

Gourmetreicher Winter im The Alpina Gstaad



Gstaad, im Januar 2020. **Draussen knirscht der Schnee, drinnen sorgen gastronomische Köstlichkeiten aus Sardinien für lukullische Genüsse: Maurizio Locatelli, Executive Chef des sardischen Luxus-Hotels Cala di Volpe, und seine Mannschaft sind im Februar zu Gast im The Alpina Gstaad. Und auch oben, auf dem Gstaader Hausberg Eggli, sorgt The Alpina Gstaad für Genuss auf höchstem Niveau. Küchenchef Martin Göschel und sein Team haben für das Gstaad Gourmet Mobil ein exklusives Gourmet Menü zusammengestellt, inspiriert von den Restaurants des The Alpina Gstaad. Am 15. Februar werden ihre Köstlichkeiten auf der Spitze des Eggli zu geniessen sein.**

Traumhafte Strände, türkisfarbenes Meer und gastronomische Köstlichkeiten: Sardinien gehört zu Europas Top-Destinationen für Geniesser. Und mitten drin liegt das Luxus-Hotel Cala di Volpe in Porto Cervo, dem mondänen Zentrum der italienischen Insel.

Nun besuchen Executive Chef Maurizio Locatelli und sein Team für eine Woche den Gstaader Winterzauber und lassen eine mediterrane Brise durch das Gourmet-Restaurant Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin) wehen. „Wir werden das Angebot des Restaurants ergänzen, indem wir eine Spezialitätenkarte anbieten. Die Gäste werden mit uns eine kulinarische Reise durch das Mittelmeer antreten, die sich auf die herausragenden Zutaten und Gerichte unserer Insel der Langlebigkeit konzentriert“, erklärt Maurizio Locatelli.

Zusammen mit The Alpina Gstaad-Küchenchef Martin Göschel und seinem Team wird die Delegation des Cala di Volpe vom *1. - 8. Februar* lukullische Genüsse aus dem Süden zubereiten – genau richtig um sich aufzuwärmen nach einem Tag im Schnee.

Auf dem Menü stehen Gerichte, die unsere Gäste direkt nach Sardinien versetzen, wie etwa Gedünsteter Tintenfisch mit Balsamico, Gemüse und hausgemachtem Brot (*Polpo stufato all'aceto antico e verdure con pane casereccio*), Weiße Goldbrasse in einer Kruste aus Mandeln und Zucchini mit Kapern und Zitrone (*Bianco di orata in crosta di zucchini mandorlate ai capperi e limone*) oder Mirto-Parfait mit dunklen Schokoladenstückchen und Mandelsosse (*Semifreddo al mirto con gocce di cioccolato e salsa alle mandorle*).



Bild (Copyright by Cala di Volpe): Executive Chef Maurizio Locatelli

Von Sardinien um die Welt als Botschafter der Feinschmecker unterwegs

Die Köche des Hotels Cala di Volpe sind seit 2010 in exklusiven Lokalitäten rund um die Welt zu Gast und beschenken ihnen exzellente, unvergessliche kulinarische Erlebnisse. Die südländischen Botschafter höchster Kochkunst haben bereits Station gemacht in London, Miami, Palm Beach, auf den Bahamas, in Courchevel, Nizza, Doha, Abu Dhabi, Kairo, Riyadh, Moskau, Baku, Almaty und Kiew.

Erstklassige Küche auf dem Berg

Noch bis zum 15. März wird das Gstaad Gourmet Mobil auf dem Hausberg Eggli stationiert sein und ist täglich von 10 – ca. 16.30 Uhr geöffnet. The Alpina Gstaad Küchenchef Martin Göschel und sein Team haben für diese Pop-up Location ein exklusives Gourmetmenü zusammengestellt, das am 15. Februar erhältlich sein wird. Ihre Idee hinter den Kreationen: aus den Signature Dishes der Top-Restaurants des The Alpina Gstaad, dem Sommet, dem japanischen Restaurant Megu, dem Swiss Stübli und der Alpina Lounge & Bar, ein passendes Menü komponieren und damit alle Küchen des Hotels auf dem Eggli präsentieren.

Das Angebot ist breit gefächert: Ravioli mit Langoustine (Signature), moderne crispy California Sushi-Roll mit Ingwer & Chipotle Dip, Bauernbrotschnitte mit Rindstatar & Perigord Trüffel, Pommes Frites mit Trüffelöl & Parmesan, zudem Burger mit pulled Jackfruit & fermentierter Chili. Als süsse Köstlichkeit gibt es Schokoladenbrötchen mit Choba Choba Schokolade. Diese Qualitätsschokolade wird vom gleichnamigen Schweizer Jungunternehmen hergestellt. Die Kakaobauern in Peru sind direkt an der Firma beteiligt. Die Schokolade erhält der Hotelgast jeweils als Willkommenspräsent auf dem Zimmer. Die Preise des Gourmet Mobil Menüs liegen zwischen CHF 5.- und CHF 32.-. Die

extravaganter Menus können in der bodenständigen Atmosphäre eines Bergrestaurants genossen werden. Auf dem Gourmet-Mobil wird zudem ein DJ für die passende musikalische Unterhaltung sorgen.

Öffnungszeiten: 10 Uhr bis letzte Gondel.

TASTE OF SARDINIA BY CALA DI VOLPE, COSTA SMERALDA

TASTE of SARDINIA by Cala di Volpe bringt das Know-how und den Erfahrungsschatz der First-Class-Küche und des erstklassigen Service, für die wir in den Marriott-Hotels an der Costa Smeralda höchste Anerkennung geniessen, nun auch ausserhalb Italiens auf den Tisch.

Das Projekt, das ursprünglich ins Leben gerufen wurde, um die Wünsche unserer exklusiven Gäste zu erfüllen, überzeugte durch ebenso einzigartige wie seltene Geschmacksnoten und schickte das Küchenteam des Hotels auf Entdeckungstour rund um die Welt.

Rasch entstand durch die positiven Echos die Nachfrage, auch ausserhalb Italiens in den Genuss der exklusiven und raffinierten Küchenkünste «made by Cala di Volpe» mit ihren erlesenen Zutaten kommen zu dürfen.

Executive Chef Maurizio Locatelli, Gewinner des Marriott-Preises für kulinarische Exzellenz im Jahr 2016, stürzt sich jedes Jahr zusammen mit Restaurantleiter Mario Lutzoni und seinem Team in ein weltweites Abenteuer und besucht die führenden Luxus-Destinationen.

Seit 2010 haben die Botschafter von Cala di Volpe erfolgreich Privatveranstaltungen in Moskau, San Francisco, New York, Nizza, Miami und Palm Beach durchgeführt, die auf die jeweiligen Kundenbedürfnisse zugeschnitten sind, und an Pop-up-Projekten in London, Courchevel, Doha, Riad, Kiew, Baku und Almaty mitgewirkt.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die authentische sardische Lebensweise sowie deren Kultur und Werte in die internationale Küche zu übertragen.

CONTACT

Claudio Cadeddu

Director of Sales and Marketing Costa Smeralda | Tel: +39 0789 939 415 | Mobile: +39 366 780 1526 | Fax: +39 0789 939 419 | e-Mail: claudio.cadeddu@marriott.com

Das Hotel The Alpina Gstaad

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfzentrums von Gstaad auf einem 20'000 m²grossen Parkgrundstück. Das Spa-Angebot des Hotels garantiert Entspannung pur, unter anderem mit dem einzigen Six Senses Spa der Schweiz, welches über 12 Behandlungsräume, einer Himalaya-Salzgrotte, einem Hammam sowie Innen- und Aussenpool mit Jacuzzi verfügt. Die Handelszeitung kürte es auf dem Spa-Ranking 2020 auf den zweiten Platz.

The Alpina Gstaad wurde im Dezember 2012 eröffnet und seither mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Prix Bienvenu von Schweiz Tourismus und American Express. Seit kurzem gehört es zu den ersten Schweizer Hotels mit der Auszeichnung «OutNow». Laut Forbes Travel Guide 2019 gehören die Zimmer und Suiten von The Alpina Gstaad zu den

schönsten der Welt. Das Wirtschaftsmagazin BILANZ listete es als «Bestes Ferienhotel 2017», die Zeitung NZZ am Sonntag platzierte das Boutiquehotel 2017 und 2018 an der Spitze ihres Hotelratings und GaultMillau kürte The Alpina Gstaad zum «Hotel des Jahres 2013». Das Haus wird zudem in den Bestenlisten von renommierten Publikationen wie Travel + Leisure (unter den 100 besten Hotels weltweit) und Condé Nast Hotel Worldwide geführt. Die Gäste des The Alpina Gstaad werden kulinarisch verwöhnt in den Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli und dem japanischen Megu (16 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin).

The Alpina Gstaad ist Mitglied der «Preferred Hotels & Resorts»-Kollektion Legend, des exklusiven Reizenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels. Von EarthCheck wird das «The Alpina Gstaad» jährlich für sein nachhaltiges Engagement zertifiziert.

www.thealpinagstaad.ch

MEDIENKONTAKT

Contcept Communication GmbH Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Barbara Ryter Telefon +41 (0)43 501 33 00 E-Mail barbara.ryter@concept.ch

www.concept.ch