

Zwei neue Topadressen für Gourmets in Andermatt

Andermatt holt die beiden Spitzenköche Dietmar Sawyere und Markus Neff auf den Hausberg Gütsch. Dort entstehen zwei neue Gourmet-Lokale.



Die neuen Gastronomen am Gütsch im neuen Lokal (v.l.): Maren Müller, Dietmar Sawyere, Markus Neff und David Gruss.

Bild: Valentin Luthiger

Über Andermatt entsteht an aussichtsreicher Lage derzeit ein imposantes Gebäude. Im von der Londoner Architektin Christina Seilern konzipierten Haus in unmittelbarer Nähe zur Bergstation Gütsch-Express auf 2300 Metern über Meer wird ab der Wintersaison 2019/20 ein für Schweizer Berggipfel einmaliges Konzept mit zwei Restaurants an exponierter Lage umgesetzt.

Die Restaurants auf dem Gütsch bestechen durch eine alpine Architektur mit grossen Fensterfronten, eine atemberaubende Aussicht auf die Bergwelt am Gotthard sowie offene Feuerstellen, heisst es laut Mitteilung der Andermatt Swiss Alps AG.

[IMG 3]The Japanese by The Chedi Andermatt neu auch am Berg

Das mit einem Michelin-Stern dekorierte Restaurant The Japanese im «The Chedi Andermatt» wird auf dem Gütsch einen Ableger «The Japanese by the Chedi Andermatt» eröffnen. «Mit dem japanischen Restaurant am Berg wollen wir dieses einzigartige Konzept zum höchstgelegenen japanischen Restaurant weiterentwickeln», so Executive Chef Dietmar Sawyere.

The Japanese by The Chedi Andermatt soll über 44 Innensitzplätze sowie 45 Sitzplätze auf der Terrasse verfügen.

Ehemaliges Fletschhorn-Team übernimmt Restaurant Gütsch

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» werde sich an jenes des Restaurant Spielboden in Saas Fee anlehnen, wo ebenfalls das frühere Fletschhorn-Team tätig war, heisst es in der Mitteilung weiter. «Andermatt bietet uns die einmalige Gelegenheit, ein neues Restaurant aufzubauen, von Beginn weg zu führen und an spezieller Lage ausserordentliche Akzente zu setzen», sagt Markus Neff.

Im Gourmetrestaurant by Markus Neff sind 66 Innenplätze sowie weitere 145 Sitzplätze verteilt auf zwei zusätzliche Terrassen geplant. (htr)

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.

Publiziert am Freitag, 30. August 2019