

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:

GaultMillau kürt Executive Chef Dietmar Sawyere zum Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz



Es schneit zum Auftakt in die Wintersaison GaultMillau-Punkte für das The Chedi Andermatt. So darf sich das The Japanese über 17 GaultMillau-Punkte freuen und das The Japanese by The Chedi Andermatt ist neu mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Verantwortlich für die beiden einzigartigen Restaurants ist Dietmar Sawyere, der zudem von GaultMillau zum Aufsteiger des Jahres 2022 in der Deutschschweiz gekürt wurde. Urs Heller, Chefredaktor GaultMillau Schweiz, schreibt: «The Chedi in Andermatt UR ist Kult im Land. Dazu trägt der weitgereiste Executive Chef Dietmar Sawyere wesentlich bei, der die asiatischen Chefs im The Japanese leitet und den Code geknackt hat: Japanische Küche, angepasst an den europäischen Gaumen, umgesetzt zum Teil mit Produkten aus der Region. Ein 17- Punkte-Konzept!» www.thechediandermatt.com

Die Kulinarik im The Chedi Andermatt ist ein gastronomisches Statement, bei dem der feingeistige Mix aus Schweizer, europäischer und asiatischer Küche für Begeisterung im Teller und am Gaumen sorgt. Die Kochkunst im 5-Sterne-Deluxe-Hotel überzeugt nicht nur Gäste aus dem In- und Ausland, auch GaultMillau Schweiz ist Fan vom wuseligen Treiben hinter den Herdplatten in den einzelnen Restaurants und honoriert die kulinarische Leidenschaft von Dietmar Sawyere und seinem Team mit einem wahren Punktereigen.

The Japanese Restaurant (neu 17 GaultMillau-Punkte, 1 Michelin-Stern)

Das The Japanese Restaurant ist einzigartig in den Schweizer Alpen und steht seit der Eröffnung im Dezember 2013 für authentische japanische Köstlichkeiten. Heute verfügt es über 17 GaultMillau-Punkte und einen Michelin-Stern. Executive Chef Dietmar Sawyere und sein Team, inklusive Sushi-Master, zelebrieren Genuss auf Japanisch und sorgen mit der Spezialität des Hauses – den modernen fünf- bis zehngängigen Kaiseki-Menüs – für Begeisterung. Die Kreationen entsprechen einem mehrgängigen japanischen Abendessen und sind mit der westlichen «Haute Cuisine» vergleichbar, da sie den Geschmack, die Textur, die Form und die Farben der Lebensmittel auf höchstem Niveau und in perfekter Harmonie

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

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

kombinieren. Signature-Dishes wie «Black Cod» zergehen wahrlich auf der Zunge. Um alle Facetten der kulinarischen Welt Japans zu erleben, darf ein Glas Sake nicht fehlen. The Japanese Restaurant verfügt mit 120 Positionen über die erlesenste Sake-Karte der Schweiz.

The Japanese by The Chedi Andermatt (neu 15 GaultMillau-Punkte, 1 Michelin-Stern)

Der Gourmethimmel liegt auf 2'344 m ü. M.: Das im Dezember 2019 eröffnete The Japanese by The Chedi Andermatt ist neu mit 15 GaultMillau-Punkten sowie einem Michelin-Stern dekoriert und darf sich stolz als weltweit höchstgelegenes japanisches Restaurant mit einem Michelin-Stern bezeichnen. Direkt an der Bergstation des Gütsch-Express zelebriert Mastermind und Executive Chef Dietmar Sawyere, der auch für das Hauptrestaurant The Japanese verantwortlich zeichnet, mit seinem Team «Haute Cuisine» auf Japanisch – Panoramablick inklusive.

The Restaurant (14 GaultMillau-Punkte)

Im The Restaurant verführen vier Atelierküchen mit asiatischen und europäischen Gerichten, die direkt vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Dabei wartet das The Chedi Andermatt mit einer Attraktion auf, die ihresgleichen sucht: Prominent beim Eingang thront der fünf Meter hohe The Cheese Tower aus Glas, in dem die Gäste mehr als 40 verschiedene regionale und nationale Delikatessen kosten können.

Dietmar Sawyere: GaultMillau-Aufsteiger des Jahres 2022 in der Deutschschweiz

Dietmar Sawyere, der bereits in den Londoner Nobelhotels Savoy und Dorchester in der Küche stand, hält seit einigen Jahren als Executive Chef die kulinarischen Fäden im The Chedi Andermatt in den Händen. Gemeinsam mit seinem Team weiss er, wie sie die Gäste in den unterschiedlichen Atmosphären der Restaurants nach allen Regeln der Kochkunst mit authentischen japanischen Köstlichkeiten verwöhnen. Diesem Können und dieser Leidenschaft zollt auch GaultMillau Schweiz mit Chefredaktor Urs Heller Tribut und wählt Dietmar Sawyere zum Aufsteiger des Jahres 2022 in der Deutschschweiz.

Genusswelten der Extraklasse

Mit dem Kulinarik-Konzept ging das The Chedi Andermatt bei der Eröffnung 2013 neue Wege und zeigte mit dem The Japanese bereits früh sein Gespür für Trends und erfolgreiche Genuss-Konzepte. Jean-Yves Blatt, General Manager des 5-Sterne-Deluxe-Hotels, freut sich: «Wir sind sehr stolz. Die Auszeichnung ist eine Bestätigung für die Leidenschaft und die hohe Kompetenz, mit welcher das gesamte Team in allen Bereichen täglich ans Werk geht. Und dafür, dass wir mit unserem Konzept, authentische japanische Küche anzubieten, den Nerv der Zeit getroffen haben und mit unserer Cuisine-Philosophie etwas Einmaliges kreiert haben.»

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

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

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 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