

# Gourmet Tour 2023



Gourmet Tour

TSCHUGGEN GRAND HOTEL  
AROSA

The Golden Twenties  
*The founding years of  
The Tschuggen Collection*



Wenn Essen zum Erlebnis wird. Wir schicken Ihren Gaumen auf (Zeit)Reise – durch die Schweiz und die gesamte Welt. Die Gourmet Tour des Tschuggen Grand Hotel geht vom 5. bis 7. Januar 2023 in die nächste Runde. Dazu laden wir das Who is Who der Gourmet-Szene ein, um mit uns das hundertjährige Bestehen der Tschuggen Collection zu feiern.

*When food becomes an experience. We send your palate on a (time) journey – through Switzerland and around the world. The Gourmet Tour of the Tschuggen Grand Hotel goes into the next round from 5 to 7 January 2023. For this, we invite the Who's Who of the gourmet scene to celebrate with us one hundred years of the Tschuggen Collection.*



Mit neuen Rezepten und Kombinationen, die überraschen, werden wir Ihren kulinarischen Horizont erweitern. Typisches trifft auf Besonderes, Schlichtes auf Kreatives, erfrischend Gesundes auf unwiderstehliche Versuchungen.

*With new recipes and combinations that surprise, we will expand your culinary horizons. Typical meets special, simple meets creative, refreshingly healthy meets irresistible tempting.*



# Die Gastköche 2023

## *The guest chefs 2023*

Dieter Müller – Kochschule / *Cookery School*

Dieter Müller / Odenthal

✪ 3 Michelin Sterne / *Michelin stars*

🏆 19.5 Gault Millau Punkte / *Gault Millau points*

Armin Amrein – (chemals / *formerly*)

Restaurant Glow / Davos

✪ 1 Michelin Stern / *Michelin star*

🏆 17 Gault Millau Punkte / *Gault Millau points*

Michael Kempf – The Mandala Hotel /

Restaurant FACIL / Berlin

✪ 2 Michelin Sterne / *Michelin stars*

🏆 19 Gault Millau Punkte / *Gault Millau points*

und sein Pâtissier / *and his pâtissier*

Thomas Yoshida

Heiko Nieder – The Dolder Grand Hotel /

The Restaurant / Zürich

✪ 2 Michelin Sterne / *Michelin stars*

🏆 19 Gault Millau Punkte / *Gault Millau points*

Gerhard Wieser – Hotel Castel /

Restaurant Castel Finededining / Meran Südtirol

✪ 2 Michelin Sterne / *Michelin stars*

🏆 19 Gault Millau Punkte / *Gault Millau points*

Tristan Brandt – Hotel Waldhaus /

Restaurant epoca by Tristan Brandt / Flims

✪ 1 Michelin Stern / *Michelin star*

🏆 17 Gault Millau Punkte / *Gault Millau points*

Uwe Seegert – Tschuggen Grand Hotel / Arosa

✪ 1 Michelin Stern / *Michelin star*

🏆 16 Gault Millau Punkte / *Gault Millau points*

Marco Campanella – Tschuggen Grand Hotel /  
Restaurant La Brezza / Arosa

✪ 2 Michelin Sterne / *Michelin stars*

🏆 17 Gault Millau Punkte / *Gault Millau points*

Mario Bienek – Tschuggen Grand Hotel /  
Arosa Chef Pâtissier

Pietro Leanza – Hotel Eden Roc / Ascona

Weltmeister / *World Champion* 2022 Pâtisserie

# Warm Up Dinner im Gourmet Restaurant La Brezza

Donnerstag, 5. Januar 2023

**Ab 19.00 Uhr**

In die Gourmet Tour starten wir mit einem 6 Gang Abendessen inklusive Wein- und Champagner Begleitung im Gourmet Restaurant La Brezza. Eigens dafür haben Küchenchef Marco Campanella und sein Team neue Gerichte kreiert. Ein gelungener Auftakt in ein Wochenende voller kulinarischer Höhepunkte.

*Warm Up Dinner at the  
Gourmet Restaurant La Brezza  
Thursday, 5 January 2023*

**From 19.00**

*We start the Gourmet Tour with a 6 course dinner including wine and champagne accompaniment at the Gourmet Restaurant La Brezza. Chef Marco Campanella and his team have created new dishes especially for this occasion. A successful start to a weekend full of culinary highlights.*





## Gala Dinner Freitag, 6. Januar 2023

**Ab 18.30 Uhr Aperitif**  
**Ab 19.00 Uhr Gala Dinner**

Eine Explosion der Aromen. Die ersten Gastköche stellen sich und ihre Gerichte vor. Im neu gestalteten Grand Restaurant vereinen sich die jeweiligen Gerichte zu einem stimmigen Menü in eleganter Atmosphäre.

## *Gala Dinner* *Friday, 6 January 2023*

***From 18.30 Aperitif***  
***From 19.00 Gala Dinner***

*An explosion of flavours. The first guest chefs introduce themselves and their dishes. In the newly designed Grand Restaurant, the respective dishes combine to create a harmonious menu in an elegant atmosphere.*

# Kitchen Party

Samstag, 7. Januar 2023

## **Ab 19.00 Uhr Apero und Kitchen Party**

Der Name ist Programm. Schauen Sie live zu, wie die Kreationen der Gastköche für Sie zubereitet werden. Treten Sie mit den Gastköchen in Kontakt und erhalten Sie den einen oder anderen wertvollen Tipp. Unterstützt werden unsere Gastköche von lokalen Partnern und ihren Produkten.

*Kitchen Party*  
*Saturday, 7 January 2023*

## ***From 19.00 Aperitif and Kitchen Party***

*The name says it all. Watch live as the creations of the guest chefs are prepared for you. Get in touch with the guest chefs and receive one or two valuable tips. Our guest chefs are supported by local partners and their products.*



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

AROSA

Tschuggentorweg 1 – 7050 Arosa – Switzerland – Tel. +41 81 378 99 99 – [www.tschuggen.ch](http://www.tschuggen.ch)

*A Tschuggen Collection Hotel*