



THE ALPINA
GSTAAD

Medienmitteilung

Weintradition trifft auf kulinarische Genüsse und Gastfreundschaft

Executive Chef Marcus G. Lindner vom Boutiquehotel The Alpina Gstaad kreiert ein Fünf-Gang-Menü zu auserlesenen Antinori-Weinen.

Gstaad, im Januar 2015. Marchese Lodovico Antinori besucht mit einer sorgfältig zusammengestellten Auswahl von Weinen aus seiner Produktion, am Donnerstag, 29. Januar 2015, das Fünfstern-Boutiquehotel The Alpina Gstaad. 18-Punkte GaultMillau-Chef Marcus G. Lindner hat ein Menü in Harmonie mit diesen Weinen kreiert.

«Es ist uns eine Freude und Ehre, gemeinsam mit der traditionsreichen Familie der Marchesi Antinori einen kulinarischen Abend zu kreieren», freut sich Eric Favre, Managing Director des Hotels.

Die Marchesi Antinori

Die Familie Antinori widmet sich der Weinproduktion seit über sechshundert Jahren: seit dem Jahre 1385, als Giovanni di Piero Antinori in die Florentiner Zunft der Winzer und Weinhändler eintrat. Während ihrer gesamten langen Geschichte über 26 Generationen hat die Familie das Geschäft stets direkt geleitet und innovative und oft mutige Entscheidungen getroffen, ohne jemals die Traditionen und die Region aus dem Blick zu verlieren.

Am Donnerstag, 29. Januar 2015, ab 19.30 Uhr wird folgendes Menü serviert:

Aperitif

Sauvignon Blanc Mount Nelson 2013

Amuse-Bouche

Dorade, Cous-Cous, Fenchel, Koriander



Insoglio del Cinghiale 2013

Langustine, Spanferkel, Kürbis, Lauchzwiebel

Il Pino di Biserno 2011

Hamachi, Spargel, Limette, Sushireis-Cracker

Biserno 2008

Reh, fermentierter Kohl, Speck, Apfel

Lodovico 2008

Pistazie, Banane, Litschi, Schokolade

Grappa di Biserno Riserva

Petits Fours

Das Fünf-Gang-Menü inklusive Weine kostet CHF 440.- pro Person.

((«The Alpina Gstaad»))

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfkerns von Gstaad auf einem 20000 m² grossen Parkgrundstück. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Darunter auch von GaultMillau Schweiz als «Hotel des Jahres» 2013, mit dem GALA SPA AWARD als «bestes Luxury Hotel City / Resort» und aktuell von der Handelszeitung zum besten «Ski-Spa de Luxe auf über 1000 Höhenmetern». Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Himalaya-Salzgrotte, ein Hamam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin), Swiss Stübli sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau), dessen erste westeuropäische Dependence sich im «The Alpina Gstaad» befindet. Das Hotel ist Mitglied der Preferred Hotel Group sowie des exklusiven Reizenetzwerks Virtuoso.

Hinweis an die Redaktionen: 1666 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plates.

Für Anfragen und Reservationen

The Alpina Gstaad
Alpinastrasse 23 I CH-3780 Gstaad

Telefon +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch
www.thealpinagstaad.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations
Esther Beck
Bellevuestrasse 57 I CH-3095 Spiegel b. Bern

Telefon +41 31 961 50 14 · Mobile +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch
www.estherbeck.ch