

Bürgergemeinde Zermatt

# Heinz Rufibach, Küchenchef im Zermatterhof, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet

**In Zermatt glänzen 2019 fünf Michelin-Sterne in der Restaurantlandschaft – und Heinz Rufibach, Cuisinier im Grand Hotel Zermatterhof, gehört ab sofort mit zum Kreis der vom Guide Michelin ausgezeichneten Küchenchefs.**

Rufibach und die Brigade im «Prato Borni» setzen mit dem Konzept «Alpine Gourmet» seit zwei Jahren Walliser Produkte neu in Szene. Die 5-Sterne-Gastronomie im Zermatterhof ist neu auch mit 16 Punkten von GaultMillau prämiert – und Geniesser dürfen sich bei jedem Besuch auf fantastische Geschmackserlebnisse freuen. Diese kulinarische Leistung hat auch die Tester vom Guide Michelin begeistert.

## **Kulinarische Höhenflüge**

Am 5. Februar erhielt Heinz Rufibach im Rahmen der Vorstellung des neuen Guide Michelin Schweiz 2019 einen der begehrten Sterne. Im Alpine Gourmet Prato Borni, dem Fine-Dining-Restaurant im Zermatterhof, nimmt er mit seinem Team die Gäste auf kulinarische Höhenflüge mit. Der neue Michelin-Stern ist auch für das Service-Team um Peter Zimmermann und Rafael Biner, General Manager des Grand Hotel Zermatterhof, eine grosse Freude und weiterer Ansporn.

Wer die ausgezeichnete Küche selbst erleben möchte, sollte einen Tisch reservieren. Das Alpine Gourmet Prato Borni ist immer von Donnerstag bis Montag von 19.00 bis 22.00 Uhr geöffnet. Vorab kann man das Prato Borni auch online entdecken: <https://pratoborni.zermatterhof.ch>.



**Die 5-Sterne-Gastronomie im Zermatterhof rund um Heinz Rufibach ist neu auch mit 16 Punkten von GaultMillau prämiert.**

**«Ich bekomme vom Zermatterhof ein Spielzimmer, wo ich machen kann, was ich will.»**

Küchenchef Heinz Rufibach im «Walliser Boten» vom 9. Februar 2019