

Steven Müller wird neuer Küchenchef im Chasellas Restaurants des Suvretta House St. Moritz

Juni 2017. Zum Auftakt der Sommersaison am 24. Juni, 2017 hat die Hoteldirektion des Suvretta House St. Moritz erfreuliche Nachrichten zu verkünden: Steven Müller, der zuvor die Küche des Rhyschänzli in Basel leitete, wird zum neuen Küchenchef des Chasellas berufen. Das von Gastrokritikern gefeierte Bergrestaurant am Suvretta Hang stand bis dato für mehr als drei Jahrzehnte unter der Ägide von Robert Jagisch, der sich dort 15 Punkte GaultMillau erkochte. Robert Jagisch selbst wird sich diesen Sommer und in der anstehenden Wintersaison 2017-2018 weiterhin des ebenfalls zum Suvretta House gehörigen Bergrestaurants Trutz annehmen. Steven Müller darf in seiner neuen Funktion seine Vorliebe für regionale und saisonale Zutaten hegen und dabei den kulinarischen Stil, für den Chasellas seit jeher steht, mit seiner persönlichen Handschrift versehen.



Während seiner Wanderjahre lernte der im Maritim Badhotel Bad-Wildungen in Hessen zum Koch ausgebildete Steven Müller in den Küchen renommierter deutscher Restaurants, darunter die jeweils mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichneten Häuser, Villa Merton in Frankfurt und das Restaurant des Hotels Villa Rothschild in Königstein. Nach diversen kulinarischen Stages, u.a. in England und Italien, übernahm Müller die Leitung der Küche im Kuhstall Sils Maria im Engadin, der er 13 Punkte GaultMillau einbrachte. Seine Kochkunst zeichnet sich durch Temperament und die Verwendung feuriger Gewürze aus; Gerne bringt Müller sowohl asiatische als auch mediterrane Einflüsse in seine Kreationen, ohne jedoch die Lokalität seiner Küche jemals aus dem Blickfeld zu verlieren. Altbewährtes wahren und zugleich frischen Wind reinbringen, so lautet die Devise von Müller für seinen Neuanfang im Chasellas.



Das behagliche Chasellas ist eines von zwei zum Suvretta House gehörenden Bergrestaurants. Darüber hinaus beherbergt das Hotel 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. Das unter anderem in den vergangenen Jahren von den Testern der britischen Publikation MONOCLE ausgezeichnete "Chasellas" macht für seine gelungene Symbiose aus lokaler und internationaler Küche, die saisonale Produkte und Spezialitäten regionaler Produzenten ins Rampenlicht rückt, von sich reden.



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 Gourmet Restaurant Chasellas sowie das Bergrestaurant Trutz zum Suvretta House. 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

Tel: + 49 (0) 89 2092 5241

Email: ella.grigorovici@waldburg-pr.com/caroline.waldburg@waldburg-pr.com