

GASTRONOMIA

Puntraschigna: «Graubünden geht aus 2011» è cumparia

Betg en restaurant da Surses



Rudolf ed Astrid Eberl, digl restaurant «La Riva», Lai, dastgan esser loschs tgi lour local totga tar egna dallas migras adressas aint igl Grischun.

● **G.N.S. Tenor igls experts è Surses tot oter tgi en eldorado per magliabagns. A Lai dantant on els catto bungas restaurants. Cugl «La Riva» figurescha egn da chels perfign sensom la rangaziun ainten la categoria instituziuns grischunas. Da nov tranter las bunas adressas è er igl «La Tgoma» a Lantsch.**

Sfigliond ainten l'edizium 2011 da «Graubünden geht aus» ins ò prest l'impressiun tgi la gastronomia an Surses seia pitost «flop», dantant a Lai «top». Tranter igls 125 restaurants tgi igls experts on piglia sot la marella sa catta mianc en singul da Surses. Er tar la vernissascha da «Graubünden geht aus» aint igl hotel da luxus «Kronenhof» a Puntraschigna è chella realitad crudada an igl a blers ustiers da nosas vals vaschignas. Ansomma para igl Grischun central, cun pacas excepziuns dad esser nign li per persungas cun buccas fegnas. Ralph Lindemann, igl editour digl magazin ò detg tgi gl'onni passo seia betg tanschia da visitar daples restaurants aint igl Grischun. I seia ena gronda sfida per igl experts da visitar igls restaurants e betg igl davos er da decider tgenegns tgi maretan alla fegn finala da neir aint igl magazin «Graubünden geht aus». El ò er detg tgi tots chels cuschiniers tgi seian betg ple tranter igls miglers digl Grischun e seian svanias cun lour restaurants or digl magazin desso betg esser desillisiunos. Cun igls experts visitar igls restaurants angal sen recumondaziun da giasts seian gl'onni



Ena bung affar da famiglia ed en restaurant cun ena buna cuschigna è igl «La Tgoma», Lantsch. (da san.) Denise Maissen, egna dallas feglias, l'ustiera Lisbeth Maissen e sies om e cuschinier Toni Maissen.

passo nias vetiers 44 restaurants. Deplorablament vegl tanschia per nigns restaurants davent da Beiva anfignen Salouf. Wolfram Meister, igl capo redactour da «Graubünden geht aus» dei tgi singuls restaurants da Savognin e conturn seian sen la glista da spetga digls experts.

Igl restaurant da Roger Federer
Ainten l'edizium 2010 da «Graubünden geht aus» veva igl restaurant digl hotel Post, Beiva anc ratschet bunas notas. Chest onni figurescha l'ustareia dalla famiglia Lanz betg ple tranter las migras 125 adressas. Chegl vala er pigl «Bellavista», Stierva e pigl «Avant Porta», Mon. Da nov la pi buna adressa ainten la categoria instituziuns grischunas e sen plaz

egn è igl «La Riva», Lai. En restaurant tgi è chegl tgi pertotga la cultura da meisa bagn nobel, dantant dall'atmosfera betg da cumparagler cun oters restaurants da chel gener. Igl «La Riva», noua tgi Rudolf Eberl cuschigna sen en nivel fitg ot e la sia donna è la hospitanta gentila è egn digls locals preferias digls experts. Chegl screivan els er ainten la pi nova edizium digl magazin per gourmets. Digl reminent è igl «La Riva» er chella adressa noua tgi Roger Federer, igl star svizzer da tennis e savens scu giast. Las tratgas seian exquisitas, plagn creativitad e vignan da cor, screivan igls mag-

liabagns. Venavant ena buna adressa a Lai è igl restaurant «La Patata» noua tgi Marco e Brigitte Vitali servan angal igl migler digl migler e chegl naturalment cun tiffels. Igl «La Scala» a Lai, en local tgi igls ameis dalla cuschigna dall'Italgia steman, mantga er chest onni betg aint igl «Graubünden geht aus».

Ospitants cordials

Da nov on igls experts scuvert igl restaurant «La Tgoma», Lantsch. L'ustareia da Toni e Lisbeth Maissen è egn da chels set locals tgi èn da nov tranter igls miglers ainten la categoria cuschigna da tgesa. Toni e Lisbeth Maissen seian ospitants cordials manegian igls experts. Els lodan betg angal la cuschigna fegna, dantant er la decoraziun da meisa per la quala l'ustiera seia responsabla. Anc duple accentueschan igls experts las tratgas da selvaschigna, tgi seian ena buntad aint igl «La Tgoma». Perfign igl conturn tar las spezialitads da selvaschigna seian ena buntad. An mintga cass per igls experts è igl restaurant anmez Lantsch ena adressa tg'ins saptga cunsiglier cun buna cunsientzga. Chegl è daveiras uscheia cun figurar igl «La Tgoma» tranter igls top restaurants da noss cantun scu per exaimpel igl «Adler», Fläsch, igl «Kornplatz», Coira ed igl «Adler, Reichenau.



Digl hotel da muntogna Piz Platta sen Flex èn els dus ias a Samedan aint igl restaurant «Hirschen». Igl experts on angal catto bungas expressiuns per la cuschigna da Claudio Filli (dretg) e Klaus Riedl.