

culinary stars & icons

17. St. Moritz Gourmet Festival

1. bis 5. Februar 2010

www.stmoritz-gourmetfestival.ch





St. Moritz Gourmet Festival 2010 «culinary stars & icons»

Das 17. Festival steht wieder unter der Ägide von Reto Mathis, Mitbegründer des Festivals und Präsident des World Gourmet Clubs. Sterneköche und Ikonen der internationalen Spitzengastronomie aus Deutschland, Dubai, Frankreich, Italien, Österreich, Portugal und der Schweiz werden Sie mit ihrem kulinarischen Können begeistern. Als wegweisende Neuerung wird das Festival auf die Region Oberengadin erweitert. Neben erstklassigen Häusern, wie dem Kronenhof in Pontresina und der Chesa Guardalej in Champfèr, sind auch innovative Restaurants und Locations beim Festival dabei. Dazu gehören das Berghotel Muottas Muragl, der Cava des Hotels Steffani in St. Moritz und Mathis Food Affairs auf Corviglia. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

The 17th Festival will again be under the auspices of Reto Mathis, the co-founder of the Festival and President of the World Gourmet Club. Star-awarded chefs and icons of international haute cuisine from Germany, Dubai, France, Italy, Austria, Portugal and Switzerland will delight you with their culinary skills. A landmark innovation will be the Festival's extension to the Upper Engadine area. Besides first-class hotels such as the Kronenhof in Pontresina and the Chesa Guardalej in Champfèr, innovative restaurants and locations will be taking part in the Festival, including the Alpine hotel Muottas Muragl, the Cava of Hotel Steffani in St. Moritz and Mathis Food Affairs on Corviglia. We are looking forward to your visit.

Ihre Festival Gastgeber

Your Festival hosts

Badrutt's Palace Hotel*****, St. Moritz
Carlton Hotel*****, St. Moritz
Grand Hotel Kronenhof*****, Pontresina
Hotel Chesa Guardalej*****, Champfèr/St. Moritz
Hotel Schweizerhof*****, St. Moritz
Kempinski Grand Hotel des Bains*****, St. Moritz
Kulm Hotel*****, St. Moritz
Suvretta House*****, St. Moritz

Berghotel Muottas Muragl, Engadin/St. Moritz
Cava, Hotel Steffani, St. Moritz
Mathis Food Affairs, Corviglia/St. Moritz

Die Sterneköche und Ikonen der internationalen Spitzengastronomie in den Festival Partnerhotels

Santi Santamaria, 3* Michelin

Ossiano, Atlantis, The Palm, Dubai (UAE)

zu Gast bei Küchenchef Frédéric Breuil

im **Le Restaurant, Badrutt's Palace Hotel*******, St. Moritz

Tel. +41 81 837 10 00, reservations@badruttspalace.com

Edouard Loubet, 2* Michelin

Bastide de Capelongue, Bonnieux (F)

zu Gast bei Küchenchef Oliver Barda

im **Restaurant Romanoff, Carlton Hotel*******, St. Moritz

Tel. +41 81 836 70 00, info@carlton-stmoritz.ch

Christophe Bacqué, 2* Michelin

Le MonteCristo, Hôtel du Castellet, Le Castellet (F)

zu Gast bei Küchenchef Bernd Schützelhofer

im **Restaurant Kronenstübli, Grand Hotel Kronenhof*******, Pontresina

Tel. +41 81 830 30 30, concierge@kronenhof.com

Dieter Koschina, 2* Michelin

Vila Joya, Albufeira (P)

zu Gast bei Küchenchef Markus Rose

in der **Trattoria Diavolo,**

Hotel Chesa Guardalej*****, Champfèr/St. Moritz

Tel. +41 81 836 63 00, info@chesa-guardalej.ch

Irma Dütsch, 1* Michelin

Cuisinière de l'année, Saas Fee (CH)

zu Gast bei Küchenchef Gotthold Seifried

im **Restaurant Acla, Hotel Schweizerhof*******, St. Moritz

Tel. +41 81 837 07 07, reservation@schweizerhofstmoritz.ch

Wini Brugger, 2 Hauben, 15 GaultMillau, «Asia Koch des Jahres 2007»

Indochine 21, Wien (A)

zu Gast bei Küchenchef Mattias Roock

im **Restaurant Cà d'Oro,**

Kempinski Grand Hotel des Bains*****, St. Moritz

Tel. +41 81 838 38 38, reservations.grandhoteldesbains@kempinski.com

Gaetano Trovato, 2* Michelin

Arnolfo Ristorante, Colle di Val d'Elsa-Siena (I)

zu Gast bei Küchenchef Hans Nussbaumer

im **Kulm Grill, Kulm Hotel*******, St. Moritz

Tel. +41 81 836 80 00, info@kulmhotel-stmoritz.ch

Frank Oehler, Mike Süsser, Oliver Mik, Andreas Schweiger

Die Kochprofis «The Next Generation» von RTL II

zu Gast bei Küchenchef Bernd Ackermann

im **Restaurant Capriccio, Suvretta House*******, St. Moritz

Tel. +41 81 836 36 36, info@suvrettahouse.ch



Das Festivalprogramm

Welcome Cocktail Party im Carlton Hotel

Montag, 1. Februar 2010, 18.30 – 21.00 Uhr

CHF 170 pro Person, inkl. Getränke

Lassen Sie sich auf die Festivalwoche einstimmen!

Glanzvolle Eröffnung des 17. St. Moritz Gourmet Festivals. Eine einmalige Gelegenheit die Starköche persönlich kennen zu lernen, mit ihnen zu plaudern und Kostproben ihres Könnens zu geniessen.

Dress Code: dunkler Anzug und Krawatte – dark suit and tie

Reservation: Carlton Hotel, Tel. +41 81 836 70 00,

info@carlton-stmoritz.ch

Gourmet Dîners in den Festival Partnerhotels

Dienstag bis Donnerstag, 2. – 4. Februar 2010, ab 19.00 Uhr

5-Gang Gourmet Dîner, CHF 185 pro Person, exkl. Getränke

Das individuelle Gourmet Highlight!

Lassen Sie sich von den «culinary stars & icons» bei einem 5-Gang Gourmet Dîner verwöhnen (es darf auch «à la carte» sein).

Shuttle Service für residierende Hotelgäste der Partnerhotels

Dress Code: dunkler Anzug und Krawatte – dark suit and tie

Reservation: siehe Festival Partnerhotels

Gourmet Safaris – meet the «culinary stars & icons»

Dienstag und Donnerstag, 2. und 4. Februar 2010, 19.00 Uhr

CHF 370 pro Person, inkl. Getränke und Transport

Kulinarische Bus-Safari zu den «culinary stars & icons» in den St. Moritzer Festival Partnerhotels, die Sie jeweils zu einem Menugang direkt an ihrem «Chef's Table» in der Küche erwarten. Beginn der Safaris im Kulm Hotel.

Dress Code: dunkler Anzug und Krawatte – dark suit and tie

Reservation: Kulm Hotel, Tel. +41 81 836 80 00,

groups@kulmhotel-stmoritz.ch

Irma Dütsch and Friends in der Küche des Hotels Schweizerhof

Dienstag bis Donnerstag, 2. – 4. Februar 2010, 17.00 – 19.00 Uhr

CHF 55 pro Person inkl. Champagner Apéro

Illustres Küchengeflüster: Erleben Sie die Grande Dame de la Cuisine wie sie im Gespräch mit befreundeten Spitzenköchen und VIPs köstliche Apérohäppchen für Sie zubereitet.

Reservation: Hotel Schweizerhof, Tel. +41 81 837 07 07,

reservation@schweizerhofstmoritz.ch

Chocolate Cult im Badrutt's Palace Hotel

Dienstag bis Freitag, 2. – 5. Februar 2010, 15.00 – 18.00 Uhr

CHF 40 pro Person

Lassen Sie sich vom Chef Chocolatier der traditionsreichen Confiserie Sprüngli aus Zürich in die verführerische Welt der Schokolade entführen und geniessen Sie die wunderbaren Patisserie-Kreationen von Stefan Gerber, Chef Pâtissier des Hauses.

Reservation nicht erforderlich

Saveurs de LA Montagne Mathis Food Affairs auf Corviglia

Dienstag bis Freitag, 2. – 5. Februar 2010, mittags

Luncheon CHF 145 pro Person, exkl. Getränke und Bergbahn

Mathis Signature Luncheon und Tastings à la carte mit dem Chocolatier der Confiserie Sprüngli, Gebhard Hämmerle Fine Spirits und Käsepapst Maître Antony.

Reservation: Mathis Food Affairs Corviglia,

Tel. +41 81 833 63 55, info@mathisfood.ch

Mountain Lunch auf Muottas Muragl

Dienstag bis Freitag, 2. – 5. Februar 2010, mittags

Lunch CHF 85 pro Person, exkl. Getränke und Bergbahn

Engadine Mountain Lunch auf 2'456 m.ü.M. Lassen Sie sich von «Werner vom Berg» mit Engadiner Spezialitäten verwöhnen.

Reservation: Muottas Muragl,

Tel. +41 81 842 82 32, info@muottasmuragl.ch

Mountain Dining auf Muottas Muragl

Dienstag bis Freitag, 2. – 5. Februar 2010, ab 18.00 Uhr

Mountain Dinner CHF 125 pro Person, exkl. Getränke und Bergbahn

The one and only Mountain Dining mit Blockhaus-Ambiance und Hüttenromantik beim «Werner vom Berg».

Reservation: Muottas Muragl,

Tel. +41 81 842 82 32, info@muottasmuragl.ch

Cava Wine & Cheese Celebration im Hotel Steffani

Dienstag, 2. Februar 2010, 19.00 – 22.30 Uhr

CHF 35/45 pro Käseteller, exkl. Getränke

Exklusiv für Sie öffnet das Hotel Steffani seinen Weinkeller: Suchen Sie sich hier Ihren ganz persönlichen Favoriten aus und geniessen Sie dazu exquisite Käsespezialitäten von Maître Antony.

Reservation: Hotel Steffani Tel., +41 81 836 96 96, info@steffani.ch

Celestial Wines at Celestial Places Zwei Events für Weinliebhaber und Individualisten

Himmlische Weine sind jene, die man als Weinliebhaber eigentlich haben muss – aber ohne gute Beziehungen nicht bekommt.

Himmlische Orte sind jene, die man eigentlich kennen sollte – aber ohne Beziehungen nicht hinkommt. Seltenheitswert haben beide. Lassen Sie sich von unseren Weinexperten Ueli Schiess (Caratello Weine) und Jan Martel (Martel AG St. Gallen) überraschen.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

Dienstag, 2. Februar 2010, 19.30 Uhr

CHF 350 pro Person, inkl. Getränke und Shuttle Service

5-Gang Dîner mit dem Starkoch Christophe Bacquié, 2* Michelin

Reservation: Grand Hotel Kronenhof, Pontresina,

Tel. +41 81 830 30 30, concierge@kronenhof.com

Villa Lyss beim Berghotel Muottas Muragl, Engadin/St. Moritz

Mittwoch, 3. Februar 2010, 19.30 Uhr

CHF 310 pro Person, inkl. Getränke und Bergbahn

Spezialitäten von «Werner vom Berg»

Abfahrt Bergbahn ab Punt Muragl (Parkplätze vorhanden) 19.40 Uhr,

Talfahrt 23.00 Uhr

Dress Code: sportlich elegant, festes Schuhwerk (kurzer Fussmarsch)

Reservation: Muottas Muragl,

Tel. +41 81 842 82 32, info@muottasmuragl.ch

Kitchen Party im Badrutt's Palace Hotel

Mittwoch, 3. Februar 2010, 22.30 Uhr

CHF 300 pro Person, inkl. Getränke (exkl. King's Club)

Die legendäre Party Night!

Die «culinary stars & icons» und Küchenchefs der Festival Partner-hotels erwarten Sie gemeinsam zur Kitchen Party. Ausklang im King's Club bis in die frühen Morgenstunden.

Reservation: Badrutt's Palace Hotel, Tel. +41 81 837 26 61,

fb@badruttspalace.com

Fascination Champagne im Suvretta House

Donnerstag, 4. Februar 2010, 19.30 Uhr

CHF 295 pro Person, Dîner inkl. Apéritif und Getränke

Mit dem Champagnerhaus Laurent-Perrier, Tour-sur-Marne (F) und den Kochprofis «The Next Generation» von RTL II: Frank Oehler, Mike Süsser, Oliver Mik, Andreas Schweiger.

Dress Code Suvretta Tradition: dunkler Anzug und Krawatte

– dark suit and tie

Reservation: Suvretta House, Tel. +41 81 836 36 36,

info@suvrettahouse.ch

Davidoff Cigarren-Workshop im Badrutt's Palace Hotel

Freitag, 5. Februar 2010, 16.00 – 17.30 Uhr

Wir entführen Sie in die Welt der Davidoff Cigarren: Erleben Sie wie eine perfekt abgestimmte Cigarre entsteht, und lernen Sie die «Do's» und «Dont's» rund um den Cigarrengenuß kennen.

Reservation erforderlich – Teilnehmerzahl limitiert, Eintritt frei

Reservation: Badrutt's Palace Hotel, Tel. +41 81 837 26 61

fb@badruttspalace.com



The Great Mountain Gourmet Finale Mathis Food Affairs, Corviglia

Freitag, 5. Februar 2010, 19.00 – 01.00 Uhr

CHF 600 pro Person, inkl. Getränke und Bergbahn

Inmitten der alpinen Bergwelt auf Corviglia, 2'486 m.ü.M., kreieren alle Gastköche und Küchenchefs der Festival Partnerhotels ein fantastisches Mehrgangsmenu. Begleitet von edlen Champagnern und Weinen, «Music, Show & Dance» der G-SAX, wird dieser Abend mit Sicherheit ein Highlight.

Bergfahrten Corviglia Bergbahn ab 18.30 – 19.30 Uhr, alle 15 Minuten

Dress Code: dunkler Anzug und Krawatte – dark suit and tie

Reservation: Mathis Food Affairs, Tel. +41 81 833 63 55

info@mathisfood.ch



Die Gourmet Arrangements

Gourmet Festival, Package (3 Tage)

Daten nach Wahl – choice of dates

3 Übernachtungen inkl. Frühstück – 3 nights, breakfast incl.

2 Gourmet Diners* – 2 dinners*

Hotel*****

CHF 1 605

Hotel*****

CHF 1 140

1 Verlängerungsnacht

1 Übernachtung inkl. Frühstück – 1 additional night, breakfast incl.

1 Gourmet Diner – 1 dinner

Hotel*****

CHF 560

Hotel*****

CHF 405

Great Mountain Gourmet Finale, Package (2 Tage)

Weekend (ab Donnerstag oder Freitag buchbar)

2 Übernachtungen inkl. Frühstück – 2 nights, breakfast incl.

1 Ticket für das Gourmet Finale – 1 ticket Gourmet Finale

Hotel*****

CHF 1 510

Hotel*****

CHF 1 170

* davon ein Gourmet Diner in Ihrem Hotel
with one gourmet dinner at your hotel

Preis pro Person im Standard Doppel-/Einzelzimmer, inkl. MwSt.

Alle Gourmet Diners ohne Getränke. Reservationen nehmen die Hotels direkt entgegen.

Rates per person in a standard double or single room, VAT incl.

All dinners without beverages. Reservations can be made directly at the hotel.

Beim Empfang werden Sie von der Hoteldirektion mit einer Flasche Champagner Laurent-Perrier willkommen geheissen!

At your arrival the hotel management looks forward to welcoming you with a bottle of champagne Laurent-Perrier!

Festival Partnerhotels*****

Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz

Carlton Hotel, St. Moritz

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina

Kempinski Grand Hotel des Bains,
St. Moritz

Kulm Hotel, St. Moritz

Suvretta House, St. Moritz

Festival Partnerhotels*****

Hotel Chesa Guardalej,

Champfèr/St. Moritz

Hotel Schweizerhof, St. Moritz

Die Sponsoren

Sponsor



Co-Sponsors



Suppliers

Bader + Niederöst AG

Bragard AG

Ecolab (Schweiz) GmbH

First Advisory Group

Hugo Dubno AG

Maura Wasescha AG

Metzgerei Pietro Peduzzi

Oettinger Davidoff Group

Privatbrennerei Gebhard Hämmerle

Rageth Comestibles AG

Carrier



Media Partners



Engadiner Post

POSTA LADINA

Weitere Informationen – Further information:

Tourist Office St. Moritz, CH-7500 St. Moritz, Tel. +41 81 837 33 88

sports@stmoritz.ch, www.stmoritz-gourmetfestival.ch

Organisation/Marketing/Sponsoring/Werbung:

WOEHRLE PIROLA Marketing und Kommunikation AG

Tel. +41 44 245 86 88 (Zürich), ewoehrle@woehrlepirola.ch, www.woehrlepirola.ch

Pressestelle:

WOEHRLE PIROLA Marketing und Kommunikation AG

Tel. +41 81 834 54 30 (St. Moritz), cgrasern@woehrlepirola.ch, www.woehrlepirola.ch