

*2x Haute Cuisine auf dem Gütsch*

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



Andermatt, 13. Dezember 2019 – 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 Gütsch-Express](#). 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 Gütsch-Express 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 Oberalp pass und das Urserntal. Auf der Terrasse 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 Package-Preis 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.

---

### 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 Jean-Michel 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 Andermatt 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.

Für weitere Informationen besuchen Sie [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com).

### Pressekontakt The Japanese by The Chedi Andermatt:

Joachim Schweier, Marketing & Communications Manager  
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt  
Tel.: +41 41 888 79 93, E-Mail: [marcom@chediandermatt.com](mailto:marcom@chediandermatt.com), [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)

### PRCO Germany GmbH

Tamara Schwarz, Account Director  
Trautenwolfstr. 3, 80802 München  
Tel.: +49 89 130 121 0, E-Mail: [tschwarz@prco.com](mailto:tschwarz@prco.com), [www.prco.com/de](http://www.prco.com/de)

---

### Über “Gütsch by Markus Neff”

Das Konzept im «Gütsch by Markus Neff» mit seinem Team Maren Müller, Charlie Neumüller sowie David Gruss ist klar und simpel. Den Gast erwarten stringente Kompositionen ohne Schnickschnack



**THE CHEDI**  
ANDERMATT, SWITZERLAND



oder Show, aber mit viel Respekt und Liebe zu den lokalen Produkten – mit viel Geschick und Liebe zusammengestellt und zur Perfektion gekocht.

**Pressekontakt Gütsch by Markus Neff:**

Stefan Kern, Leiter PR&Communication Andermatt Swiss Alps AG  
Gotthardstr. 14, 6460 Altdorf

---



GOTTHARDSTRASSE 4 6490 ANDERMATT SWITZERLAND T (41) 41 888 74 88 F (41) 41 888 74 99  
VAT CHE-116.348.490

[thechedianderlatt.com](http://thechedianderlatt.com)  
[info@chedianderlatt.com](mailto:info@chedianderlatt.com)