



Il pli giuven da quels sis cuschiniers che han retschet 19 puncts per la cuschina excellenta è Andreas Caminada.



Sandro Steingruber, il cuschinier dal «Epoca», procura cun sia cuschina per in'aventura.

Noss chantun in lieu per mangiabains

Il nov Gault Millau 2011 è cumparì

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ Il meglar cuschinier dal Grischun è anc adina Andreas Caminada. In eldorado per gourmets è e resta l'Engiadina. Cuirà è nagin paradìs per persunas cun buccas e nas fins, dentant la Surselva bain. Da nov tranter ils quatter meglers restaurants da noss chantun è er il «La Belezza» da Ftan. Il nov guid per gourmets, il «Gault Millau», è ussa sin maisa. El vegn er numnà la «bibla» dals mangiabains, ubain il cudesch dals cudeschs per persunas cun buccas e nas fins. In restaurant che figurescha en il guid gastronomic tutga tar ils meglers en Svizra. Bunamain 50 experts han prendì 820 restaurants sut la marella e valità las tratgas exquisitas. Els experts èn anonims e vegnan senza s'annunziar. Els examinechan las top adressas sin champ naziunal. Els mangiabains èn dentant er critics e perquai giuditgeschan els er fitg rigurus. Cun valitar pli rigurus vulan els animar ils cuschiniers da cuschinar anc meglar. Er en noss chantun han ils experts chattà bunas adressas. 45 restaurants da noss chantun han retschet 14 puncts e dapli ed intgins cun 13 puncts figureschan er en il nov «Gault Millau».

Modest e simpatic

Sis restaurants en Svizra han obtegnì 19 puncts ed in da quels è er il meglar restaurant dal Grischun. Quai è il chastè «Schauenstein» a La Punt-Farschno, il restaurant da luxus nua ch'Andreas Caminada cuschina sin in nivel fitg aut. Ils

experts han danovamain dà al cuschinier sursilvan be in punct, sut la nota maximala da 20 puncts, che nagin cuschinier svizzer ha survegnì. Els experts han be chattà buns plets per la cuschina d'Andreas Caminada. Malgrà sia popularità saja el modest e cunzunt simpatic.

Trais cun 18 puncts

Da nov tranter ils meglers quatter restaurants da noss chantun è il «La Belezza» che sa chatta en il hotel Paradies a Ftan. Cun sias tratgas finas ballantscha il cuschinier Martin Göschl aut sur il mintgadi culinaric, scrivan ils experts. Els mangiabains han remunerà la cuschina excellenta da Martin Göschl cun in punct dapli, ubain da nov cun 18 puncts. Er il «Jöhris Talvo» a Champfèr ha retschet medem blers puncts ed è anc adina ina da las top adressas per mangiabains en l'Engiadina auta. Els experts fan dentant attent che 100 grams filet (dal bov razza Wagyu) custa 230 francs. In ulteriur restaurant da luxus cun 18 puncts en l'Engidina auta è er il «Pirani» a La Punt. Per l'emprima giada en la bibla per gourmets e quai gist cun 15 puncts è il restaurant «Mezdi» da San Murezzan. Er da nov en il «Gault Millau» è l'ustria «In Lain» dal Hotel Cadonau a Brail. Dals 45 meglers restaurants da noss chantun sa chattan a la fin tuttina 22 en l'Engiadina e quai demussa che per mangiar bain è quella regiun il paradìs. Cun 16 puncts han ils experts valità (da nov) las spaisas finas da Rudolf Wanninger dal Piz Umbrail a St. Maria.

Sias tratgas sajan plain raffinezza e da buna qualitat.

Anc adina numer in en Sursleva

Tenor il «Gault Millau» è cun pacas excepziuns Surmeir nagin eldorado per persunas cun buccas e nas fins. Il «Guarda Val» a Lai ha tuttina retschet 16 puncts dals experts. Betg in restaurant da Cuirà sa chatta tranter ils 45 meglers dal Grischun. Quatter restaurants han almain survegnì 13 puncts, ed in da quels, il «Stern», sco noviz. Meglra sa mussa la situaziun culinarica en Surselva. Venavant la top adressa per mangiabains è il restaurant nobel, «Epoca» dal hotel Waldhaus a Flem. Cun 17 puncts han ils experts valità las tratgas finas dal cuschinier Sandro Steingruber. L'ustria saja davairas in giuvel scrivan ils experts critics. Danovamain bain sajan els er stads tar Linus ed Agnes Arpagaus da la «Casa Fausta Capaul» a Breil. Els mangiabains han remunerà las tratgas excellentas da Linus Arpagaus cun 15 puncts. Medem blers puncts han els er dà al restaurant «Mulina» a Laax ed al restaurant «Barga» dal hotel Adula a Flem. In tip secret è per ils experts il restaurant «Casa Alva» a Trin, che figurescha da nov en la bibla dals gourmets. Els hajan giudì las tratgas exquisitas e remunerà la cuschina da Corrin Pally persuerter cun 13 puncts. In auter tip secret è dentant er l'ustria «Adler» a Fläsch, che ha sco noviz gist retschet 14 puncts. Tut en tut para noss chantun d'esser anc blier dapli ch'in eldorado per persunas che mangian e baivan gugent.



Da nov en il «Gault Millau» figurescha il restaurant «Casa Alva» da Trin.



Martin Göschel, il top cuschinier dal hotel «Paradies» a Ftan.



Arno Sgier, il Sursilvan che ha retschet 17 puncts per sia cuschina exquisita en il restaurant «Traube» a Trimbach.



Pli che be nobel, il restaurant «La Belezza» a Ftan, da nov cun 18 puncts.