

# Valbella Inn Resort lockt mit neuem Gastro-Konzept

Das neue Konzept des Restaurants Fastatsch im Valbella Inn Resort in Lenzerheide-Valbella hat an seiner Eröffnung Gäste und Einheimische gleichermaßen begeistert.



Der k

Im Rahmen der Eröffnung vom vergangenen Donnerstag präsentierte das neue Restaurant Fastatsch im 4-Sterne-Superior-Haus in Valbella ein überraschendes Konzept. Von Donnerstag bis Sonntag überlässt sich der Gast unter dem Motto «Fine Crafted Foods - Das Leben ist schön - Let's make it a Feast» ganz den Ideen des Küchenchefs André Mühlhausens. «Wir haben ursprüngliche Produkte aus der Bergwelt neu interpretiert und mit aktuellen Food-Trends verbunden», erklärte er vor den rund 60 geladenen Gästen.

So überrascht er Einheimische und Gäste beispielsweise am «Tasting Thursday» jeweils bei einem lockeren «Get Together» mit seinen neusten Kreationen. Am «Foody Friday» wird das Grill-Dinner zelebriert. Wer will, kann bereits am Nachmittag bei der Vorbereitung des Freitags-Dinners einen Blick in die Töpfe werfen und der Küchenbrigade in der offenen Showküche oder draussen am Feuerring über die Schulter schauen und auch gleich selbst mit anpacken. Die frisch zubereiteten Spare Ribs oder hausgeräuchertes Brisket findet er dann am Abend im siebengängigen Menu wieder.

Im «Saturdays Supperclub» steht jeweils ein mehrgängiges Bergfood-Menü auf dem Programm. Für Mühlhausen selbstverständlich ist, dass nur zu hundertprozentig natürliche und aus der Region stammende Lebensmittel ohne Zusatzstoffe verwendet werden. Abschluss des kulinarischen Wochenendes macht der «Soulfood Sunday» mit einem reichhaltigen Brunch.

Thomas und Ramona Vogt, Direktorenpaar des Valbella Inn Resort, sind überzeugt vom neuen Konzept. «Unsere Gäste schätzen es sehr, wenn immer wieder etwas Neues angeboten wird. Wir freuen uns aber auch, Einheimischen zu zeigen, was unsere Region auf dem kulinarischen Sektor zu bieten hat.»

Auch Bruno Fläcklin, Geschäftsführer der Lenzerheide Marketing Support AG, war des Lobes voll. «Das neue «Fastatsch» ist eine Überraschungsgeschichte. Für die Lenzerheide ist es eine tolle Erweiterung innerhalb des kulinarischen Angebotes.»  
(htr/npa)

Publiziert am Dienstag, 08. August 2017