

25.06.2025 – 13:25 Uhr

Kreativer Kopf im The Mansard Gstaad: Newcomer Tom Walter wird neuer Head Chef



Kreativer Kopf im The Mansard Gstaad:

Newcomer Tom Walter wird neuer Head Chef

Gstaad, 25. Juni 2025: [The Mansard](#) in Gstaad bringt frischen Wind in seine Kulinarik: Tom Walter übernimmt ab 1. Juli 2025 die Führung in der Küche als Head Chef. Der Rising Star hat sein Handwerk unter anderem bei Tanja Grandits in Basel erlernt. Walter, der 2021 als bester Commis der Schweiz beim Goldenen Koch-Wettbewerb ausgezeichnet wurde, wird mit ehrlich-überraschenden Schweizer Kreationen das Restaurant und die einzige Rooftop-Terrasse von Gstaad bespielen.

The Mansard in Gstaad bricht mit Tom Walter als Head Chef zu neuen Horizonten auf. «Tom ist ein Glücksfall für uns, er ist der richtige Mann zur richtigen Zeit. Mit unserer MANSARD Rooftop haben wir einen Place-to-be, den wir neu inszenieren wollen. Unsere Bar soll zum Hotspot in Gstaad werden, wo wir zu den einzigartigen Aussichten internationalen Comfort Food servieren werden, der auf das exquisite Cocktail-Menü abgestimmt ist», erklärt Stefan Ludwig, General Manager von The Mansard Gstaad. Im Restaurant selbst geht's durch und durch authentisch-schweizerisch mit einem Contemporary Twist zu und her. Ein originell-feines Frühstück bildet den Auftakt – gefolgt von Lunch und Dinner, wo Tom Walter und sein Team ihre erfrischend-ehrlichen Kreationen in einer gemütlich-genussvollen Atmosphäre präsentieren werden. Natürlich ist der junge Head Chef auch persönlich beim Gast anzutreffen, denn er will ein Chef sein, mit dem man über die Welt und Genuss philosophieren kann.

Tom Walter – gerade mal 25 Jahre jung – ist in Aarau aufgewachsen und hat in seiner Karriere als aufstrebender Küchenprofi an besten Adressen gekocht. Die letzte und wohl wichtigste Station war bei Tanja Grandits im «Stucki» (2 Michelin-Sterne, 19 Punkte bei GaultMillau) in Basel. Dort hat er während vier Jahren zahlreiche Positionen durchschritten und dabei sein Handwerk der ehrlichen, auf echten Geschmack fokussierten Spitzenküche verfeinern können. Weitere namhafte Etappen in seiner steilen Karriere waren Praktika bei Nils Henkel im Restaurant Schwarzenstein (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte bei GaultMillau) in Geisenheim sowie im Grand Hyatt in Hongkong.

2021 holte sich Tom Walter den Titel des «Besten Commis der Schweiz» im Rahmen des «Goldenen Koch»-Wettbewerbs in der Schweiz. Ebenso sammelte Tom Walter wertvolle Erfahrung in der Schweizer Kochnationalmannschaft, in der er von 2020 bis 2021 mitwirkte. Bei den Swiss Skills 2020 war Tom Walter im Halbfinal. Bei «Gusto 2019», der Schweizermeisterschaft der Kochlehrlinge, erreichte er den Final. 2018 errang das Talent die Goldmedaille als bester Lehrling seines Jahrgangs im Aargau – damals mit einem Schaustück seines Könnens in Sachen Patisserie. Seine Lehre hat er im Restaurant «Kettenbrücke» in Aarau absolviert. Tom Walter zählt zu den vielversprechendsten Talenten in hiesigen Landen.

Nun folgt der nächste und logische Schritt: Erstmals steht Tom Walter, der aktuell sein Studium zum diplomierten Betriebswirtschaftler in Zürich absolviert, einem Küchenteam von sieben Personen vor. Für seinen Start im The Mansard in Gstaad hat der junge Chef, der auch ein gefragter Berater für andere Betriebe ist, eine eigenständige Handschrift entwickelt. *«Wir starten ab 1. Juli voll durch mit einer knackigen Sommersaison und setzen sofort neue Akzente. Meine erste vollständige Karte werde ich dann im Herbst vorlegen. Sie soll vor allem eines: Glücksmomente schaffen. Menschen geniessen mit Menschen – feines, bodenständiges Essen verbindet. Im Zentrum der neuen Gerichte steht der ehrliche Geschmack, die Natürlichkeit hiesiger Produkte, das Spiel zwischen Tradition und Innovation. Dazu gehören eine gehörige Prise Liebe, Leidenschaft und Kreativität.»*

Nebst Tom Walter ist auch das Service-Team komplett und mit viel jugendlichem Schwung unterwegs – geleitet wird es von der Saanenländerin Yasmin Gerber und ihren sieben Kolleginnen und Kollegen. The Mansard befindet sich im Herzen von Gstaad an der Promenade – ein gemütlicher, zentral gelegener Ort, wo sich Einheimische, Zweitheimische und Gäste aus aller Welt niederschwellig treffen und austauschen können. Das Hotel ist ganzjährig geöffnet, beherbergt 29 Zimmer und Suiten, ein charmant eingerichtetes Restaurant und Gstaads einzige Rooftop-Bar. Die Inneneinrichtung verbindet traditionelle alpine Architektur mit modernen Chalet-Design-Elementen. Die Preise im The Mansard Gstaad beginnen bei 230 Schweizer Franken pro Nacht.

Weitere Informationen finden sich [hier](#).

Über Miiro

Miiro ist eine neue Lifestyle-Hotelmarke, die eine charaktervolle Kollektion von individuell gestalteten Hotels im Herzen der interessantesten Viertel Europas auf den Markt bringt. Jedes Hotel ist von seiner Umgebung inspiriert, von den Menschen, die dort leben, und den Geschichten, die sie erzählen. Abgeleitet vom lateinischen Wort «miro», was so viel wie ich «wundere» bedeutet, und mit dem Doppelvokal, der für Reflexion steht, ermutigt Miiro seine Gäste, innezuhalten, sich umzusehen und jeden Moment zu geniessen. Weitere Informationen finden sich unter www.miirohotels.com.

Miiro ist ein Unternehmen von InterGlobe Enterprises, Indiens führendem Luftfahrt- und Gastgewerbekonglomerat, das führende Positionen in den Bereichen Luftfahrt, Gastgewerbe und reisebezogene Dienstleistungen einnimmt und über seine verschiedenen Geschäftsbereiche weltweit mehr als 65'000 Fachkräfte beschäftigt.

Über InterGlobe Enterprises

InterGlobe Enterprises ist ein indisches Reisekonglomerat, das in den Bereichen Luftfahrt (IndiGo), Gastgewerbe, Logistik, Technologie, Airline-Management, Pilotenausbildung und Flugzeugwartungstechnik tätig ist. InterGlobe beschäftigt in seinen verschiedenen Geschäftsbereichen mehr als 65'000 Fachleute in über 135 Städten weltweit. Seit 1989 baut die Gruppe Unternehmen auf und arbeitet mit globalen Marken zusammen, um Qualität und Werte zu liefern. Sie hat die Kluft zwischen Menschen und Märkten durch Innovation und Serviceführerschaft überbrückt. In den vergangenen drei Jahrzehnten hat InterGlobe seine Vision, seinen Beitrag und seine Präsenz weiter ausgebaut und sich zu einem der führenden indischen Mischkonzerne entwickelt.

Weitere Informationen finden sich unter www.interglobe.com

Medienkontakt:

Miiro The Mansard, Gstaad

Stefan Ludwig

General Manager

Miiro - InterGlobe Enterprises (Gstaad) AG

s.ludwig@the-mansard.ch

+41 33 748 40 00



Ein talentierter Mann übernimmt das Steuer in der Küche von The Mansard Gstaad: Tom Walter ist mit seinen 25 Jahren einer der jüngsten Head Chefs der Schweiz. © Melanie Uhkötter



Ein talentierter Mann übernimmt das Steuer in der Küche von The Mansard Gstaad: Tom Walter ist mit seinen 25 Jahren einer der jüngsten Head Chefs der Schweiz. © Melanie Uhkötter

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100102372/100932871> abgerufen werden.