

## Eröffnung Bar-Restaurant: Schweizerhof Lenzerheide setzt auf Swissness



**Lenzerheide, 9. Dezember 2017 – Seit Anfang Dezember glänzt das Hotel Schweizerhof mit einer neuen Hotelbar an prominenter Fussgängerlage. Die frisch renovierte Visitenkarte des Hauses überzeugt nicht nur optisch, auch die Getränkekarte und das kulinarische Angebot bieten viele Entdeckungs- und Genussmöglichkeiten rund um Schweizer Produkte.**

Seit Anfang Dezember ist Graubünden um eine Bar-Attraktion reicher. Die neue Hotelbar im Schweizerhof Lenzerheide überrascht mit einem spannenden Konzept, das auf Schweizer Produzenten und viel Regionalität setzt. Als erste Bar der Schweiz werden ausschliesslich und zu 100% Schweizer Getränke serviert, und das in einer eindrücklichen Vielfalt. Die Barkarte verführt zu zahlreichen Entdeckungen, von Schweizer Colas über kultige Gazosas oder hausgemachten Limonaden und Eistees bis zu erlesenen Fruchtbränden, einheimischen Likören oder spannenden Cocktails. Komplementiert wird sie mit einer imposanten Gin-Auswahl, Whiskys, Vodkas, Rums und zahlreichen Apéritifs und Bitters, alles vollumfänglich Schweizer Produkte.

Das neue Bar-Restaurant ist auch für Foodies aller Couleur ein idealer Treffpunkt und bietet von früh morgens bis spät abends ein aussergewöhnliches Angebot an verschiedensten Köstlichkeiten. Ins Auge fällt ein innovativer, herzhafter Bündner Slow Street Food mit Alpen Hot Dog oder Grischa Burger, Bündner Fladä oder Hot Panini. Die Gerichte werden erfrischend modern interpretiert und mit Produkten von regionalen Produzenten kreiert. Das neue Herzstück des Hotels ist aber auch schon zum Frühstück einen Besuch wert. Es lockt ein kleines, feines Buffet mit verschiedenen Brotkreationen, Granola, Joghurt, Quark und Käse aus Andeer, natürlich mit einem grossen Teesortiment oder Kaffeeträumereien mit Heidner Milch. Am Mittag dann wechselt sich das Buffet zum Vegi-Schmaus mit frischen Suppen, Humus-Variationen und Salaten und vielen Brotspezialitäten. Und für einen süssen Nachmittag stehen täglich frisch gebackene Kuchen im Glas und hausgemachte Amaretti und süsse «Spitzbuben» zur Wahl. Noch ein Tipp für Eilige: Das Bento Grischun bietet den zeitgleichen Service von Vorspeise, Hauptspeise und Dessert, die Triologie umfasst eine Gerstensuppe, die Auswahl von Maluns, Capuns oder Pizochels und zum süssen Abschluss ein Stück Bündner Nusstorte.

## Design

Schon länger waren sich die Besitzer Claudia und Andreas Züllig einig, dass eine richtige Bar im Hotel fehlte. Multifunktional und speziell sollte sie sein, und für alle etwas bieten. Für die anstehende Umgestaltung konnte wie schon bei früheren Projekten das Domleschger Innenarchitektenduo von Emulsion, Tanja Jörimann und Werner Woodtli, gewonnen werden. Entstanden ist eine moderne Bar mit behaglichem Retro-Touch. Durch die Umgestaltung und das Entfernen von Trennwänden wurde ein grosszügiger Raum geschaffen. Zu neuen Ehren kamen auch Sessel des Schweizerhofs aus den 1930er Jahren sowie Anteile an alter Wandvertäfelung. Die gekonnte Mischung in petrol- und korallenfarbenen Tönen wird mit edlem Kupfer betont, das sich auch an der Bar und auf dem Buffet wieder findet. „Der Schweizerhof ist ein Haus mit einer langen Geschichte, deshalb werfen wir wenig weg und lagern viel ein. Nicht immer zur Freude unserer Haustechniker, die sich dann durch die Bestände räumen müssen.“ Die gelungene Mischung aus alt und neu ist ein lohnender Beweis.

## Daniel Ciapponi neu in der Geschäftsleitung

Auf den 1. Dezember 2017 haben sich das Besitzerpaar Claudia und Andreas Züllig Landolt Unterstützung in die Geschäftsleitung geholt. Daniel Ciapponi, ehemaliger Leiter des renommierten Theaterrestaurants in Schaffhausen, wird das Gastgeberpaar bei der Umsetzung anstehender Projekte sowie bei der langfristigen Qualitätssicherung des Betriebs unterstützen. Louis Anthamatten, seit Mai 2016 im Hotel Schweizerhof Lenzerheide, bleibt stellvertretender Geschäftsführer.

Der 50-jährige Daniel Ciapponi verfügt über ein Diplom der Hotelfachschule Lausanne und besitzt langjährige Führungserfahrung im Gastgewerbe und in der Hotellerie. Zuletzt führte der bekannte Gastronom in Schaffhausen das Theaterrestaurant und das Lehrlingsrestaurant «Koch & Kellner» sowie die Fischerstube im Hotel Unterhof in Diessenhofen. «Wir sind sehr glücklich, mit Daniel Ciapponi einen leidenschaftlichen Gastgeber gefunden zu haben, der die Philosophie unseres Hauses mit Herzblut leben wird», sagt Claudia Züllig-Landolt. Mit der Erweiterung der Geschäftsleitung verfüge das Viersternehotel über ausreichend Kapazität, um Qualität und Angebot laufend auszubauen. «Gleichzeitig bleibt mir und meinem Mann mehr Zeit, um uns als Gastgeber für das Wohl unserer Gäste einzusetzen», so Züllig-Landolt.

## Das Hotel Schweizerhof, Lenzerheide

Das diesjährige Winter-Hotelrating der Sonntagszeitung vergibt dem Hotel Schweizerhof Lenzerheide den hervorragenden Rang als zweitbestes 4\*-Haus der Schweiz. Seit seinen Anfängen 1904 wurde das inhabergeführte Traditions Haus mehrmals erweitert und umgebaut. Heute verfügt das Hotel über 180 Betten in verschiedenen Zimmerkategorien – vom luxuriös-eleganten Alpenchic-, über das romantische Nostalchic- bis hin zum gepflegten Budget-Zimmer. Bekannt ist das Hotel insbesondere für seine 1500 Quadratmeter grosse Wellness-Oase mit dem grössten Hotel-Hamam des ganzen Alpenraumes. Für das leibliche Wohl mit einem breiten kulinarischen Angebot sorgen fünf Restaurants. Beim Hotelbewertungsportal HolidayCheck hat das Hotel Schweizerhof Lenzerheide 2017 nach 1000 Bewertungen eine Weiterempfehlungsrate von 100 Prozent und die Note 5,9 erhalten.

### Kontakt

Claudia und Andreas Züllig-Landolt  
Hotel Schweizerhof Lenzerheide  
Tel.: +41 81 385 25 25  
Fax: +41 81 385 26 26  
direktion@schweizerhof-lenzerheide.ch  
www.schweizerhof-lenzerheide.ch