

Bunas adressas plitost secretas

Il «guide-bleu» 2011 è cumparì

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ **Tenor quella bibla per gourmets è il «Walserhof», Clostra, il restaurant dals restaurants en noss chantun. Blers puncts han ils experts er dà al restaurant «La Bellezza», Ftan. Tranter las bunas adressas dal Grischun sa chattan er restaurants da la Surselva.** Il pli enconuscent guid per mangiabains da la Svizra è segir il «Gault Millau». Ils experts da quel spargnan dentant er betg cun critica suenter ch'els han visità ils restaurants. Els prendan ils cuschiniers sut la marella ed han insumma nagina retegientscha da scriver be il bun da las tratgas finas. Ils experts dal «gui-

de-bleu» dentant èn betg uschè critics u ditg auter plitost pli diplomats. Per lur valitaziun quintan a la fin lura er daplis criteris. Per la valitaziun quintan la fin finala diesch criteris cun 140 valitaziuns singulas. 100 puncts, quai è la summa dals puncts maximalis che è pussaivla da survegnir dals experts. Per la cuschina è la summa maximala tar 28 puncts.

Cultura da maisa e servis

Ils experts valiteschan tranter auter er la schubradad dal restaurant ed er da las tualettas. Els guardan er quant bain ch'els vegnan retschets, sch'il personal è gentil e cunzunt attent. Blers puncts survegn in restaurant per l'ambient ed en

spezial per ina buna cultura da maisa. Quai vul dir per la bella vaschela, per bels magiels e per ina bella decoraziun. Ils experts prendan dentant er sut la marella il servis. Er tar la carta dal vin guardan els sche la schelta è gronda. Schizunt tar l'incasso guardan ils experts co ch'il quint vegn preschentà. Tar las tratgas vegn naturalmain valità il gust, la creatividad e la preschentaziun.

Be dus puncts main ch'il maximum

Mintga visitader saja surstà da l'ambient, da las tratgas finas e cunzunt dal servis attent dal «Walserhof», Clostra. Schizunt ils nas fins sajan dal tutfatg intgantads da la perfecziun da la purschida. Remu-



Nobel e d'emprima classa dentant er il restaurant «Mann und Co», dal «Waldhotel», Tavau.

FOTOS MAD

Ina buna adressa per mangiabains è il «Walserhof», Clostra. Ina chasa cun ina buna cuschina ed in servis attent.

nerà quella perfecziun han ils experts gist cun 98 puncts, pia dus puncts main ch'il maximum. Per la cuschina eccellente han ils cuschiniers retschet 27 puncts da 28 puncts pussaivels. 94 puncts survegnan dentant er il restaurant «La Bellezza», Ftan, ed il restaurant «Mann und Co» dal «Waldhotel», Tavau. A la testa dals restaurants da Cuir è il «Stern» cun 88 puncts ed il «Va Bene» cun 85

puncts. Tar las bunas adressas da la Surselva appartegnan il restaurant «Roter Saal» (90 puncts) dal Hotel Therme, Val, la «Casa Tödi», Trun (85 puncts), il «Bellaval», Laax (82 puncts) e la «Posta Veglia», Laax (81 puncts). Nagin eldorado per gourmets para dad esser Surmeir. Cun 77 puncts è il restaurant «Piz Scallottas», Lai, il meglier. En il Grischun han ils experts valità 44 restaurants.