



Tino e Cornelia Zimmermann mainan cun success il restaurant Stiva Veglia a Schnaus. La cuschina eccellente han ils experts dal «Gault Millau» valità da nov cun 16 puncts.

FOTOS MAD



Han da nov 18 puncts per lur cuschina fina: Ils dus frars Enrico e Roberto Cerea dal restaurant Da Vittorio en l'hotel Carlton, San Murezzan.

Noss chantun, in paradis per mangiabains

Il «Gault Millau» 2016 è cumparì

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ **La meglra cuschina en noss chantun ha cun 19 puncts anc adina Andreas Caminada dal chastè Schauenstein a La Punt-Farschnò. Gist 12 restaurants han retschet daplis puncts e nov ustarias figuran da nov en la «bibla» per mangiabains** Il nov guid per gourmets, il «Gault Millau» 2016 è ussa sin maisa. El è senza dubi il guid dals mangiabains, ubain il cudesch dals cudeschs per personas cun buccas e nas fins. Ils 82 restaurants grischuns che figuran en la nova ediziun dal «Gault Millau» appartegnan tar las meglras 845 adressas che cumparan en quella bibla per mangiabains. Sulet da San Murezzan e conturn figuran en il «Gault Millau» 2016 gist 26 restaurants, uschia che l'Engiadin'Ota è e resta en noss chantun la regiun da las regiuns cun ustarias cun

ina cuschina da qualitat fitg auta. 45 experts han prendì 842 restaurants e lur cuschiniers sut la marella e valità las tratgas exquisitas. Ils experts èn anonims, vegnan senza s'annunziar, examinechan, giuditgeschan e commenteschan las top adressas per mangiabains. Quellas personas èn dentant er criticas e perquai valiteschan ellas er fitg rigurus. Cun valitar pli rigurus animeschan ils experts e mangiabains ils cuschiniers da cuschnar anc meglia ed anc pli fin.

In vair star da pop

In che cuschina gia dapi onns pli che fin è *Andreas Caminada*, il Lumnezian che maina cun success il restaurant dal chastè Schauenstein a La Punt-Farschnò. Gia per la 5avla giada retschaiva el dals experts 19 puncts per sia cuschina exquisita. Cun quai è el in da quels sis cuschinunzs che figuran en il «Gault Millau»

cun 19 puncts u ditg auter han els mantentà ils 20 puncts maximalis be per in punct. Ils mangiabains ed experts cumparegian Andreas Caminada schizunt cun in star da pop, scrivan els. El saja propi en furma er cun avrir il proxim december a Bogn Ragaz in ulteriur restaurant.

Da Bergamo a San Murezzan

Ils arrivists da l'onn en la Svizra tudestga èn ils dus frars *Enrico e Roberto Cerea*. Dal mars fin a la fin d'atun mainan els a Bergamo il restaurant da luxus Da Vittorio. Lur cuschina ha schizunt trais stailas e lur restaurant tutga en l'Europa tar in dals meglia. L'enviern cuschinan ils dus «fratellis» en l'hotel Carlton a San Murezzan nua ch'els han ina filiala dal Da Vittorio. Cun da nov 18 puncts è lur restaurant a San Murezzan la meglra adressa tranter las ustarias cun ina cu-

schina taliana. Fascinads èn ils experts stads da la cuschina eccellente da *Sven Wassmer* dal restaurant Silver a Val Son

Pieder e gist dà al giuven cuschinier ed anteriur cuschinier d'Andreas Caminada 17 puncts.

Daplis puncts

Da Vittorio, Carlton, S. Murezzan	18	La Riva, Lai	15
La Vetta, Tschuggen, Arosa	16	Weiss Kreuz, Malans	15
Walserhof, Clostra	16	Stiva Veglia, Schnaus	15
Guarda Val, Lai	16	Ustria Miracla, La Val, Breil	14
La Coupole/Matsuhisa, S. Murezzan	16	Kornplatz, Cuir	14
The K, Kulm, S. Murezzan	16	Motta Hütte, Lai	14

Da nov en il guid

Silver, 7132 Hotel, Val	17	Alpenrösli, Clostra	13
Guarda Val, Scuol	14	La Brasera, San Vittore	13
Post, Andeer	13	Dal Mulin, San Murezzan	13
Adler, Fläsch	13	The Pizzeria, Kulm, San Murezzan	13
Torkel, Jenins	13		