



Andreas Caminada (san.), in dals megliers cuschiniers da la Svizra, cun Ralph Lindemann, l'editur dal magazin per gourmets.



Ospitants dal meglier restaurant en la categoria trend èn Tamara e Dario Cadonau dal Vivanda, Brail.

FOTOS G. N. STGIER/MAD

Bleras bunas novas adressas

Il nov magazin per gourmets «Graubünden geht aus 2011» è cumparì

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

Persunas cun buccas finas han valità 125 restaurants en noss chantun. Da quels èn 44 vegnids vitiens da nov èn l'ediziun dal magazin 2011. Restaurants cun ina cuschina excellenta han ils experts cunzunt er chattà en las regiuns rumantschas dal Grischun. Ina societad illustra è s'entupada a Puntraschigna en il hotel da luxus «Kronenhof» per la vernissascha dal nov magazin per mangiabains «Graubünden geht aus». Ina bibla per gourmets, nua ch'ils experts critigeschan betg ils cuschiniers e lur trægas, dentant recumandan els plitost las bunas adressas. Ils mangiabains ed experts dal magazin che guardan als cuschiniers sur las spadlas vegnan anonim ed il pli sin fundament da cussegls ch'els han retschet da giasts. «Lonn passà avain nus scuvert gis 44 restaurants novs», ha ditg **Ralph Lindemann**, l'editur da «Graubünden geht aus». Quai conferma che la gastronomia grischuna saja sin in nivel fitg aut. Adina puspe fetschian indigens, giasts ed amits dals cuschiniers attent a las bunas adressas, uschia che divers vegan sin la glista da spetga dal magazin. Ralph Lindemann ha er ditg che blers cuschiniers e gastronomi sajan eventualmain dischillusnads da na esser pli tranter quels che figureschan en l'ediziun 2011 da «Graubünden geht aus». I saja mintga onn ina gronda sfida per ils experts da valitar las trægas finas ed a la fin finala da decider tge restaurants che meritan da cumpairir en il magazin. I saja dentant er ina sfida da chattar sponsurs che su stegnan en plis modas l'ediziun.

Ulteriurs buns restaurants en Surselva

En quella categoria han ils experts er scuvert cun «l'Ustria Steila», Siat, ina nova bona addressa. La «Casa Alva», Trin, è sin il quart post (da 18) en la categoria restaurants en ils vitgs. Da nov e quai gis sin plaz sis è la «Stiva Viglia», Schnaus. Sin plaz 16 e 17 e da nov en quella categoria èn ils restaurants «Cavigilli», Flem, e «Posta», Rueras. Il restaurant «Crestasee», Trin, e la «Chamonna Terri», Vrin, èn restaurants cun ina bellezza vista. Ina bona cuschina da chasa haja il restaurant «Waldheim», Laax. Per quella figurescha il restaurant da nov en il magazin.

Andreas Caminada ed il «La Riva» a Lai

Tenor ils experts tutga il Grischun central cun paucas excepiuns betg tar in el dorado per mangiabains. Cun Andreas Caminada ha quella regiun almain in dals megliers cuschiniers da la Svizra. Ses restaurant «Schauenstein» a Fürstenau è er per ils experts il numer in en la categoria restaurants da gourmets. Da nov sin l'emprim post en la categoria instituzions grischunas è il «La Riva», Lai. La cuschina excellenta da Rudolf Eberl gusta tranter auter er a Roger Federer, ch'è in dals giasts regulars dal restaurant nobel

cuschiniers rumantschs che tutgan tar ils megliers en noss chantun. In da quels è per exempli *Linus Arpagaus* dal restaurant «Casa Fausta Capaul», Breil. Tenor ils experts e mangiabains è ses restaurant il meglier da tuts en la categoria restaurants en ils vitgs. En il restaurant empernaivel savessan nus star l'entir'emma, scrivan ils experts critics. Ils mangiabains chattan er be buns pleuds per il servis attent e gentil da l'ospitanta *Theres Arpagaus* e ses team. En la categoria restaurants da muntogna sa chatta in ulterior restaurant sursilvan sin plaz in, sco en l'ediziun dal magazin 2010. Quai è la «Casa da Luzi», Surcasti. **Beat Reinmann**, il possessur dal restaurant, saja in ospitant bainvulent e cunzunt in cuschinier che chapescha sia clamada.

Il «Vivanda» e «Muottas Muragl»

In el dorado per gourmets è anc adina l'Engiadina. Quella regiun ha numeros restaurants da luxus e quai da Maloja fin Ftan. In da quels è a Brail ed è da nov il meglier en la categoria restaurants da trend. Quai è il «Vivanda» che sa chatta en il «In Lain Hotel Cadonau». Ils experts scrivan ch'els hajan gia da ditg betg mangià en in local uschè mirveglius. Els laudan er la cuschina excellenta da **Dario Cadonau**. Il «Mezdi» a San Murezzan è actualmain il «in» restaurant en il lieu turistic da renom mundial. Er quel restaurant figurescha da nov en il magazin e quai gis sin plaz dus en la categoria restaurants da trend. Da nov sin plaz in dals restaurants cun la pli bella vista sa chatta il «Muottas Muragl», Samedan. In lieu nua che la prominenza sa lascha puppragnar en tut las modas e manieras.

Ils megliers da mintga categoria

Categoria:	Num dal restaurant
Trend	Vivanda, Brail
Sper las pistas	Chesa Chantarella, San Murezzan
Gourmets	Schauenstein, Fürstenau
Talians	Stüva Cuolm, Arosa
Da muntogna	Casa da Luzi, Surcasti
Instutiziuns	La Riva, Lai
Cuschina da chasa	Adler, Fläsch
Asiats	Nobu, Palace, Son Murezzan
Vins exclusivs	Mann & Co, Waldhotel, Tavo
Dal vitg	Casa Fausta Capaul, Breil
Bella vista	Muottas Muragl, Samedan



In ospitant e cuschinier da vaglia è Beat Reinmann da la Casa da Luzi, Surcasti.



René Donatz, il frar da Jacky Donatz.



Miss Südostschweiz Gianna Meier.



Ils hoteliers dal hotel Alpina a Val, Ursula e Karl Kühne.



Lucia Monn (san.), Casa Alva, Trin, e Romana Hendry, Basilic, Cuira.



Theres Baumann (san.), Landhaus, Fläsch, e Brigitte Vitali, La Patata, Lai.



Andreas e Monika Stump dal Adler, Reichenau/La Punt.