus zum zweiten Mal Eröffnung. Diesmal unter der Leitung von Fadri Arpagaus, einem Koch aus Savognin, den nach Lehr- und Wanderjahren auf drei Kontinenten das Heimweh packte. Im Sommer 2019 übernahm er das historische Gasthaus, das er seit Frühling liebevoll restauriert hat. Das Resultat ist eine feine Herberge, die zelebriert, was als wahrer Luxus gilt: unberührte Natur und richtig gutes Essen.

Seinen Wurzeln ist das Berghaus im Maiensäss-Dorf Radons trotz Facelifting treu geblieben: Den Gast erwarten zwölf authentisch restaurierte Altholzzimmer mit Himmelbett, Regendusche und Badewanne. Naturmaterialien wie Holz, Steinarten aus der Region sowie Accessoires aus Stoffen und Leder geben den

Ton an. Purismus ist hier Programm. Es gibt keinerlei Firlefanz, der vom Sinn des Aufenthalts hier ablenkt: einfach mal durchzuatmen und den Kopf zu lüften.

Das gelingt auch prima im Sauna-Bereich und Ruheraum mit Sicht aufs Bergpanorama. Wer will, hüpfert aus dem heissen Dampf direkt in den privaten Bergweiher. Das Berghuus Radons ist aber auch ein kulinarischer Leuchtturm. Inhaber und Küchenchef Arpagaus verwöhnt seine Gäste mit dem, was die umliegenden Täler hergeben: saftiges Gemüse, frische Alpkrauter oder gut gereifter Bergkäse zum Beispiel. Dabei pflegt er den Fokus auf Bündner Spezialitäten, die er mit dem verfeinert, was er aus der weiten Welt an Geschmackserfahrungen und Handwerkskunst mit nach Hause genommen hat. ■

Berghuus Radons

7460 Savognin

081 659 10 10

berghuus.ch