

## Medienmitteilung

### **GaultMillau 2020 krönt das Restaurant Tropaios Lounge im The Alpina Mountain Resort & Spa mit 14 Punkten**

*Zürich/Tschiertschen, 8. Oktober 2019. Das Romantikhôtel The Alpina Mountain Resort & Spa im Bergdorf Tschiertschen schafft den Sprung in den GaultMillau 2020. Das Bündner Viersternehôtel überzeugte die Tester des renommierten Gourmetführers mit seinem "alpinedining" Konzept in der Tropaios Lounge. Küchenchef Lukas Pfaff und sein Team erhalten 14 GaultMillau-Punkte.*

Im wichtigsten Gourmetführer der Schweiz werden jährlich 870 Restaurants bewertet und ausführlich beschrieben. Vier Jahre nach der Neueröffnung schafft das The Alpina Mountain Resort & Spa den Sprung in den GaultMillau 2020: Das innovative Gastronomiekonzept der Tropaios Lounge überzeugte die Jury und wird mit 14 GaultMillau-Punkten geehrt. In der stilvollen Lounge mit zehn Plätzen kommen Gäste in den Genuss vom sogenannten "alpinedining" und entdecken kulinarische Feinheiten und Raffinessen der alpinen Bündner Küche auf hohem Niveau.

"Wir sind sehr stolz, dass das Team um Küchenchef Lukas Pfaff es innert nur einer Saison geschafft hat, GaultMillau von sich zu überzeugen. Diese Auszeichnung zeigt uns, dass unser vielfältiges Gastronomiekonzept erfolgreich ist und spornt uns an, diese Qualitäts-Philosophie weiterzuführen.", meint Gastgeber Michael Gehring. Lukas Pfaff ist bereits seit der Neueröffnung 2015 im Alpina und seit Mai 2019 als Küchenchef verantwortlich. Der Spitzenkoch blickt auf eine lange (inter-)nationale Karriere zurück und kochte unter anderem bei Anton Mosimann in London.

#### **Abwechslungsreiche und nachhaltige Gastronomie**

Das im Jahr 2015 renovierte Romantikhôtel The Alpina Mountain Resort & Spa betreibt im authentischen Schweizer Bergdorf Tschiertschen insgesamt vier Restaurants, die fast alle kulinarischen Wünsche abdecken. Von asiatisch, schweizerisch, zu gehoben international und alpinem Fine Dining in der Tropaios Lounge wird den Gästen alles angeboten. Küchenchef Lukas Pfaff achtet bei der Zubereitung seiner Menüs auf die Verwendung regionaler Zutaten und passt somit ausgezeichnet zu den Werten "Ursprünglichkeit und Regionalität", für die das "The Alpina" bekannt ist. Gemäss der Philosophie "from nose to tail" werden nicht nur Edelstücke, sondern alle Fleischstücke des Tieres verwertet. Die Produkte stammen vorwiegend aus bäuerlichen Betrieben in der nahen Umgebung.

#### **Auszug aus dem Gault Millau 2020**

"Ein malaysischer Unternehmer hat das marode Alpina in Tschiertschen zwischen Chur und Arosa zu neuem Leben erweckt und daraus ein kleines, aber feines Resort mit Spa gemacht. Die Spitzengastronomie wird in der getäferten 'Tropaios Lounge' geboten: Da sorgten zum Beispiel leicht herbe Vogelbeeren für harmonischen Kontrast zum gabelartigen Rehrücken mit süssem Apfel und Senf. 'Das Beste vom Wagyu aus heimischer Produktion' entpuppte sich als ein auf den Punkt gebratenes Entrecôte und als ausgezeichnetes Geschmortes von der Rippe, begleitet von Marronipüree und Swiss Quinoa."

### **Romantik Hotel The Alpina Mountain Resort & Spa**

Im malerischen Bündner Bergdorf Tschiertschen befindet sich das Romantik Hotel The Alpina Mountain Resort & Spa. Ausgestattet mit 27 Zimmern und Suiten bezaubert das Viersterne Hotel seine Gäste mit einem einzigartigen Ambiente zum Träumen und Geniessen. Das kleine, feine Shan Spa ist eine Oase der Ruhe und Erholung. Im Restaurantbereich wählen die Gäste zwischen dem Panorama Restaurant, dem historischen Restaurant La Belle Époque oder der Tropaios Lounge. Das Hotel verfügt über zwei zeitgemäss ausgerüstete, helle Seminarräume für vier bis zu 40 Personen. Zusammen mit der Alpina Lodge im Dorfzentrum gehört das Hotel zum [Alpina Resort](#).

### **Medienstelle:**

Weibel Communication AG, Rückgasse 10, 8008 Zürich, Tel. 044 986 10 20

[info@weibelcom.com](mailto:info@weibelcom.com), [www.weibelcom.com](http://www.weibelcom.com)