

Medienmitteilung, 3. Oktober 2023

Zwei Michelin-Sterne, zwei Spitzenköche - The Twins zaubern einen zweiten Stern ins The Japanese Restaurant im The Chedi Andermatt

Andermatt etabliert sich als Gourmet-Mekka am Berg und im Tal

Es regnet Sterne und Punkte in Andermatt: Nach zwei weiteren GaultMillau-Punkten für zwei Restaurants des The Chedi Andermatt erhält das [The Japanese Restaurant](#) im gleichen Hotel bei der Michelin Guide Cérémonie Switzerland 2023 als erstes japanisches Restaurant in einem 5-Sterne-Deluxe-Hotel in der Schweiz einen zweiten Michelin-Stern. Andermatt verfügt damit über vier Michelin Sterne in drei Restaurants und 78 GaultMillau Punkte in fünf Restaurants.

Investor Samih Sawiris Vision der Prime Alpine Destination beinhaltet kulinarische Erlebnisse in der Destination – im Tal sowie am Berg. Die laufende Erweiterung des Angebots und die begeisterten Auszeichnungen etablieren Andermatt weiter als Gourmet-Mekka in den Bergen mit den beiden höchst gelegenen Restaurants der Schweiz mit einem Michelin Stern.

Das The Japanese ist das kulinarische Highlight im Bunde der drei Restaurants des The Chedi Andermatt. Mit den japanisch geprägten Köstlichkeiten eröffnet es seinen Gästen ein wahres Geschmackserlebnis und verfügt bereits über 17 Gault-Millau-Punkte und nun zwei Michelin-Sterne. Verantwortlich für die hervorragende kulinarische Verbindung japanischer und klassisch-europäischer Einflüsse sind die Twins Dominik Sato und Fabio Toffolon. Die Executive Chefs stehen zusammen in der bestausgestatteten Küche des The Japanese und des The Japanese by The Chedi Andermatt – und dies zum ersten Mal in ihrer Karriere. Damit setzt das The Chedi Andermatt wieder ein Zeichen und bleibt seinem Credo «Make the difference» treu.

Die beiden Brüder sind mit ihrem Erfolg im 5-Sterne-Deluxe-Hotel am weiten Sternenhimmel angekommen. Mit ihrem kreatives, modern-japanisches Engagement überzeugten sie die Inspektorinnen und Inspektoren gleich mehrfach. Neben dem zweiten Michelin-Stern für das The Japanese Restaurant erhält die herausragende Doppelspitze zusätzlich den Michelin Blancpain Young Chef Award 2023 für ihr Engagement und ihre aussergewöhnliche Leistung zu Beginn ihrer Karriere.

Der feingeistige Mix aus europäischer und asiatischer Küche im The Chedi Andermatt sorgt für Begeisterung im Teller für das Auge und am Gaumen. Die Kochkunst im 5-Sterne-Deluxe-Hotel überzeugt nicht nur Gäste aus dem In- und Ausland, auch bei der Jury des Michelin Guide Schweiz fanden die Beiden absolute Zustimmung und so ging nicht nur ein weiterer Stern an das Restaurant The Japanese. Auch das The Japanese by The Chedi Andermatt mit klassisch japanischer Küche auf dem Hausberg Gütsch bestätigt seinen Michelin-Stern.

Am Gütsch gibt es damit zwei Restaurants (nebst The Japanese das Gütsch by Markus Neff) mit je einem Michelin Stern und je 16 Punkten. Das Restaurant im The Chedi Andermatt wurde ausserdem von den GaultMillau Testern mit einem zusätzlichen Punkt (neu deren 15) ausgezeichnet.

Über The Chedi Andermatt

Umgeben von der wundervollen Natur und ganzjährigen Schönheit der Schweizer Alpen fügt sich The Chedi Andermatt elegant in die klassischen Ski-Chalets von Andermatt ein, die das Bild dieses zeitlos charmanten Orts im Urserntal prägen. Entworfen vom renommierten Architekten Jean-Michel Gathy von Denniston Architects, verbindet sich im 2013 eröffneten 5-Sterne-Deluxe-Hotel der authentische alpine Chic der Schweiz perfekt mit asiatischem Stil. Traditionelle Materialien wie warme Hölzer und Naturstein schaffen eine intime und stilvolle Atmosphäre. Diese spiegelt sich in den 119 geräumigen Gästezimmern und Suiten ebenso wie in den hotelumfassenden Einrichtungen wider. Dazu zählen: The Restaurant, The Japanese Restaurant, The Winter Village inklusive The Chalet (nur in den Wintermonaten geöffnet), The Bar and Living Room, The Lobby, The Courtyard, The Wine and Cigar Library sowie der 2'400 Quadratmeter grosse The Spa and Health Club. Mit dem Gourmet-Restaurant The Japanese by The Chedi Andermatt auf 2'344 m ü. M. betreibt das Hotel das höchstgelegene japanische Restaurant der Schweiz. Zudem sind The Japanese Restaurant seit 2017 und The Japanese by The Chedi Andermatt seit 2021 je mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. The Chedi Andermatt wurde 2023 wiederholt vom Forbes Travel Guide mit der Spitzenplatzierung ausgezeichnet und zählt weiterhin zu den besten Hotels weltweit. Weitere Informationen: www.thechedianderematt.com

Pressekontakt:

Gerrit Chng-Lüchau, Cluster Director of Sales & Marketing
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt
Tel. +41 41 888 79 91, E-Mail: Gluechau@chedianderematt.com, www.thechedianderematt.com

Andermatt Swiss Alps AG – Willkommen zu Hause.

Die Andermatt Swiss Alps AG mit Sitz in Andermatt plant, baut und entwickelt die Ganzjahresdestination Andermatt. Seit 2009 entsteht Andermatt Reuss mit Apartmenthäusern, Hotels und Villen. Zur Andermatt Swiss Alps Gruppe gehören die Hotels The Chedi Andermatt und Radisson Blu Reussen, ein 18-Loch, Par-72 Championship Golfplatz und die Andermatt Konzerthalle. Mit der Andermatt-Sedrun Sport AG (SkiArena Andermatt-Sedrun, Gastrobrand Mountain Food, Schweizer Schneesportschule Andermatt und Sportshop Gleis 0) und deren Mehrheitsaktionär Vail Resorts, Inc., besteht eine enge Partnerschaft für die Entwicklung der Destination. Vail Resorts, der grösste Skigebietsbetreiber weltweit, und die Andermatt Swiss Alps verfolgen gemeinsam die Vision, The Prime Alpine Destination zu werden. Dabei engagieren sie sich für eine intakte Umwelt, eine lebenswerte Zukunft und ermöglichen künftigen Generationen ein aussergewöhnliches Zuhause. Andermatt Swiss Alps und Andermatt-Sedrun Sport AG beschäftigen in der Hochsaison über 1'000 Mitarbeitende an den Standorten Altdorf, Andermatt und Sedrun. www.anderematt-swissalps.ch

Contact

Stefan Kern
Chief Communication Officer
+41 78 663 29 63
s.kern@anderematt-swissalps.ch