



Andreas Caminada è in da trais cuschiniers svizzers ch'han trais stailas Michelin per lur cuschina exquisita.

FOTO G. N. STGIER

In vair tschiel da stailas

Il Guide Michelin 2020 è cumpari

DA GION NUTEGN STGIER/FMR

■ **Vinavant trais stailas Michelin ha il star cuschinunz grischun Andreas Caminada. Dus restaurants da San Murezzan han retschet la segunda staila per lur cuschina excellenta. Da nov en quel guid figurescha la Stüva Colani a Madulain.** A Lugano è vegnida preschentada l'ediziun 2020 dal Guide Michelin, il guid per gourmets e persunas cun ina bucca ed in nas fin. Dasper la bibla per gourmets, il Gault Millau, tutga il Guide Michelin tar quels guids da renum internaziunal. Ils experts che prendan ils cuschiniers sut la marella na reparan betg puncts, mabain survegnan ils cuschinunzs stailas per lur cuschina bunamain perfetga.

Dapi il 2010 trais stailas

A la testa da la rangaziun grischuna, qua è er quest onn *Andreas Caminada* dal restaurant Schauenstein a Farschno. El tutga en Svizra tar in da quels trais cuschi-

niers ch'han retschet dals experts danovamain trais stailas per lur cuschina exquisita. Caminada è en il mund da la cuschina in vair star, da cumparegliar cun in star da pop ubain da rock. Dapi il 2010 ha il cuschinier sursilvan trais stailas Michelin che traglischan sur ses restaurant da luxus. A Lugano n'è Caminada betg mo vegnì undrà per sia cuschina exquisita, mabain ha el er retschet il Mentor Award cun esser dapi onns er in grond promotur da cuschiniers giuvens.

Duas stailas per il Da Vittorio e l'Igniv a San Murezzan

Da nov duas stailas Michelin han dus restaurants da luxus a San Murezzan. In da quels è l'Igniv, ina filiala da Caminada en l'hotel Palace cun il cuschinunz *Marcel Skibba*. El tutga tar in da quels cuschinunzs giuvens che Caminada ha promovì. Sin in nivel da duas stailas cuschinan er ils cuschinunzs *Enrico Cerea* e *Paolo Rato* dal Da Vittorio, il restaurant che schatta en l'hotel da luxus Carlton. Da

nov en la bibla per gourmets figurescha il restaurant Stüva Colani da Madulain. *Paolo Casanova* ha retschet dals experts l'emprima staila per sia cuschina da la classa superiura. Quai è er il cas tar la cuschina da *Jeroen Achten* dal restaurant Sens 1605 a Tavau. Cun dar in sguard sur il cunfin grischun a Ragaz Bogn resortan dus numns da cuschiniers. In da quels sa numna *Sven Wassmer* e l'auter *Silvio Germann*. Wassmer, l'antierur cuschinier dal Silver a Val, el ha gist retschet da nov duas stailas Michelin per sia fig buna cuschina en il restaurant Memories, in dals restaurants da l'hotel nobel Quellenhof. Germann, el è il schef-cuschinier dal restaurant Igniv by Caminada e tar el è vegnì, vitiers l'emprima staila, la segunda staila Michelin. Er el è in da quels cuschinunzs ch'han fatg la scola tar Caminada, il vair star tranter ils cuschiniers grischuns. Cun vesair quantas stailas che cuschiniers da restaurants grischun han retschet ins dastga bain dir che sur il Grischun giaschia in vair tschiel da stailas.

Stailas grischunas

Trais stailas:

«Chastè Schauenstein», Farschno

Duas stailas:

«7132 Silver», Val

«Igniv by Andreas Caminada», San Murezzan

«Da Vittorio», San Murezzan

«Ecco St. Moritz», Champfèr

Ina staila:

«La Riva», Lai

«La Vetta», Arosa

«Guarda Val», Lai

«Sens 1605», Tavau

«Glow by Armin Amrein», Tavau

«Chesa Stüva Colani», Madulain

«Vivanda», Brail

«The K by Tim Raue», Tavau

«Talvo by Dalsass», Champfèr

«Cà d'Oro», San Murezzan

«La Miranda Gourmet Stübli», Samignun