



BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

UN INVERNO DI ALTA CUCINA AL BADRUTT'S PALACE HOTEL: SPECIALITA' INTERNAZIONALI E UN NUOVO RISTORANTE "POP-UP"

Per la stagione invernale 2015/16 il Badrutt's Palace Hotel offre ai suoi ospiti il meglio della cucina internazionale: se il ristorante "La Coupole", inaugurato l'anno scorso con il brand "Matsuhisa", si è da subito rivelato un successo, sarà lo stesso Nobu – nome d'arte di Nobuyuki Matsuhisa – ad affiancare il nuovo executive chef dell'hotel Michel Jost durante il St. Moritz Gourmet Festival 2016, dedicato in questa edizione all'arte culinaria giapponese. Gli amanti della cucina svizzera ed indiana, invece, verranno deliziati dalle proposte del nuovo ristorante pop-up "Le Pavillon".

Per la prossima stagione invernale il Badrutt's Palace Hotel offrirà una vasta scelta di proposte culinarie grazie ai suoi sette ristoranti, a tre bar e ad un night club tutti da vivere e scoprire.

La Grande Dame dell'hotellerie è particolarmente orgogliosa del successo del concept "Matsuhisa@Badrutt's Palace", che riaprirà il 6 dicembre 2015 per la sua seconda stagione. Il ristorante "La Coupole", situato là dove un tempo si trovava il primo campo da tennis al coperto d'Europa, ospita anche quest'anno il premium brand "Matsuhisa" di Nobuyuki Matsuhisa, divenuto rapidamente un punto d'incontro esclusivo a St. Moritz. All'interno del ristorante gli ospiti possono assaporare un aperitivo nella parte anteriore del locale, che ricorda un elegante salotto di Londra, mentre dalla cucina a vista gli chef intrattengono i presenti proponendo il meglio della cucina mondiale. Il menù, vario e creativo, offre piatti con influenze giapponesi e peruviane e delizia gli ospiti con specialità come il "Merluzzo Nero", il "Yellow Tail Jalapeno" e il "Rock Shrimp Tempura". Il design unico del ristorante crea una perfetta combinazione tra tradizione e modernità, mentre la grande cupola in vetro e le fotografie che ripropongono immagini storiche offrono un'atmosfera tipicamente *British*.

Anche quest'anno il Badrutt's Palace Hotel invita intenditori e gourmet ad assaporare sofisticate prelibatezze durante il **St. Moritz Gourmet Festival 2016**. Il tema di questa edizione sarà l'arte culinaria giapponese: St. Moritz accoglierà **dal 25 al 29 gennaio 2016** l'evento "Yokoso Nippon", ovvero "Benvenuto Giappone", ospitando nove chef stellati giapponesi. Ad affiancare il nuovo executive chef Michel Jost del Badrutt's Palace Hotel ci sarà Nobuyuki Matsuhisa – in arte Nobu - considerato lo chef più influente dell'ultimo decennio. Da non perdere il menù di 5 portate della "Gourmet Dinner" al Badrutt's Palace Hotel, eccezionalmente creato per l'evento da Nobu, o una breve tappa qui durante il "Gourmet Safari" per sedersi alla "Chef Table" nella storica cucina del Palace.

Un altro evento da non mancare al Badrutt's Palace Hotel durante il St. Moritz Gourmet Festival è il notissimo "Kitchen Party": tutti i nove chef stellati partecipanti alla manifestazione si danno da fare ai fornelli nelle storiche cucine dell'hotel per la gioia dei fortunati ospiti. Quest'anno il menù del Kitchen Party prevede influenze e suggestioni etniche e orientali. La festa, poi, continuerà nel leggendario "King's Club" fino alle prime luci

Badrutt's Palace Hotel, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland, Telephone: +41 (0)81 837 1000, Fax: +41 (0)81 837 2999
Reservations: +41 (0)81 837 1100, reservations@badruttspalace.com, www.badruttspalace.com



swiss
historic
hotels



dell'alba. Per ulteriori informazioni sul programma del St. Moritz Gourmet Festival 2016:
www.stmoritz-gourmetfestival.ch

Un'esperienza gastronomica piacevolmente diversa attende gli ospiti del Badrutt's Palace grazie al temporary restaurant "Pavillon", ospitato nel giardino dell'hotel e il cui concept si ispira al concetto "Winter Wonderland". Il ristorante, che potrà ospitare un massimo di 15 persone, sarà aperto dal 2 al 12 gennaio e dal 16 al 27 febbraio. A gennaio, per la serata "Fondue de Luxe", gli ospiti del Pavillion potranno gustare il piatto nazionale svizzero rielaborato con tocchi di alta cucina di ispirazione alpina. I fiocchi di neve che danzano nell'aria invernale regaleranno un tocco di suggestione in più alla particolare serata. Il secondo menù proposto a febbraio a "Le Pavillon" sarà l'esotico "Indian Winter": piatti creativi che giocano con colori e spezie. Il menù, studiato da uno chef indiano, farà per un attimo dimenticare agli ospiti di trovarsi nel bel mezzo della Alpi svizzere.

Il Badrutt's Palace Hotel (www.badruttspalace.com) offre una combinazione unica di stile, sport, alta cucina ed eleganza, con un servizio discreto e dal fascino tradizionale, in un'atmosfera di lusso e raffinatezza. Meta ideale sia per l'inverno che per l'estate, l'hotel si trova in una delle più rinomate destinazioni sciistiche del mondo. Il Badrutt's Palace Hotel dispone di 157 camere, tra cui 37 suite con vista mozzafiato sulle Alpi svizzere. L'hotel è membro di The Leading Hotels of the World, Swiss Deluxe Hotels e Swiss Historic Hotels. Questo inverno il Badrutt's Palace Hotel accoglie i suoi ospiti dal 6 dicembre 2015 al 27 marzo 2016.

UFFICIO STAMPA BADRUTT'S PALACE HOTEL



Viale Beatrice d'Este 3/A – 20122 MILANO

Ph. +39 02 58325432

Alexandra Canner/Chiara Bartoli

a.canner@abc-prc.com – Tel 335 1748243

c.bartoli@abc-prc.com – Tel 345 4569748

www.abc-prc.com

Per scaricare immagini in alta risoluzione del Badrutt's Palace Hotel:

<http://www.badruttspalace.com/en/media-centre/pictures/>

Badrutt's Palace Hotel, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland, Telephone: +41 (0)81 837 1000, Fax: +41 (0)81 837 2999

Reservations: +41 (0)81 837 1100, reservations@badruttspalace.com, www.badruttspalace.com

