

Text Gourmetführer Gault Millau 2011:

Die Nachricht klang verheißungsvoll: Das Sonnalp ist wieder für externe Gäste geöffnet, aber nicht wie einst lediglich im Rahmen der Halbpension, sondern mit einem kleinen, feinen Feinschmecker-Restaurant. Und siehe da: Das bereits früher bewiesene handwerkliche Können steigerte sich beim jüngsten Besuch zur Akkuratess mit wunderbar leichten und treffsicheren Aromen. Das Menü startete mit einer zart schmelzenden Gänseleber mit Mandeln und Marille und führte weiter zum perfekt gebratenen Atlantiksteinbutt mit Vinschger Karfiol und Verbenen-Sauce. Als Erfrischung für den Gaumen wurde ein Sorbet von Eggentaler Zirbelzapfen gereicht. Der Hauptgang war eindrucksvoll: butterweiches Filet vom heimischen Milchkalb im Kräutermantel, ein gebackener Kalbsschwanz, ein cremiges Selleriepüree und ein geschmacklich intensiver Langpfefferjus. Auch die Patisserie ließ keine Zweifel offen, dass hier konsequent auf guten Geschmack gesetzt wird: Kaffeeschnitte mit Marteller Erdbeeren und vanilleähnlichem, nussigem Pandan-Eis. Der Stil scheint klar zu sein: Martin Köhl will Kreatives und Südtiroler Küche verbinden, was ihm meisterlich gelingt. Das Ambiente: Der Gourmetgast sitzt gemütlich in einer kleinen Stube mit lediglich sechs Tischen.