

Fine Dining auf 2'300 Metern über Andermatt

Bei der Bergstation Gütsch-Express bei Andermatt eröffnen in einer Woche mit «The Japanese by The Chedi Andermatt» und «Gütsch by Markus Neff» gleich zwei Gourmet-Lokale.



Bei der Bergstation Gütsch-Express befinden sich die Restaurants «The Japanese by The Chedi Andermatt» und «Gütsch by Markus Neff».

Bild: Henrik Nielsen

Mastermind hinter dem höchstgelegenen japanischen Restaurant der Schweiz ist Chefkoch Dietmar Sawyere, der schon für das Stammrestaurant The Japanese im The Chedi Andermatt einen Michelin-Stern erkochte. Chefkoch Markus Neff und sein mit 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnetes Team bringen klaren und simplen Genuss mit lokalen Produkten auf die Teller seines neuen Lokals an der Bergstation Gütsch-Express.

An aussichtsreicher Lage auf über 2'300 m ü. M über Andermatt ist ein imposantes Gebäude der Londoner Architektin Christina Seilern entstanden. Sie hat bereits die neuen Andermatt Konzerthalle konzipiert.[IMG 2]

Mit dem neuen Foodie-Hotspot an der Bergstation ist «Haute Cuisine» ab sofort wörtlich zu nehmen: Zu den Feinheiten des The Japanese by The Chedi Andermatt gehören Shidashi Bentō, Omakase- und Kaiseke-Menüs sowie Sushi- und Tempura-Spezialitäten. Wer es dennoch schafft, bei so viel Kochkunst den Blick vom Teller zu heben, wird belohnt: Gerade einmal 44 Sitzplätze zählt das Restaurant – mit Blick auf den Gotthard, den Oberalpass und das Urserntal. Auf der Terrasse warten weitere 45 Aussensitzplätze.

Ein völlig anderes Geschmackserlebnis erwartet Gäste im «Gütsch by Markus Neff». Klar und simpel sind die Kreation des Sternekochs und seinem Team Maren Müller, Charlie Neumüller und David Gruss. Das zeigt sich in stringenten Kompositionen, die ganz ohne Schnickschnack oder Show, dafür aber mit viel Respekt und Liebe zum lokalen Produkt gezaubert werden. 50 Gäste finden im Restaurant Platz, 80 auf zwei Terrassen.

Die beiden Restaurants öffnen ihre Pforte am 21. Dezember und bleiben – je nach Wetterlage bis 12. April 2020 täglich von 9 beziehungsweise 11:30 bis 16 Uhr geöffnet. (htr)

Publiziert am Freitag, 13. Dezember 2019