

Hotel Misani in „Schweizer Gilde etablierter Köche“ aufgenommen

„Krönung“ in Celerina

Feinschmecker wissen schon länger, dass in den drei Restaurant des Hotels Misani in St. Moritz Celerina wahre Gaumenfreuden warten. Mit einem spannenden Mix von regionaler und exotischer Küche wurden im drei Sterne-Superior Hotel schon 13 Gault Millau Punkte erkocht. Seit neuestem kann man nun auch Kronen am Eingang des Hotels sehen, denn der Gastgeber des Misani, Jürg Mettler, wurde vor einigen Tagen in die „Schweizer Gilde etablierter Köche“ aufgenommen. Ca. 300 und damit nur rund 1% aller Schweizer Gastronomiebetriebe sind Gilde-Mitglied und stehen für sorgfältig zubereitet und marktfrische Produkte, kreative Küche, aufmerksame Betreuung sowie persönliches Engagement des Inhabers. Und Kenner wissen, nicht nur die Speisen sind hier adelig, auch der Gast ist König.

Bildunterschrift: Voller Stolz präsentiert das Misani-Team das Gilde-Signet. (v.l.n.r) Küchenchef Marcus Schleicher, Geschäftsführer Philipp Moser, Gilde Ambassador Graubünden Bruno Theis, Inhaber Jürg Mettler und Restaurantleiter Diego Barberi

Kurzportrait Hotel Misani

Relaxt, rebellisch, romantisch, raffiniert, renommiert – im Hotel Misani und seiner Design und Style Welt verschmelzen kosmopolitische Bohème und traditionelle Qualität zu einer erfrischend neuen Einheit. Als eines der 500 besten Hotels weltweit begründen sein inspirierendes Ambiente und kreativer Service im Baukastenprinzip eine neue Ära der Hotellerie. Das 3-Sterne-Superior-Haus in Celerina, nahe dem Hot Spot St. Moritz, steht unter der Leitung von Jürg Mettler, der als innovatives „Enfant terrible“ der Hotellerie schon mehrfach für seine kreativen „Revolten“ ausgezeichnet wurde. Die Devise für die Gäste lautet „Was Ihr wollt“, für jedes Budget. In 39 Style- und Super Style Rooms mit Themen wie Siam, Waikiki oder Jaipur wird der Gast zum Kosmopolit. Drei urbane Lounges und ständig wechselnde Modern-Art-Ausstellungen verbinden sich ganz selbstverständlich mit einem hohen Qualitätsanspruch und einem persönlichen Service. In den drei hauseigenen Restaurants zergeht die Weltoffenheit auf der Zunge: Europe meets Asia im „Voyage“, helvetischer Charme trifft Raffinesse in der „Ustaria“, heißes Blut und heiße Nächte brodeln in der „Bodega“.

Medienkontakt für weitere Informationen

Ursula Jerusalem, Elke Möckel
alavia gmbh
Presseagentur Hotel Misani
Volmerswerther Str. 53
D- 40221 Düsseldorf
Tel. +49 211 300654 -46/-10
Fax +49 211 300654 -40
Email presse.misani@alavia.net
www.alavia.net

Bildmaterial

Bilder in Magazinqualität zur redaktionellen Verwendung erhalten Sie online im Pressebereich unter www.alavia.net. Wenn Sie für die Illustration Ihres Beitrags noch spezifische Fotos benötigen, wenden Sie sich bitte an den aufgeführten Ansprechpartner.