

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

The Japanese Restaurant: Beste Weinkarte der Schweiz



Andermatt/Zürich, 26. Juni 2018 – **The Chedi Andermatt** verführt und berührt mit seinem **Anderssein** und seiner **gekonnten Verbindung** aus alpinem Chic und asiatischem Ausdruck sowie mit **kulinarischen Erlebnissen**, die in der Schweiz ihresgleichen suchen. Ab sofort ist das **5-Sterne-Deluxe-Hotel** auch mit seinen edlen Weinen, erlesenen Schaumweinen und exklusiven Sake die **Nummer 1**. **VINUM – Europas Weinmagazin** – hat unter dem Patronat des Schweizer Sommelierverbandes zum zweiten Mal die **Swiss Wine List Awards** verliehen und die Weinkarte des mit einem **Michelin-Stern** und **16 GaultMillau-Punkten** ausgezeichneten **The Japanese Restaurant** zur **besten Weinkarte 2018** in der Kategorie **«Sommelier's Best»** sowie zur **besten Weinkarte 2018** in der Kategorie **«Gourmet & Sterne»** gekürt. Die Jury honorierte zudem die beeindruckende Auswahl an Schaumweinen im The Restaurant mit der Auszeichnung **«Best Sparkling Selection»**. www.thechediandermatt.com

Die gesamte Kulinarik im The Chedi Andermatt ist ein gastronomisches Statement und ab sofort gehört die Wein-, Sake- und Schaumweinauswahl des 5-Sterne-Deluxe-Hotels mit drei Auszeichnungen des **VINUM – Europas Weinmagazin** – schweizweit zu den Besten! Die Leidenschaft für feinsten Genuss und erlesene Weine spüren die Gäste – untern anderem dank gekonnt inszenierter Weinschränke – im gesamten 5-Sterne-Deluxe-Hotel. Dabei setzt der fünf Meter hohe verglaste **The Wine and Cheese Cellar**, der nebst 40 lokalen und regionalen Käsesorten auch 627 Flaschen Wein beheimatet und den Eingang des **The Restaurant** säumt, einen besonderen Akzent. Während im **The Restaurant** selbst (15 GaultMillau-Punkte) in vier Atelierküchen asiatische und europäisch-schweizerische Gerichte, Patisserie-Kreationen sowie kalte Speisen direkt vor den Augen der Gäste zubereitet werden, begeistert **The Japanese Restaurant** (ein Michelin-Stern, 16 GaultMillau-Punkte) **Gourmet-Aficionados** mit authentisch japanischen Köstlichkeiten. Bei so viel ausgezeichnete Kulinarik und unterschiedlichen Küchen ist gerade die Abstimmung der Weine eine Herausforderung für **Head-Sommelier Simon Gustafsson** und sein Team. Denn die Balance der Intensität zwischen Wein und Essen muss jeweils genau stimmen, damit ein perfektes kulinarisches Gesamterlebnis entsteht – dass dies dem **The Chedi Andermatt** erfolgreich gelingt, beweisen die drei Awards.

Ein Kunstwerk einer Weinkarte

Die Weinkarte des **The Japanese Restaurant** ist die beste der Schweiz und wurde von **VINUM – Europas Weinmagazin** – unter dem Patronat des Schweizer Sommelierverbandes mit dem **«Sommelier's Best»-Award 2018** geehrt. Dieser Spezialpreis würdigt die Weinkarte



SWISS DELUXE HOTELS

GHM

A STYLE TO REMEMBER



GOTTHARDSTRASSE 4 6490 ANDERMATT SWITZERLAND T (41) 41 888 74 88 F (41) 41 888 74 99 info@chediandermatt.com

THECHEDIANDERMATT.COM

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

mit der absoluten Höchstnote. Zusätzlich darf sich The Chedi Andermatt über die Auszeichnung für die beste Weinkarte 2018 in der Kategorie «Gourmet & Sterne» freuen. Wer die Wein- und Sakekarte des The Japanese Restaurant in den Händen hält, öffnet ein Kunstwerk mit 1'200 Positionen aus 28 Weinländern. Head-Sommelier Simon Gustafsson und sein Team legen bei der Weinauswahl den Fokus darauf, einen überraschenden Mix aus Breite und Tiefe anbieten zu können. So nimmt die Weinkarte den Gast mit auf eine Reise durch die schönsten Weinregionen – Schweizer Tropfen, Weine aus den klassischen europäischen Regionen sowie Produkte von weniger bekannten Winzern aus der Alten sowie der Neuen Welt. «Durch die ausgewogene Vielfalt an preiswerten und qualitativ hochwertigen Weinen sowie Raritäten und sehr exklusive Tropfen findet jeder Gast den für sich passenden Wein», ergänzt Head-Sommelier Simon Gustafsson. Ebenfalls ausschlaggebend für die zwei Auszeichnungen ist die Sake-Auswahl des The Chedi Andermatt – welche mit 70 Positionen zu einer der grössten in Europa zählt und Gäste aus dem In- und Ausland begeistert.

Schaumwein in seiner prickelndsten Form

The Chedi Andermatt ist auch bei den Schaumweinen die Nummer 1. Liebhaberinnen und Liebhaber perlender Tropfen finden im mit 15 GaultMillau-Punkten bewerteten The Restaurant die schweizweit umfassendste Schaumweinauswahl, welche den Swiss Wine List Award in der Kategorie «Best Sparkling Selection» erhält. Eine beeindruckende Auswahl an Raritäten und über 80 Positionen machen jedes Dinner zu einem prickelnden Erlebnis. «Ich bin stolz, dass VINUM sowie der Schweizer Sommelierverband unsere Leidenschaft für Weine, Sake und Schaumweine mit drei Auszeichnungen honoriert. Es zeigt, dass wir mit unserer Wein-Philosophie etwas Einmaliges kreiert haben und das Team rund um Head-Sommelier Simon Gustafsson einen exzellenten Job macht», freut sich Jean-Yves Blatt, General Manager des The Chedi Andermatt.

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 123 geräumigen Gästezimmern und Suiten ebenso wie in den hotelumfassenden Einrichtungen wider. Dazu zählen: The Restaurant, The Japanese Restaurant, 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. Der bekannte Hotel- und Gastroführer GaultMillau kürte The Chedi Andermatt zum Hotel des Jahres 2017 und im renommierten Hotelrating von Karl Wild wurde das 5-Sterne-Deluxe-Hotel zum besten Ferienhotel 2018/19 der Schweiz gewählt. Zudem wurde The Japanese Restaurant 2017 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Weitere Informationen: www.thechediandermatt.com

Pressekontakt:

Oliver Braun, Cluster Director of Sales & Marketing

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Fon +41 41 888 74 88, E-Mail: obraun@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com

Pressestelle: Compresso AG, Suzanne Nievergelt, Jenatschstrasse 5, 8002 Zürich

Fon +41 43 488 86 00, E-Mail: pr@compresso.ch, www.compresso.ch



SWISS DELUXE HOTELS

GHM

A STYLE TO REMEMBER



LEADING HOTELS®