Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

13.12. 2019

Fine Dining Restaurants “The Japanese by The Chedi Andermatt” und “Gütsch by Markus Neff” eröffnen am 21. Dezember 2019

Von PPS



Bild Rechte
The Chedi Andermatt

(Andermatt)(PPS) **Am 21. Dezember ist es soweit: Im Gourmet-Himmel auf 2.300 Meter ziehen mit dem The Japanese by The Chedi Andermatt und Gütsch bei Markus Neff gleich zwei Sterneköche und ihre Konzepte an die Bergstation des GütschExpress. Mastermind hinter dem höchstgelegenen japanischen Restaurant der Schweiz ist Chefkoch Dietmar Sawyere, der schon für das Stammrestaurant The Japanese im The Chedi Andermatt einen Michelin-Stern erkochte. Chefkoch Markus Neff und sein mit 18 Gault&Millau Punkten ausgezeichnetes Team bringen klaren und simplen Genuss mit lokalen Produkten auf den Teller.**

An aussichtsreicher Lage auf über 2.300 m ü. M über Andermatt ist ein imposantes Gebäude der Londoner Architektin Christina Seilern entstanden. Sie hat bereits die neuen Andermatt Konzerthalle konzipiert. Mit dem neuen Foodie-Hotspot an der Bergstation des GütschExpress ist “Haute Cuisine” ab sofort wörtlich zu nehmen: Zu

den Feinheiten des The Japanese by The Chedi Andermatt gehören Shidashi Bentō, Omakase- und Kaiseke-Menüs sowie Sushi- und Tempura-Spezialitäten. Wer es dennoch schafft, bei so viel Kochkunst den Blick vom Teller zu heben, wird belohnt: Gerade einmal 44 Sitzplätze zählt das Restaurant – mit Blick auf den Gotthard, den Oberalpass und das Urserntal. Auf der Terrrasse warten weitere 45 Außensitzplätze.

Ein völlig anderes Geschmackserlebnis erwartet Gäste im Gütsch by Markus Neff. Klar und simpel sind die Kreation von Sternekoch Neff und seinem Team Maren Müller, Charlie Neumüller und David Gruss. Das zeigt sich in stringenten Kompositionen, die ganz ohne Schnickschnack oder Show, dafür aber mit viel Respekt und Liebe zum lokalen Produkt gezaubert werden. 50 Gäste finden im Restaurant Platz, 80 auf zwei Terrassen.

Öffnungszeiten The Japanese by The Chedi Andermatt: 21. Dezember 2019 bis 12. April 2020 täglich von 11:30 bis 16:00 Uhr, abhängig von der Wetterlage.

Öffnungszeiten Gütsch by Markus Neff: 21. Dezember 2019 bis 12. April 2020 täglich von 9:00 bis 16.00, abhängig von der Wetterlage. Reservierung empfohlen +41 58 200 60 97

Wer sich zu Weihnachten gleich selbst mit einem Gourmet-Erlebnis beglücken will, bucht das Package “Gourmet Bentō Lunch Mount Gütsch” des The Chedi Andermatt: On top zum

Gourmet Bentō Lunch für zwei im The Japanese by The Chedi Andermatt sind im PackagePreis beginnend ab 1.560 Schweizer Franken zwei Nächte im The Chedi Andermatt und zwei Tagesskipässe für die SkiArena Andermatt Sedrun inkludiert.

Die Anreise nach Andermatt ist übrigens auch ohne Santas Rentierschlitten ganz unkompliziert: Per Flug oder Bahn geht es nach Zürich und von dort in gerade einmal 1,5 Stunden mit dem Zug direkt in den Ort.

Bild: Restaurant Gütsch

Über die Organisation:

Über The Chedi Andermatt
Das Fünf-Sterne-Deluxe Hotel The Chedi Andermatt im Herzen der Schweizer Alpen wurde am 6. Dezember 2013 eröffnet und ist über drei Alpenpäße aus den großen Metropolen München, Mailand und Zürich erreichbar. Für das Design aus alpinem Chic

und asiatischen Elementen zeichnet sich JeanMichel Gathy von Denniston Architects verantwortlich. Besonders in den 123 Zimmern und Suiten werden der Bezug zur Natur und die Liebe zum Detail sichtbar, die im gesamten Hotel gepflegt werden. Natürliche Materialien, Panoramafenster und über 200 Kamine holen die Andermatter Berglandschaft in die gemütlichen Räumlichkeiten. Kulinarisch bietet das The Chedi Andermatt seinen Gästen ein abwechslungsreiches Angebot: Im The Restaurant (14 GaultMillau-Punkte) werden in vier offenen Atelierküchen spannend kombinierte Köstlichkeiten aus der westlichen und asiatischen Küche zubereitet. Außergewöhnlich in den Schweizer Alpen ist das The Japanese Restaurant (1 Michelin Stern und 16 GaultMillau-Punkte). Authentisch japanische Gerichte werden von japanischen Köchen an der Tempura- und Sushi-/Sashimi-Bar zubereitet. Ein weiteres Highlight ist der 2.400 Quadratmeter große The Spa and Health Club mit einer exklusiven Saunalandschaft, zehn Deluxe-Spa-Suiten, Hydrothermalbädern, einem 35 Meter langen und von einem Glasdach bedeckten Indoor Pool sowie einem beheizten 12 Meter langen Außenbecken mit Blick auf die beeindruckende Alpenkulisse. Die Gäste entspannen bei asiatisch inspirierten Anwendungen mit natürlichen Produkten von Tata Harper und Omorovicza.

Pressekontakt:

The Chedi Andermatt
Gotthardstrasse 4
6490 Andermatt

Tel.: +41 41 888 79 93
E-Mail: marcom @ chediandermatt.com

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/fine-dining-restaurants-japanese-chedi-andermatt-und-guetsch-markus-neff-eroeffnen*