



THE ALPINA  
GSTAAD

# The Harry's Bar Experience im The Alpina Gstaad



Gstaad, im Februar 2020. **Draussen ist es eisig kalt, drinnen erwärmen italienische Spezialitäten und gute Gespräche Herz und Seele: Die Harry's Bar aus London Mayfair ist für kurze Zeit zu Gast in Gstaad. Luciano, Gonzalo und ihr Team bringen den Zauber eines der weltweit führenden Members Clubs in das Restaurant Sommet des The Alpina Gstaad. Die Gäste vom 15. bis 23. Februar italienische Köstlichkeiten genießen.**

Italienische Cuisine, Bellinis und ein hervorragender Service: Harry's Bar in Mayfair, London gehört zu den weltweit führenden Members Clubs. Nun wird das 40-jährige Bestehen des Clubs im The Alpina Gstaad gebührend gefeiert. Zum Anlass des Jubiläums von Harry's Bar, genießen die Gäste im Restaurant Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin). italienische Spezialitäten höchster Qualität. Auf dem Menü stehen Gerichte, die einem direkt in die exklusive Welt des Members Clubs versetzen: Traditionelles Rinds Carpaccio (Carpaccio di manzo tradizionale), braunes Risotto und schwarzer Trüffel von Norcia (Risotto al fondo bruno e tartufo nero di Norcia) oder Seezunge meunière, serviert mit einer Tartar-Sauce (Sogliola alla mugnaia, servito con salsa tartare). Zum Abschluss dürfen sich die Gäste von süßen Köstlichkeiten wie Tiramisù oder Granita verführen lassen. Die Preise der Vor- sowie Hauptspeisen beginnen bei CHF 38.-. Ein Special für zwei Personen ist ab CHF 240.- erhältlich.

Anmeldungen und Reservationen werden unter [restaurant@thealpinagstaad.ch](mailto:restaurant@thealpinagstaad.ch) oder +41 33 888 9866 entgegengenommen.



## **HARRY'S BAR**

Harry's Bar ist ein privates Restaurant für Mitglieder mit einem Hauch klassischer italienischer Eleganz. Berühmt ist es für seine qualitativen Speisen und Getränke und die ikonische Atmosphäre: Venezianische Kronleuchter und Fortuny Stoffe, Murano-Glaswaren und ein polierter Holzboden schaffen ein Ambiente von entspanntem Luxus. Verstärkt wird dies durch den sachkundigen und aufmerksamen Service. Die vorwiegend norditalienische Speisekarte erfreut die Mitglieder seit 40 Jahren mit tadellosen Zutaten - von Trüffeln aus Alba bis zu geräuchertem Parmaschinken. Die Sorgfalt und das Geschick, mit dem die Gerichte zubereitet werden, lassen sich herauschmecken. In Harry's Bar steht das Pflegen von sozialen Kontakten und die gemeinsame Zeit mit Freunden im Vordergrund, das Geschäftliche ist zweitrangig. Die Fürsorge und Hingabe der Mitarbeiter überzeugen zugleich mit einer angenehmen Leichtigkeit.

26 South Audley Street, London W1K 2PD  
+44 (0) 20 7408 0844  
[www.harrysbar.co.uk](http://www.harrysbar.co.uk)

## **Das Hotel The Alpina Gstaad**

The Alpina Gstaad wurde im Dezember 2012 eröffnet verfügt über 56 Zimmer und Suiten. Das Hotel befindet sich oberhalb des charmanten Dorfzentrums von Gstaad auf einem 20'000 m<sup>2</sup> grossen 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.

Seit Eröffnung wurde das The Alpina Gstaad mehrfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Prix Bienvenu von Schweiz Tourismus und American Express. Die Handelszeitung kürte es auf dem Spa-Ranking 2020 auf den zweiten Platz. Seit 2020 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 in den Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin), Swiss Stübli und dem japanischen Megu (16 Punkte GaultMillau, ein Stern Michelin) kulinarisch verwöhnt.

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](http://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@contcept.ch](mailto:barbara.ryter@contcept.ch)  
[www.contcept.ch](http://www.contcept.ch)