



Vinavant il star-cuschinier: Andreas Caminada.

FOTOS G. N. STGIER/MAD

# Intginas bunas novas adressas

Gault Millau 2019

DA GION NUTEGN STGIER / ANR

■ **L'eldorado per gourmets, quel sa chatta tar nus anc adina a San Murezzan. 81 dals restaurants grischuns che figureschan en il «Gault Millau» 2019 sa chattan en quel lieu. In paradis per mangiabains è lura er la Surselva.** Il nov guid per gourmets, il «Gault Millau» 2019, è dapi ier sin maisa. Dapi 36 onns cumpara quel adina a l'entschatta d'october, bain in bun temp, intginas emnas avant la stagiun d'enviern. El è senza dubi il guid dals mangiabains, ubain il cudesch dals cudeschs per persunas cun buccas e nas fins. Ils 81 restaurants grischuns che figureschan en la nova ediziun dal «Gault Millau» appertegnan tar las meglras 850 adressas che cumparan en quella bibla per mangiabains e ch'ils 45 experts han premdi sut la marella.

## Set restaurants cun 17 puncts

79 restaurants grischuns ch'èn prechents en la pli nova ediziun dal «Gault Millau» han survegnì dals experts cun buccas e nas fins 13 puncts e dapli. A diesch cuschiniers èsi reussi

d'augmentar lur puncts, dentant che quatter restaurants han retschet in punct damain. In da quels è il Da Vittorio, San Murezzan, cun da nov 17 puncts. Quai fa tuttina surstar, è quel restaurant dapi onns ina buna adressa grazia a la cuschina stupenta dals dus frars talians *Enrico e Roberto Cerea*. L'auter restaurant è il Silver, Val, ch'ha retschet 17 puncts e cun quai in punct damain. La raschun è ch'il star-cuschinier *Sven Wassmer* ha bandunà Val Sogn Pieder en direziun Bogn Ragaz. Ses successur *Mitja Birlo* vegn segir er a far sia via e survegnir almain 18 puncts dals experts. En tut èn set restaurants grischuns vegnids taxads cun 17 puncts. Da nov tants puncts ha l'Igniv, San Murezzan, ina filiala dad *Andreas Caminada*.

## 16 puncts per il La Riva a Lai

Adina meglers vegnan però er ils cuschiniers sursilvans ed oz tutga la Surselva tar in vair paradis per gourmets, sco quai che la regiun da San Murezzan è gia intgins onns. Vinavant 16 puncts ha la Casa Alva, Trin, in restaurant da la classa superiura cun ina fitg buna cu-

schina. Da nov tants puncts ha er il restaurant Nova, Flem. Er sin tants puncts vegn da nov il La Riva, Lai, cun il cuschinunz *Dominique Schrotter*.

## La Stiva Veglia e la Casa Tödi

Vinavant tranter ils top restaurants dal Grischun tutgan cun 15 puncts la Stiva Veglia, Schnaus, e la Casa Tödi, Trun, dapi onns cun ina cuschina formidabla ed in servis plain gentilezza. In punct dapli e da nov 15 puncts ha retschet il Gasthaus am Brunnen, Valendau, en il fratemp nagin tip secret pli. Da nov en il «Gault Millau» e quai gist cun 15 puncts èn la Casa Casutt, Glion, cun il cuschinier *Linus Arpagaus*, el ch'aveva sa fatg in bun num a Breil en la Casa Fausta Capaul. 15 puncts ha da nov er il 7132 Red, Val. Er il Scalottas, Lai, ha survegnì da novs dals experts critics 15 puncts «Gault Millau». Vinavant l'icona dals cuschiniers grischuns è Andreas Caminada, il cuschinunz sursilvan da 41 onns. Dapi pli lung temp cuschina el sin in nivel fitg aut e ses restaurant en Tumleatga tutga schizunt tar ils meglers dal mund.



Mangiabains stattan bain en noss chantun cun fitg buns restaurants.



17 Puncts per il Vivanda, Brail, cun Tamara e Dario Cadonau.



In'adressa cun ina cuschina eccellente: La Stiva Veglia, Schnaus, cun ils ospitants Cornelia e Tino Zimmermann.



Sia cuschina è er da la classa superiura: Manuel Reichenbach da la Casa Tödi, Trun.



Corsin Pally e Lucia Monn da la Casa Alva, Trin, in restaurant perfetg.

## Gastronomia grischuna en il «Gault Millau»

### 19 puncts

– Chastè Schauenstein (Farschno)

### 18 puncts

– Homann's Restaurant (Samignun)  
– Talvo By Dalsass (Champfèr)

### 17 puncts

– Restaurant Vivanda (Brail)  
– Glow By Armin Amrein (Tavau)  
– Restaurant Igniv (San Murezzan)  
– Restaurant Cà d'Oro (San Murezzan)  
– Ecco St. Moritz (San Murezzan)  
– Da Vittorio (San Murezzan)  
– Restaurant 7132 Silver (Val)

### 16 puncts

– La Vetta (Arosa)  
– Restaurant Kachelofa-Stübli (Arosa)  
– Nova the Restaurant (Flem)  
– La Riva (Lai)  
– Restaurant Guarda Val (Lai)  
– Hotel Weiss Kreuz (Malans)  
– Restaurant Kronenstübli (Puntraschigna)  
– La Miranda (Samignun)  
– Matsuhisa@Badrutt's Palace (San Murezzan)  
– The K by Time Raue (San Murezzan)  
– Schlosshotel Chastè (Tarasp)  
– Casa Alva (Trin)

### 15 puncts

– Stüva Cuolm (Arosa)

– Wirtschaft zum Kornplatz (Cuira)

– Restaurant Leonto (Tavau)

– Restaurant Pöstli (Tavau)

– Adler (Fläsch) nov

– Mühle (Fläsch)

– Scalottas Terroir (Lai)

– Gasthaus am Brunnen (Valendau)

– Krone (La Punt)

– Stiva Veglia (Schnaus)

– Casa Casutt (Glion)

– Gourmet Stübli (Tavau)

– Guarda Val (Scuol)

– Chesa Veglia (San Murezzan)

– Hato – Fine Asian Cuisine (San Murezzan)

– Grand Restaurant Suvretta House (St. Moritz)

– Casa Tödi (Trun)

– Restaurant 7132 Red (Val)

### 14 puncts

– Hotel Post (Andeer)

– Postigliun (Andiast)

– Le Bistro (Arosa)

– Restaurant Stüvas Rosatsch (Schlarigna)

– Basilic (Cuira)

– Va Bene (Cuira)

– Restaurant Epoca (Flem)

– Alter Torkel (Jenins)

– Berghaus Alpenrösl (Claustra)

– Chesa Grischuna (Claustra)

– Motta Hütte (Lai)

– Groven (Lostallo)

– Murtaröl (Plaun da Lej)

– Landgasthof Sommerfeld (Pragg-Jenz)

– Ristorante La Perla (Le Prese, Poschiavo)

– La Padella (Samedan)

– Chasellas (San Murezzan)

– Restaurant Enoteca (San Murezzan)

– Dal Mulin (San Murezzan)

### 13 puncts

– Ahaan Thai (Arosa)

– Salis (Bever)

– Stern (Cuira)

– Cavigilli (Flem)

– Ustaria Crusch Alba (Guarda)

– Grischunstübli (Claustra)

– Gianottis Wilderei (Puntraschigna)

– La Brasera (San Vitorre)

– Osteria Fagetti (San Vitorre)

– Stüva de la Posta (Segl-Maria)

– Checha (San Murezzan)

– The Pizzeria (San Murezzan)

– Sunny Bar by Claudia Canessa (San Murezzan)

– El Pardiso (St. Moritz)

– Hotel Seehof (Valbella)

– Hotel Corona (Vicosporano)

– Bündner Stuben Hotel Rovana

– Hotel Restaurant Capricorns (Wergenstein)

– Hotel Castella (Zuoz)

### 12 puncts

– Falknis (Maiavilla)

– Greina (Rabius)