

# Restaurant Stafelalp nach Brand wieder geöffnet

Nach dem Brand von letztem Frühling hat das Bergrestaurant Stafelalp oberhalb von Zermatt in einem Provisorium wiedereröffnet.



Das Bergrestaurant Stafelalp hat diesen Winter in einem Provisorium wiedereröffnet.

Diesen Winter feiert das Bergrestaurant Stafelalp oberhalb von Zermatt mit Blick auf die Nordwand des Matterhorns eine Wiedereröffnung. Die Stafelalp am Fusse des majestätischen Matterhorns befindet sich auf 2200 Metern über Meer und ist von Zermatt aus auf dem Matterhorn Trail oder von der Seilbahnstation Schwarzsee erreichbar.

Das liebevoll geführte Bergrestaurant Stafelalp ist am 13. April 2018 einem Brand zum Opfer gefallen und konnte nicht mehr gerettet werden. Nach dem Brand im letzten Frühling freut sich Pächterin Sarah Schwarzenbach nun auf einen Neuanfang mit ihrem Team.

### **Provisorium für drei Jahre**

Im Dezember 2018 wurde ein Provisorium eröffnet, das seit Oktober im Bau war. Dieses wird für mindestens drei Jahre bestehen bleiben, bis das Bergrestaurant Stafelalp an seiner ursprünglichen Stelle wieder aufgebaut und in Betrieb genommen wird.

«Wir freuen uns riesig über diesen Neubeginn und sehen positiv in die Zukunft», sagt Pächterin Sarah Schwarzenbach. Das Restaurant befindet sich direkt an der Piste und inmitten des Wanderweg- und Mountainbike-Netzwerks in Zermatt.

### **Mitglied von Maisons Matthiol**

Die Stafelalp gehört zusammen mit dem Boutique Hotel Matthiol sowie den Matthiol Serviced Apartments zu Maisons Matthiol. Dieser Verbund wurde 2017 von Sarah Schwarzenbach lanciert und vereint die drei Betriebe unter einem gemeinsamen Dach.

Das Bergrestaurant Stafelalp besteht komplett aus Holz und setzt auf natürlich Akzente. Auf der Sonnenterrasse finden 150 Personen Platz, und im Gebäude hat es 90 Plätze. Das Provisorium ist saisonal von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Geführt wird das Provisorium von der 26-jährigen, naturverbundenen Sabrina Visinoni. Die Gastgeberin führt das Restaurant mit viel Herzblut und hat 15 Mitarbeitende unter sich.

Hinter den Kulissen schwingt Hubert Koenig den Kochlöffel. Der gebürtige Franzose setzt auf eine Schweizer Küche mit modernem Touch. Die Speisekarte bietet mit kalten Plättli, diversen Gerichten mit Dry Aged Beef, vegetarischen Menüs sowie dem klassischen Käsefondue eine grosse Auswahl.

[IMG 6-8]

Publiziert am Dienstag, 22. Januar 2019