

Medieninfo, Zermatt im November 2014

Das Traditionshaus erfindet sich neu Der Zermatterhof präsentiert sich als «The Small Grand Hotel»

Eine weitere Etappe der Renovation der Gästezimmer ist abgeschlossen. Das Grand Hotel Zermatterhof verfügt nun insgesamt über 77 geschmackvolle Zimmer und Suiten und ist bereit für den Winter und die touristische Hochsaison in Zermatt. Die überschaubare Zahl der Zimmer macht den Zermatterhof zum «Small Grand Hotel» und garantiert den Gästen Exklusivität und wirklich persönlichen Service.

Im Grand Hotel Zermatterhof tauchen die Gäste in eine Welt ein, in der Zeit eine neue Bedeutung erhält. Zeit wird hier als der letzte wahre Luxus verstanden, Zeit zu haben, nichts zu tun, nicht produktiv zu sein, einfach zu sein. Dafür sind Grand Hotels einmal gebaut worden und das kann man im Zermatterhof heute noch erleben. Dazu gehören natürlich auch alle Annehmlichkeiten eines modernen 5-Sterne-Hauses.

Drei neue Kulinarikangebote

Ab dem 12.12.2014 beim Start in die Wintersaison 2014/2015 empfiehlt sich der Zermatterhof mit drei neuen Restaurantkonzepten auch allen Gästen im Matterhorndorf, die nicht im Grand Hotel logieren.

Im Alpine Gourmet Prato Borni dürfen sich Geniesser auf das Beste der alpinen Küche und neue fantastische Geschmackserlebnisse freuen. Im Lusi stehen die Klassiker der Brasserie-Küche auf der Karte. Im saycheese gibts in entspannter Atmosphäre Walliser Käsespezialitäten.

Alpine Gourmet Prato Borni: Das Beste der alpinen Küche

Der Chef und die Küchenbrigade im Prato Borni haben Grosses vor. Das Konzept «Alpine Gourmet» setzt Walliser Produkte neu in Szene. Modern, schörkellos, leicht und immer absolut köstlich. Das Gourmet Restaurant im Grand Hotel Zermatterhof präsentiert regionale Produkte zur Perfektion veredelt. Küchenchef Ralph Busch legt ambitioniert auf und kreiert mit Fingerspitzengefühl. Womit ab dem 12.12.2014 im Zermatterhof täglich bewiesen wird, dass Fine Dining nicht Französisch sein muss.

Das Wallis ist die kulinarisch reichste Region der Schweiz. Von den höchsten Gipfeln der Alpen durchs Tal der Rhone bis zum Genfersee wächst und gedeiht eine unvergleichliche Vielfalt an Produkten. Der Genfersee ist reich an Fischen. Auch die kristallklaren Bergbäche sind voller Leben. Und Wild gehört im Wallis seit jeher auf den Speiseplan. Gut geschützt durch die hohen Berge ist das Rhonetal sehr warm und trocken. Das privilegierte Klima lässt Früchte und Gemüse reifen, die sonst nur viel südlicher vorkommen. Nicht zu vergessen die grosse Auswahl an hervorragenden Weinen, die hier traditionell gekeltert werden. Ein Drittel des Schweizer Weins kommt aus dem Wallis. Es versteht sich also von selbst, dass die Weinkarte im Alpine Gourmet Prato Borni mit Walliser Tropfen begeistert.

Brasserie Lusi: Klassiker in neuer Frische

Der perfekte Ort für alle, die es unkompliziert mögen. Auf der Karte stehen die Highlights der französischen Brasserie-Küche und internationale Klassiker. Der

Name Lusi hat seinen Ursprung im Dialekt der Zermatter. Ein Lusi war die kleine, faltbare Laterne, die den Bergsteigern in früheren Zeiten warmes Licht spendete. Und so ist auch die Atmosphäre im Lusi: hell und freundlich. Beim Lunch auf der Restaurantterrasse schaut das Matterhorn zu. Am Abend begleitet Kerzenschein die Gaumenfreuden.

Käsestübli «saycheese»: Traditionsbewusst modern

Es ist gemütlich in der kleinen Käsestube. Der mit viel Fachwissen und Liebe zum Detail affinierte Käse wird mit Leidenschaft zubereitet und serviert. Von einem Käsestübli in einem Grand Hotel erwartet der Gast höchste Qualität. Das «saycheese» wird dem selbstverständlich gerecht und bietet mehr.

Der Name des neuen Kulinarikangebots im Zermatterhof ist Programm. Ein feines Fondue im «saycheese» macht lächeln. Die junge Equipe lebt «saycheese». Ein Augenzwinkern gehört dazu. Die Atmosphäre ist entspannt. Die Produktqualität überzeugt. Die verschiedenen Käsesorten kommen ausnahmslos von Käsereien aus dem Wallis. Natürlich finden sich auch die exklusiven Mutschli der Zermatter Horu Käserei auf der Karte. Der Chef empfiehlt das Fondue Zermatterhof, wahlweise mit Champagner, mit Wintertrüffel oder mit Steinpilz.

Neu mit dem Zermatter Löwen im Logo

Die Veränderungen im Innern widerspiegeln sich im neuen Auftritt des Grand Hotels. Stark und selbstbewusst steht jetzt ein goldener Löwe für den Zermatterhof. Der Löwe ist das Wappentier von Zermatt. Er ziert das Wappen der Burgergemeinde. Das Tourismusengagement der Zermatter Burger begann mit Fronarbeit. Sie legten selber Hand an und bauten von 1876 bis 1879 ihr 5-Sterne-Hotel, den Zermatterhof. Das Grand Hotel Zermatterhof kann also auf eine ganz besondere Geschichte zurückblicken.

Der Start in die Wintersaison 2014/2015 im Grand Hotel Zermatterhof ist am 12.12.14. Die drei Restaurants im Zermatterhof bieten jeweils für 40 Gäste komfortabel Platz. Fürs Alpine Gourmet Prato Borni, die Brasserie Lusi und das saycheese empfiehlt es sich, zu reservieren: +41 27 966 66 00.

Kontakt für Informationen:

Roman Haller, Matterhorn Group
roman.haller@zermatt.net
+41 27 966 67 71