

# Grand Hotel Zermatterhof – The Small Grand Hotel

DAS TRADITIONSHAUS ERFINDET SICH NEU

**BE** Das Grand Hotel Zermatterhof bietet auf die kommende Wintersaisonöffnung am 12. Dezember 2014 einen bunten Strauss an Neuigkeiten und präsentiert sich in aufgefrischem Erscheinungsbild und mit neuen Restaurants.

Im zu Ende gehenden Jahr sind sehr viele spannende Dinge umgesetzt und Bauprojekte realisiert worden. Es gibt eine Menge Neuigkeiten: Nach einer Renovierung von weiteren Zimmern hat das Grand Hotel Zermatterhof nun insgesamt 77 Zimmer und Suiten. Auf den kommenden Winter hin werden die Restaurants konzeptionell, angebotsmässig und optisch massiv aufgewertet. Sie sind für alle Zermatter Gäste geöffnet.

Die grösste Veränderung war die Neupositionierung und das Rebranding. Neu grüsst erhaben der Löwe als das eigentliche Wappentier von Zermatt den Besucher. Er ist im Zermatterhof allgegenwärtig und findet sich nicht nur im Bürgerwappen, sondern auch geschnitzt und gemalt an historischen Bauteilen und Ornamenten.



## Alpine Gourmet Prato Borni

Fine Dining muss nicht unbedingt französisch sein. Das Gourmet-Restaurant im Grand Hotel Zermatterhof präsentiert regionale Produkte zur Perfektion veredelt und mit Fingerspitzengefühl kombiniert. 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, übrigens der zweitgrösste See Mitteleuropas, ist reich an Fischen. Auch die kristallklaren Bergbäche sind



Das Kulinarikangebot im Käsestübli «saycheese!» bietet höchste Produktqualität.



Alpine Gourmet Prato Borni: Geniesser dürfen sich auf neue und fantastische Geschmackserlebnisse freuen.

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 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. Im Alpine Gourmet Prato Borni erinnern wir uns an die Vielfalt des regionalen Angebots. Küchenchef Ralph Busch legt ambitioniert auf und kreierte mit Produkten aus dem Wallis. Traditionelles wird dabei ganz neu inszeniert. So entstehen regionale kulinarische Erlebnisse, die den Gaumen kitzeln.

## Brasserie Lusi

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.

## saycheese! Käsegenuss für Leib und Seele

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 glücklich. Es ist gemütlich in der kleinen Käsestube, die für 40 Gäste komfortabel Platz bietet. Der mit viel Fachwissen und Liebe zum Detail affinierte Käse wird mit Leidenschaft zubereitet und serviert. Traditionsbewusst modern lebt die junge Equipe im «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.

Die Wintersaisonöffnung 2014/15 des Grand Hotel Zermatterhof mit den neuen Restaurants ist am 12. Dezember 2014. Reservation für die neuen Restaurants Alpine Gourmet Prato Borni, Brasserie Lusi und saycheese! wird empfohlen unter +41 27 966 66 00.