

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

**PRESS
RELEASE**

WWW.THECHEDIANDERMATT.COM

GHM
A STYLE TO REMEMBER


SWISS DELUXE HOTELS

 **LEADING
HOTELS**

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

The Chedi Andermatt mit Swiss Bar Award für «Beste Hotelbar 2021» ausgezeichnet



Das The Chedi Andermatt wurde mit dem Swiss Bar Award 2021 für die beste Hotelbar ausgezeichnet. The Bar and Living Room ist damit der Place-to-be unter den Schweizer Hotelbars. Barmanagerin Marie Gerber und ihr Team überzeugten die hochkarätige Fachjury – bestehend aus Persönlichkeiten der Schweizer Barszene – mit ihrem Talent, Service und Drinks auf absolutem Top-Niveau. «Wir sind einfach überwältigt! Der Swiss Bar Award ist ganz klar meinem starken Team zu verdanken, welches jeden Tag 200 Prozent gibt. Wir freuen uns, dass sich unsere Leidenschaft, unser Engagement und unsere Liebe zum Detail ausbezahlt haben», sagt Marie Gerber, Barmanagerin The Chedi Andermatt.

Die Kunst der Cocktail-Kreation, der Zubereitung sowie das Handwerk des Mixens beherrscht Marie Gerber perfekt. Sie weiss, welche Komponenten sich im Glas lieben und verschmelzen, ein spannendes Pairing ergeben, und zelebriert mit ihrem 16-köpfigen Team im The Bar and Living Room im The Chedi Andermatt Mixology at its best. Dabei darf ein Drink gerne auch einmal zum Nachdenken anregen, überraschen oder ganz «sober» daherkommen. Für Marie Gerber nimmt auch das Thema Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle ein. So setzt sie auf 100 Prozent biologisch abbaubare Reis-Strohhalme, produziert aus Kaffeesatz «Infusions» für Drinks oder trocknet die Anschnitte von Zitronen, Limetten und Orangen zur Dekoration der flüssigen Kunstwerke.

Jean-Yves Blatt, General Manager des The Chedi Andermatt, ist stolz: «Unser Bar-Team hat diese Auszeichnung absolut verdient. Es spürt Trends in der Mixology-Welt auf und übersetzt diese in unseren Chedi-Spirit. Dabei probiert es auch neue, ungewöhnliche Kreationen aus, ohne dabei die beliebten Cocktail-Klassiker zu vergessen. Dieser Mix in Kombination mit der entspannten Atmosphäre des The Bar and Living Room begeistert unsere Gäste.» The Bar and Living Room ist täglich von 12.00 bis 24.00 Uhr geöffnet.

Weitere Informationen zum Hotel unter www.thechedianderematt.com.

Über The Chedi Andermatt

Press Contact:

Philipp Hendelkes, Junior PR Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chedianderematt.com, www.thechedianderematt.com

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

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 123 geräumigen Gästezimmern und Suiten ebenso wie in den hotelumfassenden Einrichtungen wider. Dazu zählen: The Restaurant, The Japanese Restaurant, 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 2022 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, Junior PR Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: pr@chediandermatt.com, www.thechediandermatt.com