



Medienmitteilung

Aus «La Stüva» wird «La Trattoria»: Hotel Walther lanciert neues Restaurantkonzept

Das Hotel Walther in Pontresina startet mit einem neuen kulinarischen Angebot in die Sommersaison 2019. In der «La Trattoria» wartet eine authentische italienische Küche auf Hotelgäste und externe Besucher. Nicht nur die hausgemachten Pasta-Kreationen sorgen für eine grosse Portion Italianità, sondern auch die lebhaftige Neugestaltung von Interior Designerin Virginia Maissen.

Pontresina, 28. März 2019 – Das Relais & Châteaux Hotel Walther in Pontresina steht auch 2019 nicht still: Nach seinem 111. Geburtstag letzten Juli inklusive neuer Gartenterrasse und der umfassenden Neugestaltung des Erdgeschosses ein Jahr davor sorgt der Vier-Sterne-Superior-Betrieb erneut für Aufsehen. Aus der «La Stüva» wird zur Sommersaison 2019 «La Trattoria». Recherchen haben ergeben, dass im ganzen Tal die echte italienische Küche so gut wie nicht vorhanden ist. Jahrelang galt das Gourmet-Lokal «La Stüva» in einer eleganten Lärchenstube im Stil der alten Bündner Patrizierhäuser als Aushängeschild für eine marktfrische alpine Gourmetküche. «Nun ist die Zeit gekommen, ein neues Kapitel aufzuschlagen, damit wir unseren Gästen ein noch abwechslungsreicheres kulinarisches Angebot bieten können», sagt Gastgeberin Anne-Rose Walther. Neben dem «Grand Restaurant» mit modern interpretierter französischer Küche, traditionellen Bündner Gerichten im «Colani Stübli», gluschtigen Gletscherfondue- und Raclettespezialitäten in der originellen Seilbahngondel «Gondolezza» sowie einer trendigen Snackkarte in der Lobby & Bar gehört die «La Trattoria» ab Ende Juni zum gastronomischen Portfolio des Hauses. Das Motto lautet «unkompliziert, fröhlich, ehrlich»: Typische, italienische Gerichte aus qualitativ besten Produkten stehen im Fokus. In gewohnter Walther-Manier – schlicht aber immer mit dem gewissen Etwas.

Abschiedsmenü von der «La Stüva» am 5./6. April für 111 Franken

Für die Ausarbeitung des Konzeptes konnte Küchenchef Peter Maxlmoser unter anderem auf die Expertise von Spitzenkoch Reto Lampart («Lampart's» in Hägendorf, 2 Michelin-Sterne und 17 Gault-Millau-Punkte) zurückgreifen. «In einem intensiven Workshop rund um die italienische Trattoria-Küche kamen wir dem Kern des neuen Konzeptes immer näher», erzählt Peter Maxlmoser. Das Ergebnis: Frische,

HOTEL WALTHER

Anne-Rose und Thomas C. Walther · Via Maistra 215 · CH-7504 Pontresina
Telefon +41 81 839 36 36 · info@hotelwalther.ch
www.hotelwalther.ch





hausgemachte Pastagerichte sind das Herzstück der «La Trattoria». Dafür hat das Team über Wochen die besten Zutaten inklusive Pastamehl evaluiert und stundenlang geprübelt und gekocht, bis schliesslich die gewünschte Qualität und das Angebot stand. Auch Antipasti, klassisch italienische Fleisch- und Fischgerichte und natürlich leckere «Dolci» dürfen dabei nicht fehlen.

Noch ist die Karte bis zur Eröffnung Ende Juni ein streng gehütetes Geheimnis – bereits verraten sei an dieser Stelle, dass sich die Gäste auf reich gefüllte Ravioli, Tagliata vom Piemonteser Fassone-Rind oder auf eine köstliche «Torta della Nonna» freuen dürfen.

Für die Innenausstattung des Lokals mit 50 Plätzen zeichnet erneut die renommierte Zürcher Interior Designerin Virginia Maissen verantwortlich. Für die Umgestaltung liess sie sich von einer kulinarischen Reise durch Italien inspirieren; der Duft von Blutorangen auf Sizilien, würziger Schinken aus Parma oder der Zauber der Amalfiküste fliessen ebenso ein wie die Lebenslust aus Fellinis Cinecittà.

Stammgäste und Freunde der Stüva können zum Wintersaisonende am 5./6. April 2019 ein letztes Mal den alpinen Chic des bekannten Lokals geniessen: Küchenchef Peter Maxlmoser hat ein frühlingshaftes Fünf-Gänge-Menü zum Abschiedspreis von 111 Franken (inklusive Weinbegleitung) kreiert. Reservierungen via Telefon 081 839 36 36.

Über das Hotel Walther

Das Hotel Walther in Pontresina wurde 1907 als Palace Hotel Pontresina eröffnet. Bis heute ist das Traditionshaus inhabergeführt, mit Anne-Rose und Thomas C. Walther bereits in dritter Generation. Die Gastgeber haben in den letzten 20 Jahren insgesamt über 40 Mio. Franken in die Erhaltung und Renovation des Viersterne-Superior-Hotels investiert. Pünktlich zum 110-jährigen Geburtstag im Jahr 2017 wurde das Erdgeschoss von der bekannten Zürcher Interior Designerin Virginia Maissen für 3,3 Mio. Franken komplett neugestaltet. Seither erstrahlen Réception, Eingangsbereich, Lobby, Gand Restaurant, Walther-Bar mit Lichtinstallation «splendurir» by Rolf Sachs und Smoker's Lounge in neuem Glanz. Das WALTHER ist eines der 25 Schweizer Mitglieder der renommierten Hotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux. www.hotelwalther.ch

Weitere Informationen:

PrimCom

Mary Stefanizzi

Tel. +41 44 421 41 33

m.stefanizzi@primcom.com

www.primcom.com

Hotel Walther

Thomas C. Walther

Tel. +41 81 839 36 36

thw@hotelwalther.ch

www.hotelwalther.ch

HOTEL WALTHER

Anne-Rose und Thomas C. Walther · Via Maistra 215 · CH-7504 Pontresina
Telefon +41 81 839 36 36 · info@hotelwalther.ch
www.hotelwalther.ch

