



Medienart: Korrespondentenartikel
 Auflage: 427

Seite: 0
 Fläche: 51 306 mm²

Auftrag: 1094692
 Themen-Nr.: 276.023

Referenz: 75123906
 Ausschnitt Seite: 1/2



ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG

Suchbegriff 1. The Chedi Andermatt

Verlag Gastronomica Verlag GmbH & Co. KG, URL: www.gastronomia-verlag.de
Redaktion chefs! Redaktion, Tel.: 06654 919230, E-Mail: s.romeis@chefs-magazin.de

Ausgabe 01.10.2019 • Nr. 10/2019
Seite 22
Rubrik

Medientyp Fachpresse
Erscheinungsweise 10 x jährlich
Branche Hotels/Gaststätten
Bundesland Überregional

Publikation	verkauft	verbreitet	gedruckt	Reichweite Mio	Medien-Nr
Chefs!	427	10.719	11.729	0,06	85178

© Copyright des Artikels liegt beim Verlag



JAPANER AUF 2300 METERN

The Chedi Andermatt verkündet Kulinarik-News: Das *The Japanese Restaurant* unter Executive Chef Dietmar Sawyere erhält jetzt eine Dependence in 2300 Metern Höhe

Das *The Japanese Restaurant* im *The Chedi Andermatt* ist eines von zwei japanischen Restaurants in der Schweiz, das

mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Entsprechend anspruchsvoll ist Executive Chef Dietmar Sawyere auch bei seinem neuesten Projekt, dem *The Japanese by the Chedi Andermatt*: Das Restaurant wird sich ab Saisonstart 2019/20 auf 2300 Meter Höhe in unmittelbarer Nähe zur Bergstation Gütsch-Express befinden. Für den Bau des

imposanten Gebäudes, das mit großen Fensterfronten den Blick auf den Gott-hard, den Oberalpass und das Urserntal öffnet, zeichnet die Londoner Architektin Christina Seiler verantwortlich. Das Restaurant selbst besticht mit elegant-alpiner Architektur und offenen Feuerstellen, die dem Raum ein behagliches Ambiente verleihen. *The Japanese by The Chedi Andermatt* soll ganzjährig geöffnet sein und wird über 44 Innenplätze sowie eine Terrasse mit insgesamt 45 Außen-sitzplätzen verfügen. „Mit unserem japanischen Restaurant auf dem Gütsch-Berg wollen wir das einzigartige Konzept des *The Japanese* zum höchstgelegenen japanischen Restaurant weiterent-wickeln“, sagt Dietmar Sawyere über das ehrgeizige Projekt.

The Chedi Andermatt ist ein Fünf-Sterne-Deluxe-Hotel im Herzen der Schweizer Alpen mit 123 Zimmern und Suiten. Natürliche Materialien und Panoramafenster holen die Andermatt-Berglandschaft in die Räumlichkeiten. Kulinarisch bietet das *The Chedi Andermatt* viel Abwechslung für seine Gäste: Im *The Restaurant* werden in vier offenen Atelierküchen Köstlichkeiten aus der westlichen und asiatischen Küche zubereitet. Außergewöhnlich in den Schweizer Alpen ist das *The Japanese Restaurant* (1 Michelin Stern, 16 Gault&Millau-Punkte). Authentisch japanische Gerichte werden von japanischen Köchen an der Tempura- und Sushi- bzw. Sashimi-Bar zubereitet.

