

Zwei Betriebe aus dem Schanfigg nominiert

Zum 14. Mal hat eine Fachjury Restaurants und Lokale für den Schweizer Publikumspreis «Best of Swiss Gastro» nominiert. 144 Betriebe gehören dazu, 11 davon in Graubünden und 2 im Schanfigg.



«Asia on the Alps» in Tschierschen: Tony Leung und Antonino Messina.

Bild Pavel Laurencik

Der «Best of Swiss Gastro» ist der grösste Schweizer Publikumspreis. Und der einzige Award der Schweizer Gastronomie. Seit dem Jahr 2004 werden jährlich die besten Gastronomiebetriebe ausgezeichnet. Die erste Phase des Best of Swiss Gastro Awards 2017 ist jetzt abgeschlossen. Über 200 unterschiedliche Betriebe haben sich für den Publikumspreis beworben. Eine 32-köpfige Fachjury, der unter anderem so bekannte Persönlichkeiten wie André Jaeger oder Meta Hilt-

brand angehören, hat die besten Betriebe nominiert.

Jetzt wird das Publikum zur Jury

Noch bis zum 30. September kann nun das Publikum seine Favoriten in acht Kategorien bewerten. Die Bewertung erfolgt einerseits mittels Bewertungskarten, welche direkt in den Betrieben aufliegen oder online über www.bosg.ch und die Website des Präsenters www.local.ch. Die jeweils drei Bestplat-

zierten pro Kategorie erhalten zusätzlich zum Gütesiegel, Best of Swiss Gastro 2018, einen Pokal. Die höchste Auszeichnung des Publikumspreises, der Master Best of Swiss Gastro 2018, wird Ende November 2017 an den Gesamtsieger vergeben.

Alle Betriebe konnten sich neben den bewährten Labels «Schweizer Fleisch», «Outdoor», «Vegetarisch», «Vegan» und «Gastro Toilet» neu auch für die Prämierung des Labels «Kid friendly» bewerben. 226 Bewerbungen erfüllten die strengen Kriterien. Es wurden insgesamt 24 Labels «Schweizer Fleisch», 45 Labels «Outdoor», 5 Labels «Vegan», 25 Labels «Vegetarisch» und 8 Labels «Gastro Toilet» vergeben. Mit dem neuen Label «Kid friendly» wurden 28 Betriebe ausgezeichnet.

Best of Swiss Alps

Aus Arosa mit dabei ist das Bergrestaurant «Alpenblick». Michel Péclard bettet seine Freude in die Nominierung in Begeisterung über die Destination generell: «Arosa ist ja bereits schon ziemlich Best-of-Swiss-Alps. Dass wir nun mit dem Alpenblick Arosa für einen Best-of-Swiss-Gastro Award nominiert sind, freut mich ganz besonders. Unser Team, aber auch ganz Arosa hat einen Gastro-Award verdient – ich drücke die Daumen, dass wir ganz weit kommen und den 1. Preis gewinnen.» «Im Übrigen» ist Michél Peclard der Meinung «dass Arosa ganz viele Awards verdient. Wer das nicht so sieht, darf gerne mal auf 1951 m.ü.M. raufkommen und sich einen Überblick verschaffen.» In Tschierschen wurde das Restaurant «La Belle Epoque» im «The Alpina Mountain Resort and Spa» neuerlich für den Preis nominiert. Auch hier ist die Freude gross. Hoteldirektor Michael Gehring: «Der Publikumspreis der Gastronomie, bei dem die Bewertungen der Gäste den Ausschlag geben, zeigt uns, dass wir mit unserer Servicequalität und kulinarischem Angebot die Wünsche und den Geschmack unserer Gäste treffen. Ich bin sehr stolz auf unser Team, denn ohne deren Engagement als Mitgastgeber wäre das nicht möglich gewesen.»

Nominiert wurde das «The Alpina» diesmal mit seinem besonderen Konzept «Asia on the alps» im Restaurant «La Belle Epoque»: feine Schweizer Traditionsküche wird hier mit aussergewöhnlichen asiatischen Spezialitäten gemischt, verfeinert oder ergänzt. Wo immer es möglich ist, liefern regionale Bauern die Zutaten für die Menüs. Jeder Montag ist «Asian Monday» – hier werden die schweiz-asiatischen Kreationen nach dem fernöstlichen Round Table Konzept serviert.



Der Name ist Programm: «Alpenblick» mit Traumlage und feiner Küche. Bild zVg