

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

**PRESS  
RELEASE**

[WWW.THECHEDIANDERMATT.COM](http://WWW.THECHEDIANDERMATT.COM)

# THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

## Elmir Medunjanin leitet neu The Bar and Living Room und überzeugt mit kreativen Cocktail-Kreationen



**Andermatt, 16. Dezember 2022 – Seit 2019 begeistert Elmir Medunjanin mit seinen Cocktails die Gäste im The Chedi Andermatt. Jetzt hat der talentierte Barkeeper als Assistant Manager Bar & Lounges die Gesamtverantwortung für The Bar and Living Room im 5-Sterne-Deluxe-Hotel übernommen und bringt gleichzeitig frischen Wind in das Cocktaillmenü einer der besten Schweizer Hotelbars. Inspiriert ist die neue Karte von den vier Elementen Feuer, Luft, Wasser und Erde und ihr Inhalt verführt mit unkonventionellen Sober- und Non-Sober-Kreationen, die nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch wahre Kunstwerke sind. Ein Drink, der in einer Tomatenbüchse serviert wird, oder ein Cocktail, der es mit einem Vulkan aufnimmt? Überraschungsmomente à la The Chedi Andermatt sind garantiert! Ein weiteres Novum von Elmir Medunjanin und seinem Team: die innovative Barkarte in Form einer Drehscheibe mit kunstvollen Illustrationen der einzelnen flüssigen Kreationen. Damit erkennen Gäste im Handumdrehen, wie sauer, fruchtig, süß, bitter oder umami ein Drink ist. [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)**

Der gebürtige Österreicher Elmir Medunjanin ist seit März 2019 fester Bestandteil des Bar-Teams des The Chedi Andermatt und hat nun die Leitung der The Bar and Living Room übernommen. Ab sofort ist er als Assistant Manager Bar & Lounges federführend bei den Cocktailkreationen. Dank seiner Erfahrung und seiner Leidenschaft für Mixology verfügt der 29-Jährige über exzellentes Fachwissen, wenn es um einheimische Produkte, Spirituosen, Weine und Cocktails geht. Sein Bar-Handwerk versteht der geborene Gastgeber zu hundert Prozent – erlernt hat er es in Berlin und im Anschluss unter anderem in einer Speakeasy-Cocktailbar in Oslo perfektioniert. In seiner neuen Position darf Elmir Medunjanin zudem seine Leidenschaft für Zigarren ausleben. Nach seiner Weiterbildung zum Zigarrenmeister und Junior Habana Cigar Sommelier berät er Gäste ebenso professionell wie charmant bei der Auswahl der richtigen Zigarre und darf dabei auf die weltweit grösste Zigarrenausswahl in der Hotellerie zurückgreifen, welche sich im The Chedi Andermatt befindet.

Press Contact:

Philipp Hendelkes, PR & Social Media Manager  
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt  
Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: [pr@chediandermatt.com](mailto:pr@chediandermatt.com), [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)

# THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

## Die vier Elemente in flüssiger Form

«Mixology» ist mittlerweile ein Synonym für das flüssige Fine-Dining. Kreativität, Handwerk und ein enormes Wissen, welche Komponenten und Konsistenzen sich perfekt ergänzen, sind nur einige Eigenschaften, welche die besten Barkeeper rund um den Globus mitbringen und auszeichnen. Ein Drink ist heute weit mehr als einfach ein Getränk. «Man tüftelt an neuen Kreationen, stellt selbst ergänzende Ingredienzen wie unseren hausgemachten Vermouth oder unser klares Minze-Gurken-Wasser her, probiert Mixturen und Texturen aus und mischt am Ende eine Prise Mut dazu. Meistens benötigen wir mehrere Anläufe, bis wir die ideale Rezeptur für einen neuen Cocktail haben», sagt Elmir Medunjanin und ergänzt: «Steht das Cocktail-Rezept, machen wir uns im Team Gedanken zur Präsentation – und wie wir das gewisse Etwas hinzufügen.» So sind für diese Saison 16 neue Cocktails entstanden, darunter auch vier Kreationen ohne Alkohol. Von herb bis dezent spicy, von erfrischend bis kräftig: Die unkonventionellen Cocktails überraschen geschmacklich wie optisch und sind inspiriert von den vier Elementen. Elmir Medunjanin erklärt die Idee zum Konzept: «Feuer, Wasser, Erde und Luft haben einen enormen Einfluss auf die Balance und die Gesundheit unseres Organismus. Sie sind der Ursprung unseres Universums und sollten im Gleichgewicht sein, um Stärke, Energie, Kraft und Ruhe zu erlangen. Und genau dies spürt man in unseren neuen Signature Drinks.»

## Vom regionalen «Anderjito» bis «Up to the Sky» mit schwebender Zitrus-Wolke

Im The Chedi Andermatt einen feuerroten, leicht scharfen Drink aus einer Tomatenbüchse trinken? «Pomodoro e Fragola» macht es möglich und zeigt gleichzeitig, dass auch alkoholfreie Cocktails spektakulär sein können. Das Bar-Team des The Chedi Andermatt legt grossen Wert auf Kreationen ohne Alkohol. Ganz dem Trend-Gespür des 5-Sterne-Deluxe Hotels entsprechend hält es stets Augen und Ohren offen, um immer wieder neue alkoholfreie Spirituosen zu entdecken. Wer sich lieber dem Element «Erde» hingibt, sollte die regionale Neuinterpretation des Virgin Mojito – den Anderjito mit Schweizer Rum, Bergthymian und Schweizer Tonic Water – ganz oben auf seiner Liste haben. Rauchig wird es mit «Volcano 38», denn da brodelt es ganz schön im Glas. Extravagant und nicht alltäglich sind der luftige Espuma-Cocktail «Apricolada», «Up to the Sky» mit einer schwebenden Zitrus-Wolke oder «Ocean's Eye» mit einer Lichtquelle, die die Farbe des Drinks verändert. Dank der innovativen Dreh-Barkarte dürfen Gäste sich für einmal nicht von Beschreibungen, sondern von Geschmacksrichtungen leiten lassen, um sich so vielleicht an einen anderen Cocktail zu wagen und in eine andere Welt einzutauchen. Wer an der Karte dreht, sieht sofort, wie sauer, fruchtig, süss, bitter oder umami ein Getränk ist – oder man lässt sich von der Optik der bunten Illustrationen beeinflussen. Unabhängig, für welchen Drink man sich entscheidet, sie sind optische und kulinarische Genusserlebnisse.

Press Contact:

Philipp Hendelkes, PR & Social Media Manager

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: [pr@chediandermatt.com](mailto:pr@chediandermatt.com), [www.thechediandermatt.com](http://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](http://www.thechediandermatt.com)

## Press Contact:

Philipp Hendelkes, PR & Social Media Manager  
The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt  
Phone +41 41 888 79 93, E-Mail: [pr@chediandermatt.com](mailto:pr@chediandermatt.com), [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)