

Medienmitteilung

Zwei neue Topadressen für Gourmets in Andermatt Ehemaliges Fletschhorn-Team übernimmt Restaurant Gütsch The Japanese by The Chedi Andermatt neu auch am Berg

Andermatt, 30. August 2019 – Auf Beginn der Wintersaison 2019/2020 entsteht auf dem Andermatt Hausberg Gütsch ein einzigartiger Treffpunkt für Gourmets. Der Gütsch erhält zwei Restaurants auf Top-Niveau: The Japanese by The Chedi Andermatt (dort mit einem Michelin-Stern dekoriert) sowie das neue Gourmetrestaurant des mit 18 Gault&Millau Punkten ausgezeichneten ehemaligen Teams des Fletschhorn in Saas Fee um Markus Neff (Koch des Jahres 2007).

An aussichtsreicher Lage auf 2300 m ü. M über Andermatt entsteht derzeit ein imposantes Gebäude. Im von der Londoner Architektin Christina Seilern konzipierten Haus in unmittelbarer Nähe zur Bergstation Gütsch-Express wird ab der Wintersaison 2019/20 ein für Schweizer Berggipfel einmaliges Konzept mit zwei Restaurants an exponierter Lage umgesetzt. Andermatt setzt damit ein weiteres Highlight; die beiden Restaurants versprechen kulinarischen Genuss auf – in jeder Beziehung - höchstem Niveau.

Die Restaurants auf dem Gütsch bestechen durch eine alpine Architektur mit grossen Fensterfronten, eine atemberaubende Aussicht auf die Bergwelt am Gotthard sowie offene Feuerstellen. The Japanese by The Chedi Andermatt verfügt über 44 Innensitzplätze sowie 45 Sitzplätze auf der Terrasse. Das Gourmetrestaurant by Markus Neff hat 66 Innenplätze sowie weitere 145 Sitzplätze verteilt auf zwei zusätzliche Terrassen.

Das mit einem Michelin-Stern dekorierte Restaurant The Japanese im The Chedi Andermatt wird einen Ableger «The Japanese by the Chedi Andermatt» eröffnen. Das von Executive Chef Dietmar Sawyere verantwortete Gourmetlokal verfügt als nur eines von zwei japanischen Restaurants in der Schweiz über einen Michelin-Stern. «Mit dem japanischen Restaurant am Berg wollen wir dieses einzigartige Konzept zum höchstgelegenen japanischen Restaurant weiterentwickeln», so Dietmar Sawyere.

Das zweite Restaurant auf dem Gütsch wird von Markus Neff zusammen mit Maren Müller, Charlie Neumüller sowie David Gruss geführt. Das vierköpfige Team betrieb bis 2018 erfolgreich das Restaurant Fletschhorn in Saas Fee, das mit 18 Gault&Millau Punkten ausgezeichnet war. Das Konzept im «Gütsch by Markus Neff» wird sich an jenes des Restaurant Spielboden in Saas Fee anlehnen, wo ebenfalls das frühere Fletschhorn-Team tätig war. Den Gast erwarten klare, stringente Kompositionen ohne Schnickschnack oder Show, aber mit viel Respekt und Liebe zu den lokalen Produkten.

Markus Neff dazu: «Andermatt bietet uns die einmalige Gelegenheit, ein neues Restaurant aufzubauen, von Beginn weg zu führen und an spezieller Lage ausserordentliche Akzente zu setzen.» Die Lage direkt an der Bergstation des Gütsch-Express mit der spektakulären Sicht Richtung Oberalpsee, Richtung Gotthard und ins Urserntal ermöglichen zudem einzigartige Erlebnisse nicht nur am Tag, sondern auch nachts.



Andermatt Swiss Alps AG

Von der Vision zur Destination: Andermatt hat sich in den letzten Jahren zur Ganzjahresdestination entwickelt: Apartmenthäuser, Hotels und Chalets, der schottisch anmutende 18-Loch Golfplatz, der Golferinnen und Golfer vor eine willkommene Herausforderung stellt und die SkiArena, die nicht nur das modernste Skigebiet der Schweiz ist, sondern auch die grösste der Zentralschweiz mit Pisten von Andermatt bis Sedrun und Disentis. Eine besondere Magie strahlt das 5-Sterne Deluxe Hotel The Chedi Andermatt aus mit seiner perfekten Verbindung von alpiner Schlichtheit und urbaner Grosszügigkeit oder das Radisson Blu Reussen mit den öffentlichen Indoor Pool und dem Wellness- und Fitnessbereich. In den nächsten Jahren werden weitere Apartmenthäuser und Hotels erstellt.

www.andermatt-swissalps.ch / www.andermatt-facts.ch

Kontakt

Andermatt Swiss Alps AG

Stefan Kern, Leiter Kommunikation

Gotthardstrasse 12

CH-6460 Altdorf

Mobil +41 78 663 29 63

E-Mail: s.kern@andermatt-swissalps.ch