



Abo [Ferien im Val Lumnezia](#)

So schön ist das exklusivste Kleinhotel der Schweiz

Nach 20 Jahren in ihrem Gourmettempel wollten Anni und Reto Lampart die Welt entdecken. Nun sind sie aber bereits wieder im Geschäft – mit einem Hotel nur für Clubmitglieder.

Christoph Ammann

Publiziert: [30.01.2021](#), 06:00





Die Casa Piz Mundaun in Morissen GR wurde mit dem Segen des Denkmalschutzes zum exklusiven Lampart's Guesthouse & Country Club umgebaut.

Foto: Philipp Rohner

Fürs Foto setzen sich Anni und Reto Lampart keck aufs Sideboard, hinter dem das Restaurant mit der wellenförmigen Glasfront liegt. Über den Köpfen des Hotelierpaars schimmern riesige Lampen wie weisse Schneewolken.

Im Himmel auf Erden sind die Lamparts zwar angesichts schwieriger Zeiten im Tourismus nicht angekommen, aber immerhin interessieren sich die Medien für ihre neue Wirkungsstätte. «Gault Millau»-Boss Urs Heller hat gerade

ausgecheckt. Er wird in der «Schweizer Illustrierten» den abendlichen Mehrgänger rühmen.

**«Wir entschlossen uns,
auf dem Höhepunkt
aufzuhören.»**

Anni Lampart

Nach einem Jahr Kunstpause steht Reto Lampart wieder am Herd, aber nicht mehr im Lampart's in Hägendorf SO, sondern in Lampart's Guesthouse & Country Club in Morissen GR. 20 Jahre hatten Anni und Reto Lampart zuvor den Gourmettempel am Jurasüdfuss geführt. Der Cuisinier gehörte dank zwei «Michelin»-Sternen und 17 «Gault Millau»-Punkten zu den Top-Cracks der Branche.



Statt Weltreise ein neues Projekt als Gastgeber: Anni und Reto Lampart.

Foto: Philipp Rohner

«Alles lief bestens. Wir hatten uns einen sehr guten Namen und eine treue Kundschaft erarbeitet», resümiert Reto Lampart, 52. «Doch wir wollten nicht stehen bleiben und entschlossen uns, auf dem Höhepunkt aufzuhören», ergänzt Anni Lampart, ein Jahr jünger als Reto.

Die Jugendstilvilla atmet Geschichte

Die gebürtige Schwarzwälderin und der Ausserrhödler gedachten, ihre Zukunft auf einer einjährigen Weltreise neu zu ordnen. Aber dann vereitelte Corona diese Pläne. Statt mit dem Motorhome durch die USA zu cruisen, begann das Paar, sich intensiv um das Projekt im Val Lumnezia zu

kümmern, wälzte Businesspläne und verwandelte die Casa Piz Mundaun auf 1350 Metern über Meer in ein Maison des Amis, in ein Schmuckstück, gemütlich und mit auserlesenem Mobiliar eingerichtet.



Guten Appetit: Blick ins Restaurant im Glasanbau.

Foto: Philipp Rohner

Besitzer der Jugendstilvilla sind der Zürcher Anwalt Simon Osterwalder und seine Frau Tanja. Sie hatten das Anwesen gekauft, das 1878 von zu Geld gekommenen Frankreich-Rückkehrern als Kurhaus eröffnet worden war.

Mit dem Segen des Denkmalschutzes erhielt die Casa Piz Mundaun einen kühnen Glasanbau mit Küche und Restaurant. Die engen Flure oder die Wendeltreppe blieben

erhalten. Trotz zeitgemäßem Design atmet das Haus Geschichte.

Für Osterwalder, einst Torhüter der Schweizer Handball-Nationalmannschaft und heute im Nebenamt VR-Präsident der regionalen Tourismusorganisation in der Surselva, war es die Parade des Lebens, dass ein renommierter Koch wie Reto Lampart Gefallen am Projekt im Tal des Lichtes fand.

5000 Franken für die Jahresmitgliedschaft

«Wir sahen bald, dass der Betrieb mit nur fünf Suiten nicht als normales Kleinhotel funktionieren kann», räumen Anni und Reto Lampart ein. Sie hatten eine bessere Idee: einen Country Club nur für eingeschriebene Mitglieder. Im Dezember kamen die ersten Members nach Morissen.



Entspannen in über hundertjährigen Räumen: Blick in den Spa-Bereich.

Foto: Philipp Rohner

«Simon bringt sein Netzwerk aus Wirtschaft und Sport ein, wir das unsere aus der Gastronomie», sagt Reto Lampart. Eine Einjahresmitgliedschaft kostet Privatpersonen 5000, Firmen 25'000 Franken.

Das Lampart's verwandelt den ganzen Betrag in Übernachtungen, Vollpension und Spa-Anwendungen. «Der Gast braucht während des Aufenthaltes kein Geld in die Hand zu nehmen, auch die Getränke sind inbegriffen», sagt Anni Lampart.

Bei einem Suitenpreis ab 1590 Franken pro Nacht für zwei Personen reicht der Minimumbetrag für mehr als drei Ferientage am Rande des Skigebietes von Vella/Obersaxen. Leistungen, die über die Mitgliedsgebühr hinausgehen, werden in Rechnung gestellt. Bereits bekunden Einheimische oder Ferienhausbesitzer aus der Region Interesse an einer Mitgliedschaft – für Essen oder Wellness im Club.



Das Kleinhotel verfügt nur über fünf Suiten, eine Übernachtung kostet ab 1590 Franken für zwei Personen.

Foto: Philipp Rohner

Die Lamparts haben zusammen mit Osterwalder eine Betreiberfirma gegründet. «Nach dem guten Start erwarten wir bis in zwei Jahren eine schwarze Null in der Bilanz», gibt sich Neo-Hotelier Reto optimistisch. Die aus dem Solothurnischen zugezogenen Gastronomen haben beim Personal bereits ein gutes Händchen bewiesen und Mitarbeitende aus der näheren Umgebung eingestellt. «Schliesslich soll sich der Gast bei uns wie daheim fühlen», schmunzelt Anni Lampart.

«Der Star ist das Produkt, niemals der Koch.»

Reto Lampart, Lampart's Guesthouse & Country Club

Aus dem Koch und der dipl. Hôtelière-Restauratrice sind Allrounder geworden: Reto heizt schon mal den Hotpot im Aussenbereich der Wellnesszone ein oder holt Gäste am Bahnhof Ilanz ab, Anni schaut in den Suiten nach dem Rechten oder schleppt Koffer durchs verwinkelte Haus. Und in einem trauten Heim darf man jederzeit in die Küche gucken.



Die offene Küche im Lampart's Guesthouse & Country Club .

Foto: Philipp Rohner

Fünf grosse Glasscheiben trennen sie vom weiträumigen Restaurant. Der Gast sieht die markanten, kupfernen Wärmelampen über dem mächtigen Herd.

Lumbrainer Bergkäse und Atlantikrochen

Reto Lampart trägt nun statt Kochjacke Poloshirt und Schürze und pökelt gerade Kalbszunge und Füsse vom Mangalitzer Schwein. «Wir wollen auch mal ungewöhnliche Speisen servieren, am liebsten aus der Region.» Anni Lampart hatte beim Abendessen tags zuvor

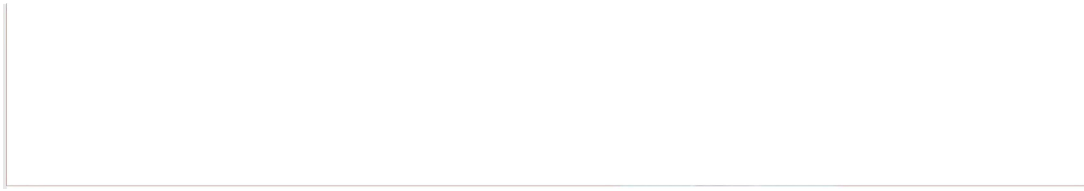
Bergkartoffeln aus dem Albulatal angesagt, geräuchten Saibling aus dem Val Lumnezia und extrarezenten Lumbrainer Bergkäse. «Ganz regional schaffen wir es aber nicht, schliesslich ist im Abendmenü auch Abwechslung gefragt», erklärt der Spitzenkoch und verweist auf den Atlantikrochen oder die Perigord-Trüffel.

Reto Lampart hat sich von Punkten und Sternen verabschiedet, die nur an öffentlich zugängliche Gourmetempel vergeben werden. Nicht aber von seinem Qualitätsanspruch: «Der Star ist das Produkt, niemals der Koch\$.»

Members only: Unterengadiner Hotel machts vor

▼ [Infos einblenden](#)

Unbesehen ob zwei oder zehn Gäste im Haus weilen – das Frühstück ist eine Wucht. Carnivoren etwa lacht das Herz angesichts von frisch geschnittenem Fenchelsalami, Bündnerfleisch, Iberico-Rohschinken, Appenzeller Pantli oder Coppa. Das nicht minder breite Brotsortiment ist das Werk von Anni Lampart, der gelernten Bäcker-/Konditorin. Sie hatte vor 29 Jahren übrigens im Haus Paradies in Ftan GR Reto kennen gelernt, als beide bei Roland Jöhri als Pâtissiers arbeiteten.



Und, Laune des Schicksals, genau dieses Paradies ist seit vier Jahren kein Hotel für jedermann mehr, sondern ebenfalls ein Privatclub für betuchte Gäste.

Lampart's Val Lumnezia Guesthouse & Country Club, Tel. 081 515 00 51; lamparts.ch 