

30.08.2019 - 08:33 Uhr

## Zwei neue Topadressen für Gourmets in Andermatt/Two new top addresses for gourmets in Andermatt/Ad Andermatt due nuove mete imperdibili per i buongustai



### Ehemaliges Fletschhorn-Team übernimmt Restaurant Gütsch

#### The Japanese by The Chedi Andermatt neu auch am Berg

Auf Beginn der Wintersaison 2019/2020 entsteht auf dem Andermatt Hausberg Gütsch ein einzigartiger Treffpunkt für Gourmets. Der Gütsch erhält zwei Restaurants auf Top-Niveau: The Japanese by The Chedi Andermatt (dort mit einem Michelin-Stern dekoriert) sowie das neue Gourmetrestaurant des mit 18 Gault&Millau Punkten ausgezeichneten ehemaligen Teams des Fletschhorn in Saas Fee um Markus Neff (Koch des Jahres 2007).

Weitere Information entnehmen Sie bitte der Medienmitteilung im Anhang.

<https://guetsch.com/>

\*\*\* English version attached \*\*\*

\*\*\* Versione italiana in allegato \*\*\*

Stefan Kern  
Head PR & Communication  
Andermatt Swiss Alps AG  
Gotthardstrasse 12  
CH-6460 Altdorf  
Direct +41 41 874 88 33 | Mobile +41 78 663 29 63  
s.kern@andermatt-swissalps.ch  
[www.andermatt-swissalps.ch](http://www.andermatt-swissalps.ch)

Medieninhalte



*Dietmar Sawyere (Bild Valentin Luthiger)*



*Die neuen Gastronomen am Gütsch im neuen Lokal v.l.n.r. Maren Müller, Dietmar Sawyere, Markus Neff und David Gruss (Bild Valentin Luthiger)*



*Die neuen Gastronomen am Gütsch v.l.n.r. David Gruss, Maren Müller, Markus Neff und Dietmar Sawyere Bild Valentin Luthiger)*



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012950/100831632> abgerufen werden.