

Due ristoranti di alta cucina sul Gütsch

I raffinati ristoranti “The Japanese by The Chedi Andermatt” e “Gütsch by Markus Neff” aprono il 21 dicembre 2019

Andermatt, 13 dicembre 2019 – Il 21 dicembre 2019 è alle porte. Due cuochi stellati e la loro idea di cucina si insediano nella [stazione a monte del Gütsch-Express](#), paradiso dei gourmet, a 2.300 metri di altezza, con i loro ristoranti *The Japanese by The Chedi Andermatt* e *Gütsch by Markus Neff*. La mente che sta dietro al ristorante giapponese più alto della Svizzera è lo chef Dietmar Sawyere, che si è già aggiudicato una stella Michelin per il suo ristorante principale *The Japanese* all'interno del The Chedi Andermatt. Lo chef Markus Neff e la sua brigata, che ha conquistato 18 punti GaultMillau, portano in tavola una cucina dai sapori autentici, caratterizzata dai prodotti locali.

In una posizione spettacolare, a più di 2.300 metri s.l.m., sorge il maestoso edificio progettato dall'architetto londinese Christina Seilern, che ha anche concepito la struttura della Sala Concerti Andermatt. Con questo nuovo punto di ristoro, aperto alla stazione a monte del Gütsch-Express, “l'alta cucina” viene subito presa alla lettera: **The Japanese by The Chedi Andermatt** propone creazioni raffinate tra cui i menù Shidashi Bentō, Omakase e Kaiseke, a cui si aggiungono le specialità a base di Sushi e Tempura. E coloro che riusciranno nella difficile impresa di distogliere lo sguardo dall'incredibile perfezione artistica dei piatti, non se ne pentiranno: infatti, il ristorante dispone di 44 posti a sedere che offrono una meravigliosa vista sul San Gottardo, sul Passo dell'Oberalp e sulla Valle di Orsera. In terrazza sono disponibili altri 45 posti a sedere.

Il **Gütsch by Markus Neff** delizia invece gli ospiti con un'esperienza culinaria del tutto diversa. Le creazioni dello chef Neff e della sua brigata composta da Maren Müller, Charlie Neumüller e David Gruss sono molto semplici e definite. Lo si può vedere dalle composizioni rigorose che vengono rappresentate senza fronzoli e tecnicismi, esaltando con molto rispetto e amore i prodotti locali. 50 posti sono disposti all'interno del ristorante, mentre altri 80 sulle due terrazze.

Orari di apertura di The Japanese by The Chedi Andermatt: dal 21 dicembre 2019 al 12 aprile 2020 tutti i giorni dalle 11:30 fino alle 16:00, a seconda delle condizioni atmosferiche.

Orari di apertura di Gütsch by Markus Neff: dal 21 dicembre 2019 al 12 aprile 2020 tutti i giorni dalle 9:00 fino alle 16:00, a seconda delle condizioni atmosferiche. Si consiglia la prenotazione al numero +41 58 200 60 97

E se a Natale volete regalarvi un'esperienza gourmet, prenotate subito il pacchetto "[Gourmet Bentō Lunch Mount Gütsch](#)". Oltre al Gourmet Bentō Lunch per due persone al The Japanese by The Chedi Andermatt, il prezzo del pacchetto, a partire da 1.560 Franchi Svizzeri, include anche due notti al The Chedi Andermatt e due skipass giornalieri per la SkiArena Andermatt Sedrun.

D'altronde raggiungere Andermatt è molto semplice, anche non avendo a disposizione la slitta trainata dalle renne di Babbo Natale! Gli aerei e i treni arrivano fino a Zurigo e da lì in un'ora e mezza di treno si arriva direttamente ad Andermatt.

The Chedi Andermatt

L'hotel a 5 stelle deluxe The Chedi Andermatt, situato nel cuore delle Alpi Svizzere, è stato inaugurato il 6 dicembre 2013 ed è facilmente raggiungibile attraverso tre passi alpini dalle grandi città come Milano, Monaco e Zurigo. Il suo design, un connubio perfetto tra chic alpino e stile asiatico, è stato ideato da Jean-Michel Gathy di Denniston Architects. È soprattutto nelle 123 camere e suite che possiamo percepire chiaramente il rapporto con la natura e l'amore per il dettaglio, elementi che permeano tutto l'hotel. I materiali naturali, le finestre panoramiche e più di 200 camini portano il paesaggio alpino di Andermatt nei suoi accoglienti spazi. Dal punto di vista culinario The Chedi Andermatt mette a disposizione dei suoi ospiti un'offerta variegata. Nelle quattro cucine atelier a vista del The Restaurant (14 punti GaultMillau) vengono preparate specialità che abbinano sapientemente la cucina occidentale a quella asiatica. La punta di diamante delle Alpi Svizzere è il The Japanese Restaurant (una stella Michelin e 16 punti GaultMillau). Autentici piatti giapponesi vengono preparati da chef giapponesi al sushi e sashimi bar e al banco dedicato alla tempura. Un altro punto di forza è rappresentato da The Spa and Health Club, uno spazio di 2.400 metri quadrati con un'area sauna esclusiva, dieci suite deluxe spa, bagni idrotermali, una piscina interna lunga 35 metri e coperta da un tetto in vetro e infine una piscina esterna dalla quale si spalanca la vista sull'incantevole scenario alpino circostante. Gli ospiti potranno rilassarsi con i trattamenti asiatici a base dei prodotti naturali di Tata Harper e Omorovicza.

Per ulteriori informazioni si prega di visitare il sito www.thechediandermatt.com.

Contatti Stampa The Japanese by The Chedi Andermatt:

Joachim Schweier, Responsabile Marketing e Comunicazione

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Tel.: +41 41 888 79 93, E-mail: marcom@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com

PRCO Germany GmbH

Tamara Schwarz, Account Director

Trautenwolfstr. 3, 80802 Monaco

Tel.: +49 89 130 121 0, E-mail: tschwarz@prco.com, www.prco.com/de

Gütsch by Markus Neff

La filosofia di cucina applicata al "Gütsch by Markus Neff" dalla brigata composta da Maren Müller, Charlie Neumüller e David Gruss è chiara e semplice. Gli ospiti vengono deliziati con composizioni rigorose, presentate senza fronzoli o tecnicismi, mostrando comunque molto rispetto e amore per i prodotti locali, assemblate con molta cura e precisione e cucinate alla perfezione.

Contatti Stampa di Gütsch by Markus Neff

Stefan Kern, Direttore PR & Comunicazione Andermatt Swiss Alps AG

Gotthardstr. 14, 6460 Altdorf
