

Chasellas Restaurant vom Suvretta House St. Moritz - Gewinner der Monocle Restaurant Awards 2016

Juli 2016. Einmal mehr feiern die Star-Auguren der Gastronomie das zum Suvretta House gehörende Restaurant Chasellas: In diesem Jahr wird das Bergrestaurant am Suvretta Hang bei den MONOCLE Restaurant Awards auf Platz 16 der 50 weltweit besten Restaurants gewählt. Mittags ein beliebter Einkehrort für Wanderer und Skifahrer, abends ein Geheimtipp für Gourmets: Das Chasellas steht seit mehr als drei Jahrzehnten unter der Ägide von Robert Jagisch (15 Punkte GaultMillau), einem der dienstältesten Mitarbeiter des legendären Suvretta House St. Moritz. Für einen rundherum gelungenen Service sorgt die herzliche Gastgeberin Sonja Jörg.



In der neuesten Ausgabe von "The Escapist" lässt das britische Magazin MONOCLE seine Tester auf der ganzen Welt, von London bis Tokyo, Sydney bis San Francisco und darüber hinaus sowohl über Newcomer als auch über Jahre hinweg gleichbleibend gute Restaurants abstimmen. Den Kennern kommt es dabei nicht auf prätentöse Kulinarik mit "Schaum und Brimborium" an, sondern vielmehr auf "guten Service und ehrliche Ingredienzien". So überzeugt das Chasellas bereits das zweite Jahr in Folge das MONOCLE Team mit einer Abendküche, "die das Beste der Saison in eine Symphonie an kunstvoll angerichteten Aromen umsetzt". Am 27. Juli 2016 nahmen Sonja Jörg und Robert Jagisch diese erneute Auszeichnung im Beisein von Peter und Esther Egli, Direktionsehepaar des Suvretta House entgegen.



Lokales und Internationales, Cuisine du Marché und italienische Haute Cuisine finden in den Speisen des gebürtigen Österreichers Robert Jagisch auf raffinierte und doch unangestregte Art zusammen. „Seit Beginn meiner Karriere hole ich mir meine Inspirationen für das Restaurant Chasellas durch das Reisen in ferne Länder“, sagt Robert Jagisch. „Diese Eindrücke sind eine große Bereicherung für mich, und ich lasse sie immer wieder gerne subtil in meinen Gerichten einfließen.“ Dann erklärt er: „Auch ist es für mich selbstverständlich, saisonale Produkte und wenn immer möglich Spezialitäten meiner langjährigen regionalen Produzenten zu berücksichtigen.“ Österreichisches wie das "Original Wiener Backhendl mit lauwarmem Kartoffelsalat" findet sich ebenso auf der Abendkarte wie ein "Asiatischer Glasnudel-Salat mit Hummer-Wanton" oder das "Rehrückenfilet von der Sommerjagd mit Tannenhonig und Pistazien, serviert mit Wildrahmsauce, Preiselbeer-Birne, Gemüse und Kräuterknöpfli" - was nicht verwundert, denn Jagisch ist ein begeisterter Jäger und seine saisonalen Wildgerichte über die Region hinaus bekannt.



Das behagliche Chasellas ist eines von drei zum Suvretta House gehörenden Bergrestaurants. Darüber hinaus beherbergt das Haus das elegante Grand Restaurant (14 Punkte GaultMillau unter dem Engadiner Fabrizio Zanetti) und die rustikale Suvretta Stube, in der auf authentische regionale Spezialitäten gesetzt wird.



Über Suvretta House St. Moritz

Das stilvolle Grandhotel Suvretta House wurde 1911 vom Schweizer Hotelpionier Anton Bon erbaut und ist bis zum heutigen Tag im Besitz der Familie Candrian-Bon. Es befindet sich an einzigartiger und ruhiger Lage, am legendären Suvretta-Hang von St. Moritz. Mit seinen 181 Zimmern, Junior Suiten und Suiten sowie einem 1'700m² grossen Wellness- und Spa-Bereich inklusive 25-Meter-Schwimmbecken ist das Suvretta House eine Oase der Erholung und Entspannung. Das elegante Grand Restaurant, die gemütliche Suvretta Stube sowie zwei Bars, die Club Halle und die legendäre Hotelhalle sorgen für kulinarische Abwechslung. Zusätzlich gehören auch das nahegelegene Restaurant Chasellas (15 GaultMillau-Punkte) sowie die zwei Bergrestaurants Chamanna und Trutz zum Suvretta House. Raum für die unterschiedlichsten Events bietet der modern ausgestattete Konferenz- und Bankettbereich „ConBrio“. Geführt wird das traditionsreiche Haus vom Hotelier-Ehepaar Esther und Peter Egli.

Mehr Informationen www.suvrettahouse.ch

Presseinformationen und Bildmaterial über:

Waldburg PR
Ella Grigorovici / Caroline von Waldburg
Paradiesstrasse 2
D-80538 München
Tel: + 49 (0) 89 2092 5241
Email: ella.grigorovici@waldburg-pr.com /
caroline.waldburg@waldburg-pr.com