

Comunicato Stampa

## Altre due stelle Michelin per Andermatt Premiata l'Alta Cucina sul Gütsch

*Andermatt, 2 febbraio 2021* – La Guida Michelin ha assegnato una stella Michelin a entrambi i ristoranti sul Gütsch, **The Japanese by The Chedi Andermatt** e il **Gütsch by Markus Neff**. Il ristorante **The Japanese** all'interno dell'hotel **The Chedi Andermatt** detiene già una stella Michelin dal 2017. Grazie ai due ristoranti più alti della Svizzera premiati con una stella Michelin, Andermatt si afferma quindi come “Mecca dei gourmet” in montagna.

I due ristoranti, situati a 2.300 metri di altitudine, attirano clienti dal 2009 con l'Alta Cucina di grandissima qualità da loro offerta. Tra i raffinati piatti proposti dal ristorante **The Japanese by The Chedi Andermatt**, guidato da Dietmar Sawyere, spiccano il Shidashi Bentō, i menù Omakase e Kaiseki e le specialità di Sushi e Tempura.

Un'esperienza gastronomica completamente diversa attende invece gli ospiti al ristorante **Gütsch by Markus Neff**. Le creazioni dello chef Markus Neff e della sua brigata composta da Maren Müller, Charlie Neumüller e David Gruss, sono chiare e semplici. Ciò appare evidente nel rigore delle composizioni, concepite con grandissimo rispetto e amore per i prodotti locali.

Chi poi riesce ancora a sollevare la testa dal piatto davanti ad una tale arte culinaria sarà ampiamente ricompensato: ciascuno dei ristoranti con vista sul Passo del San Gottardo, sul Passo di Oberalp e sulla Valle di Orsera dispone di circa 50 posti al coperto e di diverse terrazze.

---

## The Chedi Andermatt

Circondato da una natura meravigliosa e dalla bellezza delle Alpi Svizzere in tutti i periodi dell'anno, l'hotel The Chedi Andermatt si inserisce elegantemente tra i classici chalet alpini di Andermatt, che formano nel loro insieme l'immagine di questo borgo senza tempo della Valle di Orsera. Progettato dai rinomati architetti dello studio Jean-Michel Gathy von Denniston Architects, il prestigioso hotel a 5 stelle, aperto nel 2013, coniuga perfettamente l'autentico stile Alpin Chic svizzero e quello asiatico. Materiali tradizionali come i caldi legni e le pietre naturali creano un'atmosfera intima ed elegante. Ciò si rispecchia nelle 123 spaziose camere e suite e in tutte le aree e strutture dell'hotel, inclusi: The Restaurant (14 punti GaultMillau), The Japanese Restaurant (1 stella Michelin, 16 punti GaultMillau), The Chalet (aperto solo nei mesi invernali), The Bar and Living Room, The Lobby, The Courtyard, The Wine and Cigar Library e The Spa and Health Club, che dispone di uno spazio di 2.400 metri quadri. Con il ristorante gourmet The Japanese by The Chedi Andermatt, situato a 2.300 metri di altitudine, l'hotel gestisce il più alto ristorante giapponese della Svizzera (1 stella Michelin, 14 punti GaultMillau). La famosa guida di hotel e ristoranti GaultMillau ha scelto il The Chedi Andermatt come Hotel dell'Anno 2017 e nella prestigiosa classifica degli hotel di Karl Wild il prestigioso hotel a 5 stelle è stato nominato Miglior Hotel per le Vacanze 2018/19 della Svizzera.

**Per maggiori informazioni, visitare** [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com).

### **Contatti stampa The Japanese by The Chedi Andermatt:**

Melanie Horn, Cluster Director of Sales & Marketing

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Tel.: +41 41 888 79 91, E-Mail [mhorn@chediandermatt.com](mailto:mhorn@chediandermatt.com)

---

## Il ristorante "Gütsch by Markus Neff"

Il concept del ristorante "Gütsch by Markus Neff", con la sua brigata composta da Maren Müller, Charlie Neumüller e David Gruss, è semplice e comunica calma. L'ospite è atteso da piatti rigorosamente composti senza tanti fronzoli o show ma con grande rispetto e amore per i prodotti locali, realizzati con grande abilità e cucinati alla perfezione.

### **Contatti media Gütsch by Markus Neff:**

Andermatt Swiss Alps AG

**Stefan Kern**

**Chief Communication Officer**

+41 78 663 29 63

[s.kern@andermatt-swissalps.ch](mailto:s.kern@andermatt-swissalps.ch)