

Da quai sa legran ils mangiabains

Aertura dal restaurant «Igniv by Andreas Caminada»

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ Il nov restaurant nobel duai d'aver in lieu per partir culinaric, daletg e temp. Il restaurant «Igniv by Andreas Caminada» sa drizza cunzunt a gourmets, però er a persunas giuvnas cun nas e buccas finas. La «filiala» dal star cuschinier grischun sa chattà en l'hotel da luxus «Grand Resort». Grond interess da medias ier en la «lounge» dal «Grand Resort Bogn Ragaz». En rotscha èn schurnalists da l'entir mund vegnids en l'hotel da tschintg stailas per assister a la preschentaziun dal nov restaurant d'Andreas Caminada. Il cuschinier lumnezian vegn gia dapi diesch onns bunamain adurà sco in star da pop e sia cuschina eccellente è enconuschenta sin l'entir mund. Dapi il 2003 segna Andreas Caminada èn il restaurant Schauenstein a Farschno, cun ses 35 emploiads, per ina cuschina da la classa superiura ed ils mangiabains vegnan gist en rotscha. Gia in-

tgins onns retschaiva Andreas Caminada dals experts dal «Gault Millau» 19 novs puncts, dentant sur il restaurant glischan er trais stailas «Michelin». Dal reminent figurescha il «Schauenstein» tranter ils 50 megliers locals per gourmets da l'entir mund. Uss expandescha il cuschinier da la Lumnezia e quai a Ragaz Bogn cun avrir damaun ses nov restaurant «Igniv by Andreas Caminada».

Creatividad è indispensabla

Da procurar tar ses giasts permanent per ina surpraisa, esser creativ e porscher adina insatge da nov è oz betg mo ina obligaziun per in bun cuschinier, mabain indispensabel. Gist quella caratteristica correspunda a la qualitad d'Andreas Caminada, da preschent in dals pli capavels cuschiniers da la Svizra. Cun surdar damaun al travagl ses nov restaurant «Igniv by Andreas Caminada» a Ragaz Bogn vegn el a transfurmar quels aspects real e cunzunt er far in plaschair a tuts ses giasts fidaivels, dentant er a novas persunas che



Segnan per la direziun dal nov restaurant: Andreas Caminada, Silvio Germann e Francesco Benvenuto (da san.).

MAD



Da ferm character: Il nov restaurant «Igniv by Andreas Caminada».

FOTO G.N. STGIER

lessan scuvrir la cuschina fina d'Andreas Caminada.

In concept frestg e giuven

Il ses nov restaurant «Igniv by Andreas Caminada» saja in lieu cun in concept frestg e giuven, in local per in sentiment da viver, in post per giudair in vair «Savoir-vivre», ha punctuà il cuschinier da renum internaziunal. La cuschina d'Andreas Caminada è cunzunt er enconuschenta cun laschar el a mintga product ses agen gust, lura cun esser mintga singula spaisa in daletg ed in product da

qualitad perfetga. Quels criteris vegnan er ad avair en ses nov restaurant in post fix, er cun avair fatg il cuschinier Silvio Germann ina buna scola tar ses patrun en il Schauenstein.

Adina preschenta

Sapientivmain haja el tschernì il num «gnieu» (Nest), er per dar al giast il sentiment dad ina tscherta privadientscha, ha ditg Andreas Caminada ier a Ragaz Bogn. L'anteriur restaurant Äbtestube è vegnì renovà, restads èn l'arvieu ed il cheminé e survegnì ha il lo-

cal in nov maletg, grazia al material da valuta ferma. La cumbinaziun da las colurs dat ina tempru chauda e l'impressiun dad in bainstar. Cun Remo Caminada e Patricia Urquiola ha el er già duas persunas dal rom per dar al restaurant in nov vestg e design. Andreas Caminada sez vegn vinavant a cuschinar al Schauenstein, dentant sia noda vegn mintga plat che vegn da la cuschina dal nov restaurant segir ad avair. Il restaurant è avert da la mesemna fin la dumengia, adina la saira e la dumengia er da mezdi.