

Gourmets stattan bain tar nus

Il «Gault Millau 2018 è cumparì»

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ La meigra cuschina en noss chantun ha cun 19 puncts anc adina Andreas Caminada dal chastè Schauenstein a La Punt-Farschno. Gist 11 restaurants han retschet daplis puncts e tschintg ustrias figureschan da nov en la «bibla» per mangiabains. Il nov guid per gourmets, il «Gault Millau» 2018, è ussa sin maisa. Dapi 35 onns cumpara quel adina a l'entschatta d'october, bain in bun temp, intginas emnas avant la stagion d'enviern. El è senza dubi il guid dals mangiabains, ubain il cudesch dals cudeschs per personas cun buccas e nas fins. Ils 79 restaurants grischuns che figureschan en la nova ediziun dal «Gault Millau» appartegnan tar las meglras 800 adressas che cumparan en quella bibla per mangiabains e ch'ils 45 experts han prendì sùt la marella.

Vair paradis per gourmets

75 restaurants grischuns ch'en preschents en la pi nova ediziun dal «Gault Millau» han survegnì dals experts cun buccas e nas fins 13 puncts e dapli. Ad 11 cuschiniers èsi reussì d'augmentar lur puncts, dentant che quatter restaurants han retschet in punct damain. In da quels è il Stern, Cuiria, e quai fà tuttina surstar, è quel restaurant dapi decennis ina bona adressa. Bunas adressas chattan ils mangiabains cunzunt a San Murezzan e conturn, cun esser passa 25 restaurants da l'Engiadina Auta en



Sven Wassmer ha retschet da nov per sia buna cuschina 18 puncts.

FOTOS MAD



In punct dapli e da nov 15 puncts ha ussa Manuel Reichenbach per sia cuschina deliciusa.

il nov «Gault Millau». Adina megliers vegnan però er ils cuschiniers sursilvans e plaunsieu s'avanza la Surselva tar in vair paradis per gourmets, sco quai che la regiun da San Murezzan è già intgins onns. Da nov sin 15 puncts vegnan Manuel Reichenbach da la Casa

Tödi Trun e dal restaurant Nova en l'hotel Bellevue Flem. Uschia èn quelles duas adressas sin il stgalim sco ils restaurants Stiva Veglia, Schnaus, Casa Fausta Capaul, Breil e Mulania, Laax, ustrias cun ina cuschina fina ed in servis gentil e quai gia pli ditg.

Vinavant l'icona tranter ils cuschiniers

In punct dapli e da nov 18 puncts ha Sven Wassmer dal restaurant Silver, Val (er duas stailas Michelin). El n'ha betg mo retschet in punct dapli, mabain è il cuschinunz er l'arrivist da l'onn en

la Svizra tudestga. Da nov 17 puncts ha uss er il restaurnt Ecco, Champfèr, che sa chatta en l'hotel Giardino. Vinavant l'icana dals cuschiniers grischuns è Andreas Caminada, il cuschinunz lumnezian da 40 onns. Dapi pi lung temp cuschina el sin in nivel fitg aut e ses restaurant en Tumleastga tutga schizunt tar ils megliers dal mund.

Las top adressas en noss chantun

19 puncts: Chastè Schauenstein, La Punt-Farschno.

18 puncts: Homman's, Samignun, Da Vittorio, San Murezzan, Talvo, Champfèr, Silver, Val.

17 puncts: Vivanda, Brail, Amrein, Tavau, Cà d'Oro, San Murezzan, Ecco, Champfèr.

16 puncts: The K by, San Murezzan, La Vetta, Arosa, National, Tavau, Alpina Clostra, Gurda Val, Lai, Kronenhof, Puntraschigna, Mirandà, Samignun, Igniv, San Murezzan, Matsuhsa, San Murezzan, Casa Alva, Trin.