



Be bunas notas han ils experts dal magazin «Graubünden geht aus» dà ad Anderas Caminada, actualmain in dals megliers cuschiniers da la Sviza.

KESTONE

## Noss chantun in parvis per gourmets

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

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

**■ Ina societat illustra da la gastronomia è stada da la partida tar la vernissascha dal nov magazin pertut las persunas che mangian gugent bain. Experts cun buccas finas han valità la cuschina da 120 restaurants en noss chantun. Tranter ils megliers da quels er bunas adressas en Surselva ed en Engiadina.** Senza dubi è il «Gault Millau» en Svizra anc adina la bibla per ils gourmets er sche ils experts da quella spagnan betg cun critica ed en na adina uschë objectivs. Las persunas cun in nas fin e cun buccas anc pli finas, che gaudan als cuschiniers sur las spadlas per lura scriver en il magazin «Graubünden geht aus», visitan bain er anonim ils restaurants, dentant èn ils criteris da valitaziun auters. Els vulan plitost animar persunas dad ir ordaifer a mangiar, els vulan far attent a bunas adressas e recumandar las tratgas finas dals cuschiniers e dals restaurants. Ils experts èn davairas betg quels che vulan crititgar, mabain plitost ladar ils cuschiniers inclus lur products.

### Chattà 49 novas adressas

Ils davos 12 mais han *Wolfram Meister*, il redactur principal ed ils experts visità bunamain 150 restaurants da Sedrun fin Müstair. A la fin han els fatg la schelta e tschernì quellas 120 bunas adressas che meritan da cumparair en la quarta edizion dal magazin «Graubünden geht aus». Gist 49 novs restaurants èn vegnids tiers da nov quest onn. Tranter quels 49 buns locals per mangiabains sa

chattan gist 26 restaurants da regiuns rumantschas da noss chantun. Lain gist numnar intgins da quels restaurants en Engiadina ed en Surselva: Talvo, Champfer, Saluver Schlarigna, Stüverta, Valchava, Murütsch Segl Baselgia, Traube, Scuol, Crusch Alba, Guarda, Ustria Miracla, Breil e Casa Tödi, Trun. Anc adina nagin paradis per persunas cun buccas finas è Surses cun figurar be «La Veduta» Beiva en la nova edizion dal magazin cun 200 paginas. En Val Alvra è la gastronomia seguir da meglra qualität e gist a Lai han ils experts scuvert bunas adressas.

### Casa Alva e Crusch Alba

Gist il pli sensum en la rangaziun sa chattan dus restaurants da dus vischnancas pli pitschnas. La «Casa Alva» Trin è per ils experts da «Graubünden geht aus» na-

gin tip secret pli. La cuschina excellenta da *Corsin Pally* savess strusch esser pli fina e l'ospitanza da l'ustiera *Lucia Monn* dat lura la dretga noda a la visita en la «Casa Alva» a Trin. Avant in onn figurava quel local anc sin il quart post en la categoria ustrias da vischnanca ed ussa da nov sin plaz in. Intgantads en ils experts lura stads da la cuschina excellenta da la «Crusch Alba» a Guarda. Cun *Sina e Di-di Gapp-Caprez* haja l'ustaria retschet in rinfrestgament e quai er quai che pertutta las tratgas che vegnan servidas. A Flem tar la vernissascha da la pli nova edizion da «Graubünden geht aus» en l'hotel da luxus «Waldhaus» è er vegni servì be il pli bun dal pli bun e tuttina han tuts preschents be spiegà da tegnair finalmain en maun il magazin, ch'è davairas in product interessant berg be per persunas che gaudan tratgas finas e tratgas simplas, mabain er per tuts quel che vulan daventart gourmets.

### Ils megliers da mintga categoria

Categoria	Num dal restaurant
Gourmets:	Schauenstein, Fürstenau
Bella vista:	Bellavista, Surlej
Cuschina da chasa:	Falknis, Maiavilla
Frestg e creativ:	Ecco on Snow, Champfer
Sper las pistas:	Kuhstall, Segl Maria
Taliens:	Osteria Murütsch, Segl Baselgia
Asiat:	Ahaan Thai, San Murezzan
Tradiziun:	Süsswinkel, Cuira
Vins exclusivs:	Mann& Co, Tavau
Dal vitg:	Casa Alva, Trin
Buna cuschina:	Crusch Alba, Guarda



Ospitants excellents èn stads il directur e la directura sco er ils cuschinunz dal Waldhaus a Flem: (da san.) Sandro Zinggeler, Sandro Steingruber, Urs Grimm, Marko Molle, Bruno Hurter e Yasmin Cahemaille Grimm.



Il moderatur da la saira Rainer Maria Salzgeber (san.) en discurs cun Bruno Hurter, il chef da cuschina dal «Waldhaus» Flem.

FOTOS G. N. STGIER



In expert per tratgas finas cun in dals megliers cuschiniers dal Grischun: (da san.) Stefan Walter, stizun «vom Fass» Cuira e Klaus Blümel, «Kornplatz» Cuira.



A la saira da gala a Flem èn er stads ils ustiers dal «Central» Sursaissa, Ursula e Sigi Caduff.



Er tranter ils megliers restaurants dal Grischun tutga il «Fidazerhof» Fidaz cun ils ustiers Roland Häfliiger ed Antonia Schärli.



Therese e Linus Arpagaus, dapi diesch onns ospitants da vaglia a la «Casa Fausta Capaul» Breil.