

Comunicato stampa

Ad Andermatt due nuove mete imperdibili per i buongustai L'ex squadra del Fletschhorn rileva il ristorante Gütsch The Japanese by The Chedi Andermatt anche in montagne

Andermatt, 30 Agosto 2019 - All'inizio della stagione invernale 2019/2020, la stazione a monte di Gütsch ad Andermatt diventerà un punto d'incontro unico per i buongustai, con due ritrovi di alto livello: The Japanese by The Chedi Andermatt (li decorato con una stella Michelin) e il nuovo ristorante gourmet dell'ex team del Fletschhorn a Saas Fee, premiato con 18 punti Gault&Millau, con Markus Neff (chef dell'anno 2007).

In una posizione panoramica, a 2.300 m s.l.m., sopra Andermatt, è sorto ora un maestoso edificio, progettato dall'architetto londinese Christina Seilern nelle immediate vicinanze della stazione a monte del Gütsch-Express. A partire dalla stagione invernale 2019/20 qui si svilupperà un concetto unico per le cime dei monti svizzeri, con l'allestimento di due ristoranti in posizione centrale. Andermatt afferma nuovamente la sua eccellenza: i due locali promettono un piacere culinario al più alto livello, da ogni punto di vista.

I ristoranti sul Gütsch vantano un'architettura alpina con grandi finestre, viste mozzafiato sulle montagne del San Gottardo e camini aperti. The Japanese by The Chedi Andermatt ha 44 posti al coperto e 45 posti sulla terrazza. Il ristorante gourmet by Markus Neff ha 66 posti al coperto e 145 posti su altre due terrazze.

Il ristorante stellato Michelin The Japanese di The Chedi Andermatt aprirà una succursale: "The Japanese by the Chedi Andermatt". Il raffinato ristorante gestito dallo executive chef Dietmar Sawyere è uno degli unici due ristoranti giapponesi in Svizzera decorati con una stella Michelin. "Portando la nostra cucina in cima alla montagna, vogliamo sviluppare ulteriormente un concetto peculiare di ristorante giapponese più elevato", afferma Dietmar Sawyere.

Il secondo ristorante sul Gütsch sarà gestito da Markus Neff insieme a Maren Müller, Charlie Neumüller e David Gruss, il team di quattro persone che ha gestito con successo fino al 2018 il ristorante Fletschhorn a Saas Fee, ottenendo 18 punti Gault&Millau. La concezione alla base del "Gütsch di Markus Neff" sarà simile a quella del ristorante Spielboden di Saas Fee, dove pure era attivo l'ex team del Fletschhorn. Verranno proposte agli ospiti composizioni chiare e rigorose, senza fronzoli o spettacolo ma con molto rispetto e amore per i prodotti locali.

Markus Neff: "Andermatt ci offre l'opportunità unica di costruire un nuovo ristorante, di gestirlo sin dall'inizio e di lasciare un'impronta straordinaria in una location speciale." La posizione, direttamente presso la stazione a monte del Gütsch-Express con una spettacolare vista verso l'Oberalpass, il San Gottardo e la Valle di Orsera, consente esperienze uniche non solo durante il giorno, ma anche di notte.



Andermatt Swiss Alps AG

Da intuizione a destinazione turistica: negli ultimi anni Andermatt si è trasformato in una destinazione turistica ideale in ogni periodo dell'anno, con i suoi palazzi, hotel e ville, il suo campo da golf a 18 buche dalle atmosfere tipicamente scozzesi, che rappresenta una sfida stimolante per tutti gli amanti del golf, e la SkiArena, non solo il comprensorio sciistico più moderno della Svizzera, ma anche il più grande della Svizzera Centrale con piste che da Andermatt arrivano fino a Sedrun e Disentis. Il prestigioso hotel a 5 stelle The Chedi Andermatt e il Radisson Blu Hotel Reussen incantano i loro ospiti, l'uno grazie al suo perfetto connubio tra genuinità alpina ed eleganza urbana, l'altro con la sua piscina indoor pubblica e il centro benessere e fitness. Nei prossimi anni verranno costruiti nuovi palazzi e hotel.

www.anderlatt-swissalps.ch / www.anderlatt-facts.ch

Contatto

Andermatt Swiss Alps AG
Stefan Kern, Direttore Comunicazione
Gotthardstrasse 12
CH-6460 Altdorf
Mobile +41 78 663 29 63
E-Mail: s.kern@anderlatt-swissalps.ch