



Impressionen vom «Grand Restaurant»
und von der «Suvretta Stube» im
Grandhotel Suvretta House St. Moritz.



Das legendäre Suvretta House, St. Moritz:

Haute Cuisine und mehr – top-effiziente Kochtechnik

Das auf 1850 Meter über Meer gelegene Suvretta House thront eindrucksvoll auf einem Hochplateau am legendären und sonnenverwöhnten Suvretta-Hang. Das 1911 vom Schweizer Hotelpionier Anton Bon erbaute und 1912 eröffnete Grandhotel verfügt selbst in der hochklassigen Engadiner Hotellerie über einen unbestrittenen Leuchtturm-Status – und ist bis heute im Besitz der Familie Candrian-Bon. Seit 2014 wird es vom Hotelier-Ehepaar Esther und Peter Egli geführt.

der «Suvretta Stube» kommen Schweizer Spezialitäten und authentische Bündner Gerichte auf die Gästetische. Dazu kommen die grosse Sonnenterrasse, das Kinderrestaurant «Teddy-Club», die Club Bar und Club Halle sowie die im Art Deco-Stil gestaltete «Anton's Bar». Zum Suvretta House gehören auch das mit 14 GM-Punkten ausgezeichnete Restaurant «Chasellas» sowie das Bergrestaurant «Trutz».

Der smarte Engadiner Fabrizio Zanetti ist ein souveräner Executive Chef. «George Clooney von St. Moritz nennen sie ihm im Tal», weiss der GaultMillau-Führer 2020. Und im gelben Buch von 2021 heisst es: «St. Moritz ist ein heisses Pflaster: Grosse Hotels holen sich für die Wintermonate grosse Chefs ins Haus, punkten so bei den Gästen und natürlich auch in den Guides. Das noble «Suvretta House» hält sich bei diesem spektakulären Kitchen Battle vornehm zurück und setzt auf den smarten St. Moritzer Fabrizio Zanetti. Der hat viel Talent.»

Talent ist das Eine, Top-Küchentechnik das Andere: Seit über 20 Jahren vertraut das Suvretta House auf multifunktionale Induktionsherdanlagen der Menu System AG. Nicht weniger als sechs Herdanlagen von der St. Galler Marktführerin für professionelle Induktionsherdanlagen stehen im Suvretta House und in den Annex-Betrieben im täglich fordernden Einsatz. So auch Herde mit der modernen und top-effizienten Celsius Class-Technologie, von welcher Executive Chef Fabrizio Zanetti sagt:

Das Suvretta House verfügt über 181 Zimmer und Suiten unterschiedlichster Ausprägung. Und so vielfältig und anspruchsvoll sich die Gästeschaft aus aller Welt zusammensetzt, so vielfältig und anspruchsvoll ist auch die Gastronomie im Suvretta House: Im mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten eleganten und stilvollen Abendrestaurant «Grand Restaurant» werden täglich wechselnde, marktfrische und französisch inspirierte Kreationen aus der Küche von Executive Chef Fabrizio Zanetti serviert. In

16 GaultMillau-Punkte
Executive Chef
Fabrizio Zanetti.



«Das absolute Highlight ist das gradgenaue Garen auf dem Herd.» Und ergänzt: «Menu System ist auf meine Wünsche und Überlegungen sehr gut eingegangen und hat optimale Lösungen erarbeitet. Mit Menu System haben wir einen zuverlässigen Technologiepartner auf unserer Seite. Qualität, Langlebigkeit und modernste Technologie waren die Hauptkriterien für den Entscheid, weiterhin auf die multifunktionalen Herdanlagen von Menu System zu setzen. Dazu kommt der gute Service, den wir uns von Menu System gewohnt sind.»

Fazit: Die Kochtechnologie von Menu System bildet die Basis dafür, dass die GM-Tester über die Haute Cuisine im Suvretta House nur so ins Schwärmen kommen: «Ganz grosses Kino!»



Mehr zum Thema

Menu System AG

Oberstrasse 222
9014 St. Gallen
Tel. 071 272 51 00
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch



Blick in die grosse Küche des Suvretta House und zu einem Teil der Küchenbrigade bei einer der Induktionsherdanlagen der Menu System AG.

EcoGastro:

Induktion statt Gussplatten!

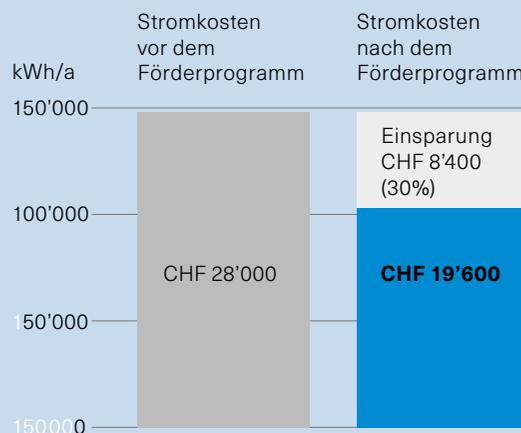
EcoGastro ist ein Förderprogramm für die Gastronomie und wird unterstützt durch das Förderprogramm ProKilowatt unter der Leitung des Bundesamtes für Energie. Ziel ist es, den Ersatz von Stahl-, Guss- und Infrarotkochplatten mit Induktionskochfeldern zu fördern. Per sofort und bis Ende 2021 werden die Förderbeiträge als Massnahme gegen die wirtschaftlichen Folgen von Corona um 30 Prozent erhöht:

- Der Förderbeitrag beträgt pro Kochfeld neu bis CHF 1950 in Bar in Form einer Banküberweisung oder bis CHF 3250 in Form von über Eartheffect zu beziehendes Kochgeschirr.
- Maximal werden pro Betrieb CHF 7800 in Bar in Form einer Banküberweisung oder CHF 13 000 in Form von Kochgeschirr ausbezahlt.

Zudem erhalten an EcoGastro teilnehmende Gastro-Betriebe kostenlos eine technische Kurzberatung und einen Workshop für die Mitarbeitenden zur Realisierung weiterer Stromsparpotenziale. Das EcoGastro-Förderprogramm ist in der ganzen Schweiz gültig.

Mehr noch: Nicht nur die Förderbeiträge sind für Gastro-Unternehmer höchst attraktiv – als Folge des Ersatzes von Guss- und Infrarotkochplatten durch Induktionskochfelder können Gastro-Betriebe nämlich zusätzlich gut und gerne 30 Prozent an Energiekosten einsparen. Der Return on Investment ist innert einiger Jahren Realität!

Die Energierechnung des Gasthofs Bären, Lyss



Mehr zum Thema:

Fördergelder können vorreserviert werden via:

www.eartheffect.ch/ecogastro

Fördergesuche können heruntergeladen werden via:

www.ezw.ch/foerdergelder

Auskünfte und Eingabe von Fördergesuchen per Email mit ausgefüllten Formular:

Eartheffect GmbH, Baslerstrasse 10, 4600 Olten
ecogastro@eartheffect.ch, Tel. 062 296 40 90