

30.01.2026 – 14:04 Uhr

Miir The Mansard Gstaad: Gault Millau vergibt neu 13 Punkte an Newcomer Tom Walter



Miir The Mansard Gstaad

Gault Millau vergibt neu 13 Punkte an Newcomer Tom Walter

Gstaad, 30. Januar 2026: Das ist ein Meilenstein für den mitunter jüngsten Head Chef der Schweiz im [Miir The Mansard](#) in Gstaad: Tom Walter holt neu 13 Gault Millau-Punkte für seine innovative Küche im 4-Sterne-Boutiquehotel an der Gstaader Promenade – eine Anerkennung, die für eine ambitionierte Küche mit hohem Qualitätsanspruch steht und das Restaurant zu einem fixen Bestandteil der kulinarischen Szene der Genussregion Gstaad Saanenland macht.

Unter der Leitung des jungen und aufstrebenden Head Chefs Tom Walter präsentiert The Mansard Gstaad eine moderne, saisonale Küche, die lokale Zutaten mit internationalen Einflüssen verbindet. Diese fasziniert sowohl Gäste als auch Einheimische gleichermaßen. Der erst 25-jährige Koch, der unter anderem bei Tanja Grandits prägende Erfahrungen sammeln durfte, zählt zu den vielversprechendsten Talenten der Schweizer Gastronomie. Mit Kreativität, handwerklicher Präzision und einer klaren kulinarischen Handschrift kuratiert er das Profil des Hauses nachhaltig. Dies bestätigen auch die Kritiker von Gault Millau: «Ein paar erste so richtig gute Gerichte hat er bereits auf der Karte: «Rind im Schnee» beispielsweise, ein mutig gewürztes Rindstatar mit Sauerrahm und einer eleganten Käse-Espuma.»

Die 13 Punkte im renommierten Restaurantführer spiegeln nicht nur hohe kulinarische Qualität wider, sondern bestätigen auch den Anspruch des The Mansard, sich als kulinarischer Hotspot in Gstaad zu etablieren.

Gleichzeitig sind sie Ansporn, das Angebot weiterzuentwickeln und das vorhandene Potenzial voll auszuschöpfen – sowohl im Restaurant im Erdgeschoss als auch auf der beliebten Mansard Rooftop-Bar mit Panoramablick über die Alpen.

«Diese Auszeichnung zeigt, dass unser Weg stimmt», sagt Stefan Ludwig, General Manager von The Mansard Gstaad. «Wir wollen nicht nur ein attraktives Hotel sein, sondern ein Ort, an dem sich Menschen treffen, geniessen und die kulinarische Vielfalt der Region entdecken können.» Vom «Ei im Nest» über das «Tom»-a-hawk bis hin zu hausgemachten Gnocchi – das hauseigene Restaurant bietet eine lebendige, saisonal geprägte Speisekarte mit frischen, regionalen Produkten und kombiniert Schweizer Kochtraditionen mit zeitgemässen Akzenten – ein Konzept, das vom Guide anerkannt und von Gästen geschätzt wird.

Auch in den kommenden Wochen setzt The Mansard gezielt kulinarische Akzente: Am 14. Februar erwartet die Gäste ein romantisches Vier-Gänge-Valentinsdinner mit Champagner, musikalischer Begleitung und süsser Überraschung. Es folgen ausgewählte Abende im Februar mit Saxophon-Live-Musik sowie ein Osterbrunch auf der Rooftop-Bar mit Blick über die Dächer von Gstaad.

The Mansard Gstaad

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 4-Stern-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



Gemeinsam zum Erfolg: Das Team von The Mansard Gstaad feiert die 13 Gault-Millau-Punkte mit Head Chef Tom Walter (© Miiro The Mansard Gstaad)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100102372/100938189> abgerufen werden.