

Geniessen und Wohlfühlen im neuen Glanz

In Anwesenheit von Gästen, Freunden, Architekten und einigen Produzenten ist das neue Café und die Hotel-Bar des Hotels «Schweizerhof» dem Betrieb übergeben worden. Eine angenehme, sympathische, einfach und mit viel Herz eingerichtete Lokalität, wo ausschliesslich Getränke von Schweizer Produzenten serviert werden.

■ Gion Nutegn Stgier



Freuen sich über die gelungene Sanierung: (von links) Andreas Züllig, Claudia Züllig-Landolt und Daniel Ciapponi.

Pünktlich zur Eröffnung der Wintersaison wurden die Arbeiten zur Sanierung des bestehenden Cafés und der Hotel-Bar des Hotels «Schweizerhof» in Lenzerheide abgeschlossen. «Wir wollten nicht nur eine Pinsel-Renovation durchführen, die Wände und die Decke neu streichen und die Bar selber renovieren», sagte Andreas Züllig, Hotelier und Gastgeber des «Schweizerhofs» den Anwesenden am Eröffnungs-Apéro. Immer wieder hörte man von den Gästen, wie wohl sie sich im Hotel fühlen, Jung und Alt würden wie ein König behandelt und hier werde Gastfreundschaft gelebt. Leider entspricht das Café und die Hotel-Bar nicht ganz der Klasse des «Schweizerhofs». Deshalb habe man sich gerne und auf Wunsch der treuen Gäste für die Investition und für die Sanierung des bestehenden Cafés und der Hotel-Bar entschieden, betonte Claudia Züllig-Landolt, seit fast 25 Jahren Gastgeberin und Hotelière des «Schweizerhofs».

Ein warmes Ambiente

Viel zum Charme des neuen Cafés beigetragen haben die Innenarchitekten Tanja Jörmann und Woodtil. Sie haben bereits dem Restaurant «Scalottas Carn&Caschiel» vor wenigen Jahren ein neues Kleid gegeben und damit Gästen und Einheimischen viel Freude bereitet. Tanja Jörmann und Woodtil ist es meisterhaft gelungen, dem be-

stehenden Café und der existierenden Hotel-Bar den eigenen Charakter zu belassen, der Lokalität mehr Ausdruck zu geben und dem Stil des «Schweizerhofs» anzupassen. Eine gelungene Ergänzung zu den Lokalitäten des Vier-Stern-Hauses.

Möbel aus den 30er-Jahren

Im Allgemeinen hat man den Eindruck, die Lokalität strahle mehr Wärme aus, sie sei

bedeutend grösser und viel offener. Ein Grund dafür ist sicher, dass man die bestehende Bar umplatziert hat – von der Mitte des Lokals weg zum Rand. Auch die Beleuchtung verleiht dem Café und der Hotel-Bar ein gefühlvolles Ambiente. Die tollen Sessel aus den 30er-Jahren hat man nicht einfach durch neue und moderne ersetzt, sondern neu überzogen. Sie sind wie übrigens auch das ganze Lokal ein regelrechter Blickfang.

Regional und qualitativ hervorragend

Seit vielen Jahren ist der «Schweizerhof» ein Betrieb, der die regionalen und Schweizer Produkte fördert und dem Gast serviert. So waren auch einige Produzenten am Eröffnungs-Apéro anwesend. Einer von ihnen ist Metzgermeister Tona Steier, der seit vielen Jahren die Metzgerei Spiess mit Erfolg betreibt.

Für das Café und die Hotel-Bar hat er eine spezielle Käsewurst (mit Andeerer Käse) hergestellt, die für den Bündner Burger verwendet wird. Überhaupt sind die Kleinigkeiten, die im Angebot sind, recht einzigartig, voller Ideen, regional, qualitativ und preislich angemessen.

Gin – Whisky – Vivi Kola

Am Mittag können sich die Gäste am vegetarischen Buffet bedienen. Claudio Stgier, Bäckermeister aus Tiefencastel, der seit Jahren den Familienbetrieb mit viel Erfolg führt, hat eigens für Café und Hotel-Bar ein Apfelbrot gebacken. Die Getränkekarte ist vielfältig, wobei ausschliesslich Getränke und Spirituosen von Schweizer Produzenten serviert werden – vom Gin bis zum Whisky, von Limonade bis zur Vivi Kola und vom Fruchtsaft bis zum Kaffee.



Die Gastgeberin Claudia Züllig, flankiert von Metzgermeister Tona Steier (links) und Bäckermeister Claudio Stgier. Bilder Gion Nutegn Stgier