

BEAUSiTE

Z E R M A T T

Medienmitteilung

Mit Feuer in die Wintersaison – das BEAUSiTE Zermatt startet mit neuem Foodkonzept

Zürich/ Zermatt 12.11.2024 – das Beausite Zermatt macht sich winterfein und startet mit neuem kulinarischen Konzept im Restaurant «The Grill» – Head Chef Erwin Peters und Restaurant Manager Luca Marti bringen Feuer und Leidenschaft in die Küche, vor der imposanten Kulisse des Matterhorns.

Das bekannte Restaurant «The Grill» setzt ab sofort auf eine ehrliche Produktküche, die von handwerklicher Präzision geprägt ist. Head Chef Erwin Peters, der neu zur Beausite-Familie gestossen ist, bringt seinen unverwechselbaren Stil mit in die Küche, unterstützt wird er dabei von Restaurant Manager Luca Marti. Inmitten der spektakulären Zermatter Berglandschaft, erwartet die Gäste ein kulinarisches Erlebnis, das mit kräftigen Aromen überzeugt.

Erwin Peters – Koch aus Leidenschaft

Der gebürtige Österreicher und passionierter Snowboarder kehrt für seine neue Rolle an einen vertrauten Ort zurück: In den 90er Jahren war er bereits als Sous-Chef im Hotel «Tradition Julen» in Zermatt tätig. Zuletzt wirkte Erwin Peters als Küchenchef im Hotel «Sendlhofers» in Bad Hofgastein, wo er für seine Küche mit 87 Punkten und zwei Gabeln im Falstaff-Ranking ausgezeichnet wurde. «Ich bin kein Pinzettenkoch. Ich liebe das Feuer, grosse Fleischstücke und koche bodenständig und ehrlich», beschreibt Peters seinen Küchenstil.

Das Herzstück seiner Küche sind grosse Fleischstücke. Das Wagyu Beef bezieht er aus dem Rheintal und lässt es im Reifeschrank zur vollen Geschmacksintensität veredeln, bevor es auf dem grossen Holzfeuergrill vor den Augen der Gäste zubereitet wird. Hausgemachte Jus und Saucen, die Peters als «Seele der Küche» bezeichnet, sowie seine unverwechselbaren 15-Stunden-Kartoffeln mit Nussbutter und täglich frisch gebackenes Brot, ergänzen die Grillgerichte perfekt.

Luca Marti: Passende Weinbegleitung für intensiven Geschmack

Unterstützt wird Peters feuriger Küchenstil durch die Expertise von Restaurant Manager und Sommelier Luca Marti. Der junge Thurgauer ist gelernter Koch, Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) und Gastgeber aus Leidenschaft. Er wählt das perfekte Wine Pairing zu den Gerichten vom offenen Holzfeuergrill.

Ein besonderes Erlebnis für alpine Geister

Mit dem neuen Konzept im «The Grill» richtet sich das Beausite an Liebhaber der unverfälschten Feuerküche. Hier heissen die Zutaten: Frischfleischtheke, offener Holzfeuergrill, britische Designermöbel mit feuerroten Akzenten und hochstehende Produkte, die grösstenteils aus der Region kommen.

Die spektakuläre Lage des Boutique- und Designhotels Beausite Zermatt mit Blick auf das ikonische Matterhorn macht das Erlebnis umso einzigartiger. Erwin Peters und Luca Marti bieten ein kulinarisches Konzept, das handwerkliche Perfektion und die Liebe zur Ursprünglichkeit vereint. Das Restaurant «The Grill» ist täglich ab 18:30 Uhr geöffnet.

Über das Beausite Zermatt

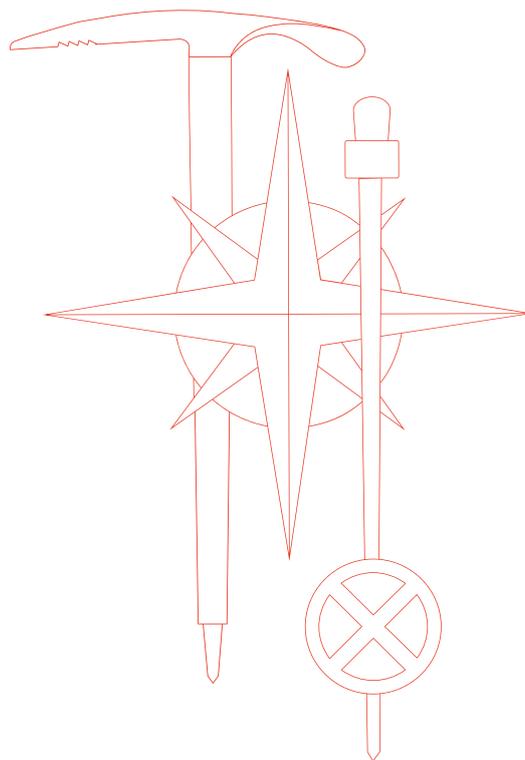
Der historische Belle Epoque Bau mit seinem schlossartigen Charakter (Baujahr 1907) ist Zeuge des goldenen Zeitalters des Alpinismus. Respektvoll und erfrischend mutig zugleich, versehen mit einer Prise britischen Humor, ist das Hotel vom Innenarchitekturbüro Atelier Zürich gesamthaft bis 2022

umgebaut worden. Das Farb- und Materialkonzept steht im starken Bezug zur Natur. Die öffentlichen Räume – Rezeption und Lobby – erstrahlen im dunklen Tannengrün und erfrischendem Eiswasser. Der Empfangsdesk ist komplett mit Seilen eingekleidet worden. Dahinter die Tapete aus Blätterwerk und Schlüsseln signalisiert dem Gast, dass er hier richtig ist. Hier finden Gipfelstürmende Zuflucht vor dem Trubel in Zermatt, ohne das Matterhorn je aus den Augen zu verlieren. Eine anspruchsvolle Kletterpartie ist nichts gegen die Wahl, vor welche die 67 Zimmer und Suiten den Gast stellen.

Eine Spa & Recharge-Zone mit Indoor- und Outdoor-Bereich, zwei Restaurants, ein Fondue-Chalet, Bar und Vinothek bieten reichlich Gelegenheit zur Erholung und Vorbereitung auf die nächste Tour. So findet in diesem Rückzugsort am Fusse des Bergs zusammen, was zusammengehört: ein Alpenparadies, gelebte Schweizer Gastfreundschaft, regionale Kulinarik, vitalisierende Spa-Kultur, farbenfrohes Interior Design und ein Touch britischer Lebensart.

Der Übernachtungspreis beginnt bei CHF 400 für zwei Personen im Doppelzimmer.

Weitere Informationen finden Sie auf der Website:
www.beausitezermatt.ch



Bilder

Eine Auswahl von Fotos in Hochauflösung finden Sie im Mediendownload

Ihre Ansprechpartner

Presseanfragen

Joanna Peyer
Pillow & Pepper PR
Fraumünsterstrasse 11
CH-8001 Zürich
+41 (0)76 321 61 24
j.peyer@pillowandpepper.com
www.pillowandpepper.com

Hotel

Roman Codina
General Manager
BEAUSiTE Zermatt
Brunnmattgasse 9
CH-3920 Zermatt
+41 (0)27 966 68 68
r.codina@beausitezermatt.ch
www.beausitezermatt.ch