

Medienmitteilung

## Zwei weitere Michelin Sterne für Andermatt Auszeichnung für Fine Dining auf dem Gütsch

*Andermatt, 02. Februar 2021* – Der Guide Michelin hat die beiden Restaurants auf dem Gütsch **The Japanese by The Chedi Andermatt** und das **Gütsch by Markus Neff** mit je einem Michelin Stern ausgezeichnet. Bereits seit 2017 über einen Michelin Stern verfügt **The Japanese Restaurant** im **The Chedi Andermatt**. Andermatt etabliert sich damit auch als **Gourmet-Mekka** in den Bergen mit den beiden höchst gelegenen Restaurants der Schweiz mit einem Michelin Stern.

Die beiden auf 2'300 Metern über Meer gelegenen Restaurants bestechen seit Dezember 2019 mit Fine Dining auf höchstem Niveau. Zu den Feinheiten des von Dietmar Sawyere geführten **The Japanese by The Chedi Andermatt** gehören Shidashi Bentō, Omakase- und Kaiseki-Menüs sowie Sushi- und Tempura-Spezialitäten.

Ein völlig anderes Geschmackserlebnis erwartet Gäste im **Gütsch by Markus Neff**. Klar und simpel sind die Kreationen von Koch Markus Neff und seinem Team Maren Müller, Charlie Neumüller und David Gruss. Das zeigt sich in stringenten Kompositionen, die mit viel Respekt und Liebe zum lokalen Produkt gezaubert werden.

Wer es dennoch schafft, bei so viel Kochkunst den Blick vom Teller zu heben, wird belohnt: Die Restaurants mit Blick auf den Gotthardpass, den Oberalpass und das Urserntal verfügen über je rund 50 Innenplätze sowie mehrere Terrassen.

## 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 (14 GaultMillau-Punkte), The Japanese Restaurant (1 Michelin Stern, 16 GaultMillau-Punkte), 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 2'300 m ü. M. betreibt das Hotel zudem das höchstgelegene japanische Restaurant der Schweiz (1 Michelin Stern, 14 GaultMillau-Punkte). Der bekannte Hotel- und Gastroführer GaultMillau kürte The Chedi Andermatt zum Hotel des Jahres 2017 und im renommierten Hotelrating von Karl Wild wurde das 5-Sterne-Deluxe-Hotel zum besten Ferienhotel 2018/19 der Schweiz gewählt.

Für weitere Informationen besuchen Sie [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com).

### Pressekontakt The Japanese by The Chedi Andermatt:

Melanie Horn, Cluster Director of Sales & Marketing

The Chedi Andermatt, Gotthardstrasse 4, 6490 Andermatt

Tel.: +41 41 888 79 91, E-Mail [mhorn@chediandermatt.com](mailto:mhorn@chediandermatt.com)

---

## Über "Gütsch by Markus Neff"

Das Konzept im «Gütsch by Markus Neff» mit seinem Team Maren Müller, Charlie Neumüller sowie David Gruss ist unkompliziert und vermittelt Leichtigkeit. Den Gast erwarten stringente Kompositionen ohne Schnickschnack oder Show, aber mit viel Respekt und Liebe zu den lokalen Produkten – mit viel Geschick und Liebe zusammengestellt und zur Perfektion gekocht.

### Medienkontakt Gütsch by Markus Neff:

Andermatt Swiss Alps AG

**Stefan Kern**

**Chief Communication Officer**

+41 78 663 29 63

[s.kern@andermatt-swissalps.ch](mailto:s.kern@andermatt-swissalps.ch)