

Zweisterne-Restaurant IGNIV Bad Ragaz schließt zum Jahresende!

IGNIV Bad Ragaz, das mit 2 Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant von Andreas Caminada, schließt am 31. Januar 2026.



Bad Ragaz, Schweiz - Das IGNIV Bad Ragaz, ein renommiertes Restaurant und das erste Sharing-Restaurant der Caminada-Familie, wird am 31. Januar 2026 seine Türen schließen. Diese Entscheidung markiert das Ende einer bemerkenswerten gastronomischen Ära, die mit der Gründung durch Sternekoch Andreas Caminada im Jahr 2015 begann. Unter seiner Leitung erhielt das Restaurant im gleichen Jahr 16 Gault&Millau-Punkte und einen Michelin-Stern, bevor es später mit einem zweiten Michelin-Stern und 18 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Laut **vol.at** hat sich das Restaurant in den letzten Jahren als führendes Fine-Dining-Ziel etabliert.

Im Rahmen der bevorstehenden Schließung erklärte Andreas

Caminada, dass er die Entscheidung nicht nachvollziehen könne, respektiere jedoch den strategischen Wechsel des Grand Resorts Bad Ragaz. Fokussiert auf eine Neuausrichtung des gastronomischen Angebots sowie eine Renovation des Grand Hotel Hof Ragaz, die im Februar 2026 beginnen soll, unterstützt auch der neue General Manager Simon Spiller diese Entscheidung. Er beabsichtigt, die Eigenmarken im Fine Dining zu stärken und eine jüngere Zielgruppe anzusprechen.

Das Konzept des IGNIV

Das IGNIV, das auf Rätoromanisch „Nest“ bedeutet, bietet eine besondere „fine dining sharing experience“. Die Speisen, die im historischen Gewölberaum des Grand Resorts serviert werden, fokussieren sich auf das Wohlbefinden der Gäste und das gemeinsame Essen. Küchenchef Joël Ellenberger, der seit 2022 für die Küche verantwortlich ist, bleibt bis zur Schließung für die Gäste da. Das Team plant ab dem 3. Dezember 2025 eine Jubiläumswoche, gefüllt mit kulinarischen Events, um gebührend Abschied zu nehmen.

Ein markantes Merkmal dieses Restaurants ist das Sharing-Konzept, bei dem mehrere kleine Gerichte in der Mitte des Tisches serviert werden, um sie gemeinsam zu genießen. Begleitet wird das kulinarische Erlebnis von einem kompetenten Sommelier und einem charmanten Serviceteam, das auch eine ausgezeichnete Weinkarte mit vielen regionalen Weinen bietet. Ein weiterer Höhepunkt ist der beeindruckende Candy Store des Restaurants, der die Gäste zusätzlich begeistert. Die Öffnungszeiten des IGNIV sind von Mittwoch – Samstag: 18.30 – 22.00 Uhr sowie Sonntag: 12.00 – 13.30 Uhr & 18.30 – 22.00 Uhr, wobei das Restaurant in den Sommer- und Herbstferien geschlossen ist, vom 10. Juni bis 1. Juli sowie vom 20. Oktober bis 4. November.

Zukunftspläne der Caminada Group

Die Caminada Group plant, das derzeitige Team in neue Projekte

zu integrieren, die sich auf Casual-Dining-Formate konzentrieren sollen. Mit der Schließung des IGNIV endet nicht nur eine gastronomische Institution, sondern es eröffnet auch neue Möglichkeiten für die Köche und das Serviceteam, ihre Erfahrungen und Fähigkeiten in anderen Formaten einzusetzen.

Im Kontext von Michelin-Stern-Restaurants zeichnet sich die gastronomische Landschaft durch Kontinuität und Wandel aus. So wurden bei den letzten Michelin-Auszeichnungen in München insgesamt 300 Sterne-Restaurants verzeichnet, ein Zeichen für die florierende Fine-Dining-Szene. **Mit Vergnügen München** hat jüngste Entwicklungen im Restaurantsektor dokumentiert und zeigt, dass auch in Bad Ragaz mit dem IGNIV ein kulinarisches Highlight bald seinen Platz wechseln wird.

| Details | |
|----------------|--|
| Vorfall | Sonstiges |
| Ursache | Neuausrichtung |
| Ort | Bad Ragaz, Schweiz |
| Quellen | <ul style="list-style-type: none">• www.vol.at• guide.michelin.com• muenchen.mitvergnuegen.com |

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at