

PRESES RELEAASE

TASTE THE DIFFERENCE

WWW.THECHEDIANDERMATT.COM

Die Zwillinge Sato & Toffolon kochen japanisch mit einem modernen Twist



Andermatt, 28. Juni 2023 – «Ichi-go ichi-e» steht für die japanische Kunst, jeden Augenblick zu leben. Dieses «yojijukugo» eröffnet die Speisekarte der Twins und neuen Executive Chefs des The Japanese Restaurant (1 Michelin-Stern, 17 GaultMillau-Punkte) und des The Japanese by The Chedi Andermatt (1 Michelin-Stern, 15 Gault-Millau-Punkte). Seit Mai 2023 setzen die Zwillinge ihr kulinarisches Können und ihre Kreativität im The Chedi Andermatt ein und heben die japanische Statement-Küche des 5-Sterne-Deluxe-Hotels auf eine neue Ebene. Filigrane Verarbeitungstechniken auf höchstem Niveau, exzellente Zutaten und eine Prise Kreativität prägen ihr erstes Omakase-Menü, das aktuell die Geschmacksnerven der Gäste begeistert. Ob Balfego Tuna, Königstaube, Wagyu oder der Signature-Dish mit Black Cod und Yuzu-Miso-Sauce – die Twins bringen einen modernen Twist und eine kulinarische Leichtigkeit nach Andermatt und auf die Teller. Komplettiert wird das neue Dream-Team durch die gebürtige Japanerin und Dominik Satos Ehefrau, Yoshiko Sato, die ab sofort für die Patisserie der japanischen Restaurants verantwortlich zeichnet. www.thechediandermatt.com

Seit Mai 2023 haben die gebürtigen Schaffhauser Twins Dominik Sato und Fabio Toffolon als Executive Chefs der beiden Fine-Dining-Restaurants das Zepter in der Hand. Zum ersten Mal führen die begabten Zwillinge mit Jahrgang 1989 gemeinsam ein Restaurant und stehen dabei nicht nur für die junge Generation, sie vereinen auch die The Chedi-Philosophie aus alpiner und asiatischer Kultur. Das kulinarische Konzept der beiden Fine-Dining-Restaurants mit der authentisch-japanischen Küche bleibt unter ihrer Ägide unverändert, dank ihres gut gefüllten Rucksacks an Expertise, Leidenschaft und Kreativität heben sie die Kulinarik jedoch auf ein noch höheres Niveau. Denn sowohl Sato als auch Toffolon arbeiteten bei den besten Cuisiniers der Schweiz und Europas in führenden Positionen – jetzt prägen sie gemeinsam die Kulinarik des 5-Sterne-Deluxe-Hotels.

PRESS CONTACT:

Philipp Hendelkes, Public Relations & Marketing Manager
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt
Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com

Taste the Difference: Japanisches Fine-Dining modern interpretiert

«Balfego Tuna mit Daikon, Mioga und Shishito Pepper», «Königskrabbe mit Fingerlimes, Dashi und Erbsen» oder «Shiitake-Essenz mit Enoki und Edamame» gehören zu den ersten Kreationen der Twins. «Wir haben getüftelt, probiert, experimentiert, diskutiert, perfektioniert und auch wieder ganze Geschmackskombinationen verworfen, bis wir zu hundert Prozent hinter unserem gemeinsamen Premieren-Menü stehen konnten», sagt Dominik Sato. «Umso stolzer sind wir auf unser erstes kulinarisches Gesamtkunstwerk», ergänzt Fabio Toffolon. Highlights sind der Shidashi-Bento-Lunch und das Omakase-Menü im The Japanese by The Chedi Andermatt auf 2'300 m ü. M. sowie das vier- bis sechsgängige «modern Omakase Menu» im The Japanese Restaurant. «Omakase» bedeutet auf Deutsch «dem Koch vertrauen», und das darf man ruhig. Denn erlebbar wird ihr feines Gespür für die japanische Küche in der äusserst filigranen Weise, wie die einzelnen Komponenten auf dem Teller zusammenfinden und mit welcher Liebe zum Detail gearbeitet wird. Auch geschmacklich spürt und schmeckt man die perfektionierte Leidenschaft für aussergewöhnliche Gerichte und die erstklassige Produktqualität, die den Zwillingen beim Sourcing der Zutaten so wichtig ist. Die Twins planen aktuell gemeinsam bei beiden Fine-Dining-Restaurants federführend zu sein, da sie es geniessen, zusammen hinter dem Herd zu stehen, sich zu ergänzen und zu bereichern. Jeweils vierteljährlich dürfen sich Gäste auf neue Menüs freuen, welche an die entsprechende Saison angelehnt sind – ausser natürlich, wenn die Zwillinge dazwischen spontan eine neue Umami-Idee haben.

Familiensache: Yoshiko Sato übernimmt Patisserie

Dem The Chedi Andermatt ist in der Patisserie ein weiterer Coup gelungen. Denn Dominik Satos Ehefrau, Yoshiko Sato, stammt aus Japan und ist nicht nur dafür verantwortlich, dass die Zwillinge die Passion für die japanische Kultur und Küche entwickelten und, die seit vielen Jahren in ihre Gerichte mit einfließt. Yoshiko Sato selbst ist eine äusserst begnadete und erfolgreiche Pâtissière und folgt ihrem Mann sowie ihrem Schwager ins The Chedi Andermatt. Sie komplettiert ab sofort das neue Dream-Team und zeichnet im The Japanese sowie dem The Japanese by The Chedi Andermatt für die Patisserie verantwortlich. Mit ihrer langjährigen Erfahrung in der Spitzengastronomie – unter anderem im The Restaurant des The Dolder Grand Hotel sowie im Victor's Fine Dining by Christian Bau – verleiht sie den süssen Kreationen des 5-Sterne-Deluxe-Hotels noch einen Hauch mehr japanische Authentizität.

PRESS CONTACT:

Philipp Hendelkes, Public Relations & Marketing Manager
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt
Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com

Über The Chedi Andermatt

Umgeben von der wundervollen Natur und ganzjährigen Schönheit der Schweizer Alpen fügt sich The Chedi Andermatt elegant in die klassischen Ski-Chalets von Andermatt ein, die das Bild dieses zeitlos charmanten Orts im Urserntal prägen. Entworfen vom renommierten Architekten Jean-Michel Gathy von Denniston Architects, verbindet sich im 2013 eröffneten 5-Sterne-Deluxe-Hotel der authentische alpine Chic der Schweiz perfekt mit asiatischem Stil. Traditionelle Materialien wie warme Hölzer und Naturstein schaffen eine intime und stilvolle Atmosphäre. Diese spiegelt sich in den 119 geräumigen Gästezimmern und Suiten ebenso wie in den hotelumfassenden Einrichtungen wider. Dazu zählen: The Restaurant, The Japanese Restaurant, The Winter Village inklusive The Chalet (nur in den Wintermonaten geöffnet), The Bar and Living Room, The Lobby, The Courtyard, The Wine and Cigar Library sowie der 2'400 Quadratmeter grosse The Spa and Health Club. Mit dem Gourmet-Restaurant The Japanese by The Chedi Andermatt auf 2'344 m ü. M. betreibt das Hotel das höchstgelegene japanische Restaurant der Schweiz. Zudem sind The Japanese Restaurant seit 2017 und The Japanese by The Chedi Andermatt seit 2021 je mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. The Chedi Andermatt wurde 2023 wiederholt vom Forbes Travel Guide mit der Spitzenplatzierung ausgezeichnet und zählt weiterhin zu den besten Hotels weltweit. Weitere Informationen: www.thechediandermatt.com

PRESS CONTACT:

Philipp Hendelkes, Public Relations & Marketing Manager
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt
Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com