



Evelyn und Ueli Wäfler-Haller haben ihr B&B so erschaffen, dass sie selber gerne Ferien dort verbringen würden. BILDER ZVG

## «Chesa Staila» ist der Star unter den B & B-Hotels

Wie muss ein Bed-&-Breakfast-Hotel sein, um als bestes B & B der Schweiz ausgezeichnet zu werden? So wie die «Chesa Staila» in La Punt Chamues-ch/GR.

In unmittelbarer Nähe des Bahnhofs und direkt an der Albula-Passstrasse steht in La Punt Chamues-ch im Engadin ein strahlend gelbes Haus.

Ursprünglich war es eine Mühle mit angegliederter Bäckerei, später ein renovationsbedürftiges Gasthaus. Heute ist die

«Chesa Staila» ein mit dem Traveller's Choice Award 2022 preisgekröntes Bed-&-Breakfast-Hotel.

*Kurz entschlossen selbstgemacht*

«Wir haben das Gasthaus im September 2014 gekauft und es schon im Januar 2015 wieder eröffnet. Mein Mann hat das Haus eigenhändig renoviert und auch die meisten Möbel selber gebaut», sagt Evelyn Wäfler-Haller.

Mit der «Chesa Staila» hat sich das Paar einen Lebenstraum erfüllt. «Wir sind viel gereist und haben weltweit die unterschiedlichsten Hotels und andere Unterkünfte gesehen», sagen die beiden Weltenbummler. «Wir haben hier ein B & B gebaut, in dem wir auf unseren Reisen selber gerne logiert

hätten.» Entstanden ist ein Gästehaus, in dem man sich fühlt, als wäre man privat bei guten Freunden zu Hause.

*Liebevolle Details*

Dieser Eindruck wird durch zahlreiche, liebevoll arrangierte Extras verstärkt. Sei es die Lesebrille, die in jedem Zimmer auf dem Nachttischchen bereit liegt, die Wärmflasche mit Sternmotiv, die im Schrank auf ihren Einsatz wartet, oder die Sterne, die sich erst nachts an der Zimmerdecke zeigen, wenn das Licht gelöscht ist.

Damit die Gäste unter dem Sternenhimmel richtig gut schlafen, sind alle Betten mit hochwertigen orthopädischen Schweizer Matratzen ausgestattet.

Dass sie mit dem Traveller's Choice Award 2022 als bestes B & B der Schweiz ausgezeichnet wurden, sei die Bestätigung, auf dem richtigen Weg zu sein, findet das Gastgeberpaar. Ein Weg, der viel Arbeit und grosses persönliches Engagement erfordert.

### «Den Sonntagszopf backe ich jede Woche selber.»

UELI WÄFLER-HALLER,  
INHABER UND GASTGEBER



Mehr Informationen unter:  
[chesa-staila.ch](http://chesa-staila.ch)

«Wir machen fast alles selber», sagt Ueli Wäfler-Haller. Er ist nicht nur Gastgeber und Hauschreiner, sondern auch Langlauflehrer und Bäcker. Im Winter verwöhnt er die Gäste mit selbstgebackenen Kuchen. Sein Berner Butterzopf ist auch im Sommer fester Bestandteil des Sonntagsfrühstücks. Genauso wie die hausgemachten Müesli- und Knuspermischungen und die regionalen Käse, Milch- und Fleischprodukte. Das meiste davon in Bio-Qualität.

*Bündner Ravioli und Table d'hôte*

Obschon die «Chesa Staila» kein Restaurant hat, kochen Evelyn und Ueli Wäfler-Haller gerne für ihre Gäste. Die Spezialität des

Hauses sind die handgemachten Engadiner Ravioli mit einer Bündnerfleischfüllung.

Einmal wöchentlich kocht das Gastgeberpaar für seine Gäste sogar ein fünfgängiges Table-d'hôte-Menü aus regionalen Bio-Frischprodukten. Oder es organisiert in der zur Liegenschaft gehörenden alten Schreinerei einen urchigen Fondueabend. Dazu spielt Ueli Wäfler-Haller selber auf dem Schwyzerörgeli auf. Externe Gäste sind dazu auch willkommen. Allerdings ist eine frühzeitige Anmeldung nötig. RICCARDA FREI

#### Fakten und Zahlen

**Zimmer**

5 Doppelzimmer und 3 Suiten

**Öffnungszeiten**

Dezember bis Mitte März und Ende Juni bis Mitte Oktober

**Besonderes**

Sauna sowie Langlaufschule und -vermietung im Haus. Diverse Partnerschaften mit Speiserestaurants und touristischen Leistungsträgern in der Umgebung, um Hausgästen Ermässigungen oder Benefits sowie spezielle Erlebnisse zu ermöglichen.



Jeder Raum ist individuell eingerichtet. Arvenholz- und -duft sowie das Thema «Stern» (romanisch Staila) ziehen sich einheitlich durchs ganze Haus.

## Kartoffelpüree mit Gemüse

In den Sorten: Randen, Rüebli und Broccoli

- Abwechslung zum herkömmlichen Kartoffelpüree
- Praktisch und ökologisch durch ungekühlte Lagerung
- Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Kartoffeln
- Konstant hohe Qualität
- Zubereitung in der Pfanne oder im Combi-Steamer



Für die moderne Küche. Seit 1886.  
[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)

**Hero**  
GASTRONOMIQUE