



Tschiertschen

Das Romantik Hotel 4* The Alpina Mountain Resort & Spa im kleinen Bergdorf Tschiertschen, nur 10 km von Chur entfernt, ist längst zum Geheimtipp für Entspannung und kulinarischen Genuss geworden. Das Haus aus 1897 mit 27 Zimmern und Suiten, zwei Restaurants, der stilvollen Alpina Bar und einem exklusiven SPA liegt direkt an der Skipiste und wurde im Stile der Goldenen Zwanziger Jahre, in denen das Hotel seinerzeit die Blütezeit erlebt hatte, liebevoll restauriert. Im Dezember eröffnet nun gleich hinter der romantischen Kirche von Tschiertschen die «Alpina Lodge» – ehemals Hotel Gürgaletsch – mit dem urchigen kulinarischen Herzstück «z'Gürgaletsch». Wer echte Schweizer Tradition, Kulinarik und Natur erleben möchte, ist hier angekommen. Die beiden Hotels mit ihren drei Restaurants werden als Alpina Resort von Marlies und Michael Gehring geführt.

«Das Genusskonzept, sowohl kulinarisch als auch im Bereich Wellness und Natur, gepaart mit ehrlicher Gastfreundschaft, steht im Alpina Resort im Mittelpunkt. Für uns ist es eine ganz besonders schöne Herausforderung, die beide his-

torischen, aber im Flair und Ambiente doch ganz unterschiedlichen Häuser in ein Resort zu vereinen. Ist im The Alpina Mountain Resort & Spa eher das gediegene und luxuriös angehauchte Ambiente zu Hause, steht in der Alpina Lodge mit dem «z'Gürgaletsch» Schweizer Tradition im Mittelpunkt. Was beide Häuser vereint, ist die von unserem Team gelebte ehrliche Gastfreundschaft und die Freude daran, unseren Gästen eine unvergessliche Zeit zu bereiten. Alle im Team sind Mitgastgeber und persönlich um unsere Gäste bemüht!» meint Gastgeber Michael Gehring.

Besondere Fondue und Raclette-Spezialitäten nach alter Tradition

Im «z'Gürgaletsch» in urchigem, geselligen Hüttenambiente geniessen die Gäste ab Dezember hausgemachte Fondue- und Raclette-Kreationen: Farurer Raclette, Fondue vom Berg mit Tschierter Alpikäse, Fondue «für die feinen Leut» mit Champagner und vieles mehr. Traditionsgerichte nach überlieferten Rezepten wie Gerstlsuppe, Tschierter Käsesuppe oder Nusstorte zum Dessert stehen ebenfalls auf der Speisekarte. Schon die geschichtsträchtige Einrichtung des «z'Gürgaletsch» mit schweren, kantigen Holztischen, Bretterboden und Milchkanen zur Beleuchtung ist einen Besuch wert.

Prämierte Gourmetgerichte

Natur, Ursprünglichkeit und Tradition stehen in der Kulinarik im Alpina Resort im Mittelpunkt. Es wird ganz besonders darauf geachtet, dass Bauern aus der Region die Zutaten für die Gerichte liefern – ob Fleisch, Käse, Eier, Obst oder Gemüse. Für die Gourmetmenüs nach Schweizer Küche zaubern 15 Punkte Haubenkoch Antonino Mes-

Weitere Informationen

ALPINA RESORT
ROMANTIK HOTEL 4*THE ALPINA
MOUNTAIN RESORT & SPA:
Panorama Restaurant, La Belle Époque,
Alpina Bar
THE ALPINA LODGE: «z'Gürgaletsch»
CH-7064 Tschiertschen
Tel.: +41 81 868 80 88
welcome@alpina.swiss | www.alpina.swiss



sina und Slow Food Ambassador Lukas Pfaff inspirierende Gerichte mit verlockenden Geschmacksnoten auf den Tisch. Ein besonderer kulinarischer Genuss ist das täglich wechselndes 3 Gang Genussmenü mit 3 Hauptspeisen – Fleisch, Fisch oder Vegi – zur Auswahl im Panorama Restaurant (CHF 38).

Asia on the Alps – Schweiz trifft Asien

Asia Koch Tony Leung bringt asiatischen Flair in die Gourmet-Küche, eine Asia Karte ist fester Bestandteil des Angebots. Im historischen Ambiente des Gourmetrestaurants La Belle Epoque steht ein aussergewöhnliches kulinarisches Konzept im Mittelpunkt, das kürzlich für den renommierten Publikums-Award «Best of Swiss Gastro» nominiert wurde: feine Schweizer Traditionsküche wird mit asiatischen Spezialitäten gemischt, verfeinert oder ergänzt. Die beiden verschiedenen Küchenphilosophien werden gekonnt zu einer Einheit gestaltet, die besten Geschmackseindrücke kombiniert. Jeder Montag ist «Asian Monday» – hier werden die schweiz-asiatischen Kreationen nach dem fernöstlichen Round Table Konzept serviert. Ergänzt wird das Konzept nicht

nur in der Tischdekoration – asiatische Details im historischen Schweizer Ambiente, sondern auch durch die Mitarbeiterinnen. Als Schulhotel der SSTH Passugg bieten wir hier Schweizer und Asiatischen Studenten die Möglichkeit, ihre Praxis zu vertiefen.

Jazz & Dine und mehr

Auch das Veranstaltungsprogramm kann sich sehen lassen. So findet die erfolgreiche Serie «Jazz & Dine» ihre Fortsetzung. Internationalen Jazzgrößen wie Chris Conz, Frank Muschalle, Chris Hopkins oder Dave Ruosch geben unvergessliche Konzerte, begleitet von einem 3 Gang Genussmenü. Von 20. bis 22. Juli 2018 findet die zweite Alpina Classic Car Oldtimer Ausfahrt statt. Oldtimer der ganzen Schweiz nehmen daran teil. Jeden Mittwoch um 17 Uhr gibt es im hauseigenen Weinkeller eine Weindegustation, die immer unter einem anderen Weinmotto steht. Dazu passend werden kleine Spezialitäten serviert. Ein echtes Highlight: Das Full Moon Dinner. Immer zu Vollmond wird ein 4-gängiges Menü mit Weinbegleitung oder ein romantisches Fondue für Zwei zum echten Erlebnis.