

Gault Millau zeichnet aus: 16 Punkte und 'Koch des Monats' gehen an Fabrizio Zanetti, Executive Chef des Suvretta House, St. Moritz

Dezember, 2018.

Fabrizio Zanetti, seit 2015 an der Spitze der Küche im Suvretta House auf 1.850 Metern über Meer, wird von GaultMillau zum Koch des Monats gekürt und mit 16 hohen Punkten geehrt. Mit seinem regional verwurzelten und nicht minder international geprägten Kochstil begeistert der gebürtige Engadiner die Gäste im Grand Restaurant des legendären Hauses am Suvretta Hang jeden Tag aufs Neue. Denn Zanetti geht bei der Kombination seiner Zutaten nach der Devise „weniger ist mehr“ vor und schreibt gleichermaßen Abwechslung auf der Speisekarte des eleganten Abendrestaurants groß.



Von Gordon Ramsay in London hin zu diversen Häusern der Kempinski Gruppe, unter anderem in Taiyuan im Norden Chinas und in St. Moritz: Zanetti machte in einigen der feinsten Küchen der Welt Halt, um sein Talent und Handwerk schließlich im Suvretta House St. Moritz vorzuführen. In dem in der Tradition einer marktfrischen, französischen Haute-Cuisine stehenden Grand Restaurant überrascht er die Gäste mit täglich wechselnden Kreationen aus feinsten, bevorzugt regionalen Produkten. Dass Zanetti in die Töpfe von Sterne-Köchen in London schauen durfte, kommt ihm im Suvretta House zugute. Für Esther und Peter Egli, dem Direktions-Ehepaar des Hotels, war „das Gespür für sich anbahnende Trends sowie britisches Flair“, das er von dort mitbrachte, ausschlaggebend. Schließlich gehören die britischen Traditionen zum Wesen des Suvretta House, sei es der Afternoon Tea, die Liebe zu Gin oder zum Schlittschuhlaufen, die hier seit jeher nach allen Regeln der Kunst zelebriert werden. Im aufwändig restaurierten Speiseraum mit seinen Eichensäulen aus der Gründerzeit und im anliegenden Salon dinieren die Herren immer noch im dunklen Anzug mit Krawatte, wie damals die britischen Gentlemen, die es im Winter oder zur Sommerfrische nach St. Moritz zog.

Seit 1912 gilt das Suvretta House als eines der feinsten Berghotels der Welt. Der Ausdruck „home away from home“ ist für die Gäste, die es Jahr für Jahr, Generation für Generation immer wieder hierher zieht, mehr als eine Floskel. Sie machen hier Ferien und bleiben in der Regel länger, weshalb auch bei der Abendkarte entsprechend auf Vielfalt gesetzt wird. Zanetti kredenzt Klassiker wie ein zur Perfektion gebrutztes Kalbskotelett, Filet Wellington oder ein Tatar vom noblen Fassone-Rind, «al coltello», von Hand geschnitten und am Tisch nach Wunsch des Gastes zubereitet, und verleiht seinen edlen Gerichten genauso gerne modern-kosmopolitische Akzente, die den Gaumen verblüffen.



Beim Hummersalat sorgen somit Blutorange und Grapefruit für aufregende Frische, orientalischer Dukkah für knackige Konsistenz, und auch die Königskrabben kommen, als Tatar mit Granny Smith, Gurke und Vadouvan, als königlich erquickende Köstlichkeit auf den Tisch. Den Spagat zwischen Tradition und Avantgarde beherrscht der smarte Engadiner mit internationalem Weitblick wie nur Wenige in seiner Zunft. So verwundert es nicht, dass Zanetti nebenbei noch als Chef des „St. Moritz Gourmet Festivals“ agiert, das jährlich die renommiertesten Köche aus der ganzen Welt in die Hotelküchen des Oberengadin lockt. Dass er deshalb vor allem im Winter vier Monate lang kaum aus der Küche kommt, stört ihn nicht, denn das ist ohnehin sein liebster Platz.

Direktion des Suvretta House, Peter Egli: *„Wir freuen uns sehr für Fabrizio Zanetti und sein Team über diese hervorragende Bewertung von Gault Millau. Den 16. Punkt zu erhalten ist für ihn, sowie auch für das Suvretta House ein verdientes Weihnachtsgeschenk. Zugleich bedeutet es für uns alle eine grosse Motivation, den kulinarischen Weg passioniert weiterzugehen. Wir sind glücklich und stolz auf unseren Executive Chef und sein Team.“*

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 unter: www.suvrettahouse.ch

Presseinformationen und Bildmaterial:

Caroline von Waldburg • Juliane Loretz

WaldburgPR

Paradiesstr. 2

D-80538 München

Tel.: +49 (0)89 2092 5241

E-Mail: caroline.waldburg@waldburg-pr.com • juliane.loretz@waldburg-pr.com