

MEDIENMITTEILUNG

Die zweite Wintersaison des La Brezza Arosa

Schon zum zweiten Mal wechseln Nachwuchstalent Marco Campanella und seine Crew vom Ufer des Lago Maggiore in die verschneiten Höhen Arosas. Was sich im letzten Winter bewährt hat, soll die Wintergäste im Tschuggen Grand Hotel erneut überzeugen.

Arosa (15. Dezember 2021) Die Sommersaison in Ascona ist vorüber, die Küche geputzt und die Küchenequipe des La Brezza Ascona gut erholt aus den Ferien zurück: Der Umzug aus dem Tessin ins Bündnerland ist vollzogen. Voller Elan und mit neuen Ideen sieht Marco Campanella seiner zweiten Saison in den Bergen entgegen: "Mein Team und ich freuen uns sehr auf die Abwechslung in den Bergen. Nicht nur hinsichtlich der Umgebung, sondern gleichermassen auch auf die Produktauswahl bezogen." Gemeint sind die regionalen Produkte, die Campanella von den Bio-Bauernhöfen des Churer Rheintals bezieht, aber auch der heimliche Star seines Menus: die Albula-Kartoffel. Insgesamt darf sich der winterliche La Brezza-Gourmet auf erdige, süsse, saure und frische Geschmäcker freuen. Die Karte ist von regionalen Produkten geprägt, die international angehaucht werden: zum Beispiel Reh, das eine gewisse asiatische Schärfe erlebt. Im Rahmen des ganzheitlichen Moving Mountains-Programms kreierte der Küchenchef ein pflanzenbasiertes Wintergarten-Menü. Ein veganer Vorgeschmack: Linsen mit Kürbis und Edelpilz-Ravioli im eigenen Sud. Zusammen mit der renommierten Ernährungswissenschaftlerin Rhaya Jordan wurde die Basis für all die wunderbaren Gerichte auf köstlich-pflanzlicher Grundlage kreiert. Auf Anhieb wurde die letztjährige Leistung des La Brezza Arosa vom GaultMillau mit 17 Punkten belohnt.

Abwechslung steht im Tschuggen Grand Hotel generell hoch im Kurs: vor allem aus kulinarischer Sicht. Die Teams in insgesamt vier Restaurants verwöhnen die Gäste mit bewusster, marktfrischer Küche, Haute Cuisine oder Fine Fast Food. Mit dem Dine around-Angebot stehen zudem auch die Türen des nahegelegenen Valsana Hotels Arosa offen, hier wird auf moderne und gesunde Ernährung Wert gelegt.

Das Dine around führt die Gäste sogar auf den Berg: Eine Fahrt mit dem Tschuggen Express und einen kurzen Fussmarsch entfernt, lockt das Bergrestaurant Alpenblick den geeigneten Geniesser mit Alpenküche in urchiger Gemütlichkeit. Mit viel Leidenschaft haben die beiden Arosa-Originale Beat Caduff und Hitsch Leu dem traditionellen Alpenblick ein spannendes Konzept verpasst. Dazu gehört



eine aromatische Genussküche mit ausgesuchten Weinen aus Beat Caduffs legendärem Weinkeller. Serviert wird bei Sonnenschein auf der wunderbaren Terrasse. Oder man geniesst im gemütlichen Restaurant und der Caduff Stube. Und wer nach all den währschaften Köstlichkeiten keine Lust mehr auf den Fussmarsch hat, der kann sich selbstverständlich ganz bequem mit dem Schneetöfz zurück ins Hotel fahren lassen.

Die Wintersaison im Tschuggen Grand Hotel beginnt dauert bis 3. April 2022. Alle Informationen zu buchbaren Angeboten und Moving Mountains finden Sie unter www.tschuggen.ch sowie www.moving-mountains.ch.

Tschuggen Grand Hotel – Wellbeing und atemberaubende Bergkulissen

Auf 1800 Höhenmeter befindet sich ein wahrhaftiger Rückzugsort. Die 128 Zimmer und Suiten des Fünfsternehauses bieten einen einmaligen Blick auf die Aroser Bergwelt. Die ebenso farbenfrohe wie überraschende Inneneinrichtung stammt vom Interior Designer Carlo Rampazzi. Die 5000 m² grosse von Stararchitekt Mario Botta entworfene Tschuggen Bergoase wartet auf vier Etagen mit aufsehenerregendem Design und Wellnessvergnügen von herausragendem Format auf. Als einziges Hotel der Schweiz verfügt das Tschuggen Grand Hotel ausserdem über eine eigene Bergbahn, die die Gäste exklusiv in weniger als 4 Minuten in das Wander- und Wintersportgebiet bringt (Ski-In/Ski-Out). Kulinarisch verwöhnt das Hotel in vier Restaurants abwechslungsreich mit bewusster, marktfrischer Küche, Haute Cuisine oder Fine Fast Food. Inspiriert von der faszinierenden Landschaft rund um ihre Hotels hat die Tschuggen Hotel Group mit Moving Mountains darüber hinaus ein ganzheitliches Ferienerlebnis geschaffen – mit dem Ziel, die Vitalität zu stärken, die Natur neu zu entdecken und das Leben zu feiern.

Medienkontakt Tschuggen Hotel Group:

Eva-Marie Knaak

Zeltweg 7, 8032 Zürich, Schweiz

Tel. +41 44 576 92 92, pr@tschuggenhotelgroup.ch