

# Il Grischun, in eldorado per mangiabains

Il «Gault Millau 2013 è cumparì»

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ **La meglra cuschina en noss chantun ha anc adina Andreas Caminada dal chastè «Schauenstein» a La Punt-Farschno. Sias tratgas finas han ils experts valità cun 19 puncts. Gist quatter cuschiniers engiadinais han retschet per lur cuschina 18 puncts.** Il nov guid per gourmets, il «Gault Millau» 2013, è ussa sin maisa. El è senza dubi la «bibla» dals mangiabains ubain il cudesch dals cudeschs per persunas cun buccas e nas fins. In restaurant che figurescha en il «Gault Millau» tutga tar ils megliers en Svizra e da quels sa chattan bunamain 50 en noss chantun. 45 experts han prendì 842 restaurants e lur cuschiniers sut la marella e valità las tratgas exquisitas. Ils experts èn anonims, vegnan senza s'annunziar, examineschan, giuditgeschan e

commenteschan las top adressas per mangiabains. Quellas persunas èn dentant er criticas e perquai valiteschan ellas er fitg rigurus. Cun valitar pli rigurus animeschan ils experts e mangiabains ils cuschiniers da cuschinar anc meglia ed anc pli fin.

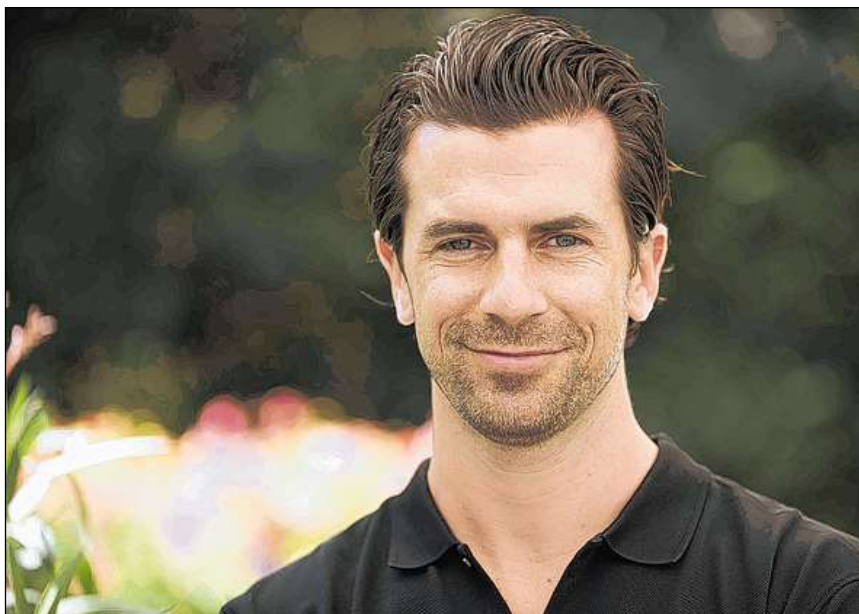
## In dals megliers en l'Europa

In che cuschina gia dapi onns pli che fin è *Andreas Caminada*, il Lumnezian che maina cun success il restaurant dal chastè «Schauenstein» a La Punt-Farschno. Gia per la quarta giada retschaiva el dals experts 19 puncts per sia cuschina exquisita. Cun quai è el in da quels sis cuschinunzs che figureschan en il «Gault Millau» cun 19 puncts u ditg auter han els mantgantà ils 20 puncts maximalis be per in punct. Ils mangiabains ed experts cumparegian *Andreas Caminada* schizunt cun in star da pop,

scrivan els. Il star cuschinier haja betg mo perfecziunà il chastè, mabain er la cuschina e sa mesira conscient da sasez cun ils megliers en l'Europa. Cun *Olivier Friedrich* haja el er chattà per la frontina persuna cumpetenta e che chapeschia sia professiun. L'uschenumnà «maître» è lura tenor ils experts dal «Gault Millau» il «sommelier» da l'onn 2013. Da nov en il team dad *Andreas Caminada* vegn uss er anc *Sandro Steingruber* ch'è stà diesch onns schef-cuschinier dal restaurant da luxus «Epoca» (17 puncts) en l'hotel «Waldhaus», Flem.

## Da Segl fin Samnaun

In paradisi per persunas cun buccas e nas fins è anc adina l'Engiadina. Passa 20 restaurants da Segl fin Samnaun figureschan en il guid gastronomic. Gist quatter da quels han retschet per lur cuschina da nivel aut 18 puncts. Quai èn: Talvo, Champfèr, Chesa Pirani, La Punt, Paradies, Ftan e Homman's, Samnaun. Da nov en il «Gault Millau» 2013 èn ils suandants sis restaurants grischuns: «Ecco Snow», Giardino, Champfèr, (15 puncts), Leonto, Grisca, Tavau, Guardalej, Giardino, Champfèr, (14 puncts), Rustica, Clostra, Kuhstall, Segl (13 puncts) e senza puncts «Amrein's Seehofstübli», Tavau. Dapli puncts han retschet: «Grischunastübli», Alpina, Clostra (16 puncts), «Romanoff», Carlton, San Murezzan, «Grissini», Crystal, San Murezzan, (14 puncts) e «Basilic», Cuir (13 puncts).



**In duo cun success en il chastè e restaurant «Schauenstein»: Il star cuschinier Andreas Caminada (giusut) ed Olivier Friedrich, «sommelier» da l'onn 2013.** FOTOS MAD