Im Stile Schweizer Chalets ist vor zehn Jahren das Luxushotel „The Chedi Andermatt“ im Bergdorf Andermatt im Kanton Uri nahe dem Gotthardmassiv errichtet worden. Ein architektonisches Meisterwerk, das seitdem international mit seiner Fusion aus Alpen-Chic und asiatischem Purismus für Furore sorgt.

Die SPA-Landschaft des mit fünf Sternen Deluxe klassifzierten Hotels ist in seiner fernöstlichen Inszenierung von überragender Qualität. Mit dem 35 Meter langen Innenpool verfügt das „The Chedi Andermatt“ über den längsten Hotelinnenpool der Schweiz.

The Chedi Andermatt*****S, Andermatt in der Schweiz

Der Superlativ unter den alpinen Luxushotels

In den Zentralschweizer Alpen liegt Andermatt, verortet im Hochtal nahe dem mächtigen Gotthardmassiv. Mit dem „The Chedi Andermatt“ verfügt das Bergdorf am Fuße des Gemsstocks über das vielleicht luxuriöseste Hotel in den Alpen. Die Liste der Auszeichnungen umspannt die Welt und die gebotene Exzellenz in Gastgeberschaft, Service, Wohlbefinden und Kulinarik ist von kontinentaler Strahlkraft. Im besten japanischen Restaurant der Schweiz, dem „The Japanese Restaurant“, kochen seit Anfang Mai die begnadet talentierten Zwillingsbrüder und Küchenchefs Fabio Toffolon und Dominik Sato großartig auf. Unsere Notizen zum Erstbesuch.

Ein Dorf. Ein Hochtal. Ein Luxushotel. Willkommen in der Anderswelt von Andermatt. Zentralschweiz, Kanton Uri, inmitten der Schweizer Alpen: Im Hauptort des Urserntals residiert auf 1.447 Metern Seehöhe mit dem „The Chedi Andermatt“ das vielleicht luxuriöseste Hotel im gesamten Alpenraum. Unser Reiseziel im Zeichen erlesener Gastlichkeit feiert in diesem Jahr sein 10-jähriges Bestehen. Binnen einer Dekade hat sich das Luxushotel („Leading Hotels of the World“ und „Swiss Deluxe Hotels“) als eine Hotel-Ikone in die Liste der allerbesten Adressen Europas katapultiert. Mit einem Angebot an Exklusivität, Stil und genussvoller Extravaganz, das seinesgleichen sucht in der Welt mindestens der alpinen Luxushotels. Wir sind zu Gast im „Tal der Bären“, unweit des Gotthardmassivs verortet, „Europas Wasserschloss“, wo die Reussen, der Ticino, der Rhein und die Rhône entspringen. Eine einzigartige Gebirgslandschaft von wildromantischer Anmut, von Johann Wolfgang von Goethe einst auf seinen drei Schweiz-Reisen gepriesen als „die liebste und interessanteste Gegend, die ich kenne“. Wir nähern uns Andermatt, dem Dorf „An der Matte“ (Wiese), über dem Oberalppass kommend an, staunen sogleich über den Zauber der kargen, stillen Gebirgswelt. Und bekennen aus dem Stand: Diese Destination am Fuße des steil emporragenden Gemsstock berührt die Herzen all derjenigen, die sich in Demut der Faszination alpiner Landschaften nähern.

Die Tourismusvision des Samih Sawiris

Dem Ägypter Samih Sawiris muss es ähnlich ergangen sein, als er, der vermögende Denker und Lenker des Orascom-Imperiums, im Jahr 2005 die schroffe Bergwelt Andermatts entdeckte. Es war ein Hilferuf, der ihn in das zentral gelegene Hochtal zwischen Zürich und Mailand, führte. Andermatt war nach dem Rückzug des Schweizerischen Militärs aus dem einst bedeutendsten Waffenplatz der Schweiz in den Alpen dem demografischen Untergang preisgegeben. Doch die Vision, ausgerechnet hier ein Tourismusresort der Extraklasse mit über 3.000 Betten entstehen zu lassen, erwies sich nicht nur als identitätsstiftendes Projekt für die Urner Bevölkerung, sondern als Meilenstein einer segensreichen und in dieser Größenordnung so ziemlich einzigartigen infrastrukturellen Investition. Heute schickt sich Andermatt an, ein Tourismusresort der Superlative zu werden. Mit dem eigenen neuen Ortsteil Andermatt-Reuss, der gleich vis à vis des historischen Dorfkerns mit Hotels, Freizeiteinrichtungen, supermodernen Wohnungen, eleganten Chalets und Appartements, Einkaufszeilen und einem prachtvollen Konzertgebäude zu einer neuen Destination heranwächst bzw. in größerem Umfang bereits schon realisiert ist. Unter dem Dach der „Andermatt Swiss Alps“ ist und wird Außergewöhnliches konzipiert und in die beglückende Tat umgesetzt. Beispielsweise ein neues, großzügiges Skigebiet mit zusätzlichen modernen Liftanlagen, das Andermatt nun mit Sedrun verbindet und es damit zur größten Skischaukel in der Zentralschweiz macht. Oder ein 18-Loch-Golfplatz (par 72) der wegen seiner grandiosen Einbindung in die Andermatter Hochtal-Topographie mit zu den schönsten und spektakulärsten in den Alpen gehört. Und dann gibt es da eben dieses prachtvolle Luxushotel „The Chedi Andermatt“, welches all die Annehmlichkeiten auf gastlicher Seite mit solitärer Strahlkraft zu flankieren und die Schweizer Berge zu einem der begehrtesten Sehnsuchtsziele weitgereister Gäste aus aller Welt zu machen weiß.

10 Jahre The Chedi Andermatt

„Different to All“ lautet eine der Kernbotschaften des mit fünf Sternen Deluxe klassifizierten Luxushotels auf dem ehemaligen Areal des einstigen „Grandhotels Bellevue“, das bereits in den frühen 1980er Jahren abgerissen wurde. Nach vierjähriger Bauzeit eröffnete an seiner Stelle im Dezember 2013 das Superlativ-Hotel „The Chedi Andermatt“. Und in der Tat definiert es Gastlichkeit und Service-Exzellenz auf einem nahezu beispiellosen hohen Niveau. Das 119 elegante, großzügig geschnittene und edel ausgestattete Zimmer und Luxus-Suiten umfassende Hotel ist ein architektonisches Meisterwerk. Es spielt in souveräner Manier mit der tradierten Optik hier ansässiger alpiner Chalet-Häuser und begeistert zugleich mit seiner berauschenden Melange aus alpinem Chic und asiatischen Stil-Elementen, die im weitläufigen Hotelareal vielerorts als gestalterische Zitate und erlebbare Erlebnisinseln philosophisch-inhaltlicher Ausrichtung anzutreffen sind. Ein Masterpièce mit rekordverdächtiger Auszeichnungsliste. Sie füllt derweil Bände und jährlich kommen in dem so achtsam und zielführend von annähernd 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kuratierten Domizil neue hinzu. Jüngst wurde das „The Chedi Andermatt“ vom „Forbes Travel Guide“ zu den 10 besten Hotels in Europa (!) gekürt. Das alpin-asiatische Design markiert als Ausdrucksform die wohltuend puristische Inszenierung eines in der Summe des Gebotenen außergewöhnlichen Auftritts. Das „The Chedi Andermatt“ ist eine Bühne großer Emotionen und Erlebnisse. In jedem Segment der Gastzugewandtheit definiert es den eigenen Standard, an dem sich alles ausrichtet. UNIQUE!

Inspiration pur bietet etwa der 2.400 qm große SPA auf drei Etagen mit seinem top-modernen Health Club. Die Bäder- und Saunalandschaft ist von splendider Schönheit. Die tibetanische Relaxation Lounge beispielsweise ist ein Retreat aus Stille und Geborgenheit, aus Kontemplation und Klausur. Das „The Chedi Andermatt“ verfügt mit dem 35 Meter langen Indoor-Schwimmbecken über den größten Hotel-Pool in der Schweiz. Die Logisangebote sind von berückend wohliger Eleganz und in ihrer räumlichen Großzügigkeit Maßstäbe setzend. Alle Wohneinheiten verfügen mindestens über 52 qm Wohnfläche. Die größten Suiten sind die „Furka-Suite“ mit 330 qm Fläche und die „Gotthard Suite“ mit gar 350 qm Fläche und insgesamt fünf Schlafzimmern. Atemberaubend ist die Aussicht von allen Zimmern und Suiten aus in die faszinierende Bergwelt. Und dass im Hotel insgesamt 240 offene Kamine wohlige Wärme spenden, sei hier nur am Rande notiert.

Der Herr der Drinks: Bar- & Loungemanager Elmir Medunjanin zählt zu den Besten seiner Zunft. Er hat die Hotelbar „The Bar“ mit sich anschließender Lobby-Lounge im „The Chedi Andermatt“ im Jahr 2021 mit kreativen Signature-Cocktails zur besten Hotelbar in der Schweiz gemacht.

Kulinarische Exzellenz in gleich 5 Restaurants

Denn der Superlative gibt es reichlich in dem von General Manager Jörg Arnold seit Anfang Oktober geführten Luxushotel. Der gebürtige Urner Jörg Arnold, der zuvor die Fühungsposition bei „The Living Circle“ in Zürich (TLC-Group) bekleidete und als General Manager das „City & Lake Resort Zürich“ mit großem Erfolg führte, ist einer der bekanntesten Schweizer Hoteliers. Er folgt Jean-Yves Blatt auf dem Direktionsstuhl des „The Chedi Andermatt“. Dieser hatte das noble Haus in den vergangenen acht Jahren wegweisend geleitet und sehr erfolgreich auf dem umkämpften internationalen Markt als Benchmark positioniert. Das weltweite Renommée des Fünf-Sterners korrespondiert zudem mit den vorgehaltenen erlesenen Genusswelten, die in ihrer gebotenen Vielfalt und Güte ebenfalls ein signifikantes Statement darstellen. Gleich fünf Restaurants stehen den Feinschmeckern zur Auswahl. An erster Stelle ist das „The Restaurant“ unter der Regie des deutschen Executive Chefs Carsten Kypke zu nennen. Ein opulenter Speisesaal mit imponierenden Kronleuchtern und gleich vier gläsernen Atelier-Küchen, in denen vor den Augen der weitgereisten Gäste eine inspirierende 14-Punkte-Küche aus europäischen und asiatischen Einflüssen auf Top-Niveau kredenzt wird. Mehr als ein Eye-Catcher ist der fünf Meter hohe, verglaste und das Restaurant-Entrée prägende „Cheese Cellar“. Hier reifen und lagern mehr als 40 verschiedene regionale und nationale Schweizer Käse-Delikatessen. Die weltgrößte Zigarrenauswahl eines Hotels versammelt „The Cigar Library“ mit annähernd 1.000 verschiedenen Zigarren aus 15 Ländern. „The Lobby“ ist der mit asiatischen Interior-Details aufwartende gediegene All-Day-Treffpunkt des Luxushotels. Hinreißend gestaltet und ein absolutes Hideaway ist „The Courtyard“, der weitläufig terrassierte Außenbereich im „The Chedi Andermatt“. Sommers lockt der Freisitz mit Blick auf den Gemsstockgipfel zum Sundowner und zu exquisiten Bistroklassikern. Im Winter verwandelt sich die Fläche in das „Winter Village“ mit „The Chalet“ (mit Schweizer Klassikern wie Fondue) und einen märchenhaft-romantischen Tannenwald. Unbedingt einen Besuch lohnt der Abstecher zu Elmir Medunjanin, dem Manager von „The Bar & Lounge“ im „The Chedi Andermatt“. Der gebürtige Österreicher verantwortet das „The Botanicum“, zieht 35 Bergkräuter im Hotelgarten gleich nebenan, die er für seine Signatur-Drinks verwendet. Der 29-Jährige ist seit fünf Jahren im Hotel beschäftigt und hat die Bar zu der besten Hotelbar der Schweiz im Jahr 2021 gemacht. 16 Eigenkreationen umfasst allein die Signature-Karte. Gemeinsam mit seinem Team stellt der sympathische und hochmotivierte Barchef auch eigene Berglimonaden aus Colakraut, Olivenkraut und Bergbohnenkraut her. „The Wine Library“ wiederum ist das Reich von Head-Sommelier Blagoy Kuzmanski, er ist Hüter von annähernd 2.000 Weinen und Champagner und mit über 180 verschiedenen Sake-Weinen zugleich sorgsamer Wächter der größten hotelbezogenen Auswahl an Reisweinen in der Schweiz.

Eine der Extravaganzen des Andermatter Luxushotels ist der 5 Meter hohe „Cheese Tower“, in dem über 40 verschiedene Kästesorten aus 15 Regionen in der Schweiz lagern und reifen.

The Twins: Fabio Toffolon und Dominik Sato

Höchsten kulinarischen und mit jeweils einem Michelin-Stern ausgezeichneten Genuss offerieren die beiden japanischen Restaurants des „The Chedi Andermatt“. Zum einen das auf dem Gipfel des 2.300 Meter hohen Gütsch beheimatete und nur per Seilbahn zu erreichende „The Japanese by The Chedi Andermatt“ und das „The Japanese Restaurant“ im Hotel. Seit Mai 2023 sind die beiden hoch talentierten und mehrfach ausgezeichneten Zwillingsbrüder Fabio Toffolon und Dominik Sato als gleichberechtigte Küchenchefs für die lukullischen Geschicke dieser beiden Spitzenrestaurants verantwortlich. Die 34-jährigen Spitzenköche listen allerbeste Stationen in ihrer jeweiligen Vita, darunter mehrfach besternte Kochgrößen wie Christian Bau, Peter Knogl, Heiko Nieder, Rolf Fliegauf und André Jaeger, beim Letztgenannten die beiden gebürtig aus Schaffhausen stammenden Köche in ihrer Ausbildung zuletzt gemeinsam am Herd standen. An ihren beiden letzten ihren Wirkungsstätten in Bern und in Thun haben die Brüder jeweils einen Stern erkocht. Nun macht sich das sympathische Brüderpaar auf, die Sterne vom Urner Himmel zu holen, und der Plural ist hier bewusst gesetzt, denn eine andere Messlatte der Motivation wird sich das kongenial arbeitende Duo mit seiner aromenpointierten japanischen Statement-Küche selbst nicht auferlegen wollen. Die Voraussetzungen dafür sind prädestiniert, der Rahmen wie dafür geschaffen und das Talent der „Twins“ sowieso von so beachtlicher Qualität, dass es nur eine Frage der (nahen) Zeit sein dürfte, dass die eingängigen Guides entsprechend nachjustieren. Wir probierten das sechsgängige „Modern Omakase Menü by the Twins“, ein brillantes Feuerwerk der (filigranen) Aromen. Ein „Four-Hands-Dinner“ unter Verwendung allerbester Grundprodukte, die die Brüder Dominik und Fabio mit ihrem Team zu einer Autorenküche aus betörender Leichtigkeit und modernem japanischen Twist vereinen. Eine Umami-Geschmacksreise, die nachhaltig in Erinnerung bleibt, weil sie so souverän pointierte Akkorde aus Süße, Säure und Schärfe setzt, dass man kaum glauben mag, dass hier zwei Schweizer Jungs am Werk sind, auch wenn sie ihr meisterhaftes Handwerk einst bei asiatisch inspirierten Kochgranden wie Christian Bau und André Jünger erlernt haben. Die Zwillinge sind kreative Tüftler, qualitätsbesessen und Produktfanatiker und damit für „The Chedi Andermatt“ ein „Perfect match“. Das neue Dream-Team wird zum vielversprechenden Erfolgstrio durch Yoshiko Sato, der japanischen Ehefrau von Dominik, die als Pâtissière so etwas wie der Mastermind der „Twins“ ist hinsichtlich eines permanenten Zugewinns an (japanischer) Authentizität und Achtsamkeit. Der Service unter Leitung von Erik Maier ist auf Augenhöhe unterwegs, soll heißen so Weltklasse und kosmopolitisch wie die Speisenfolge aus der teilweise offenen Show-Küche der beiden Topchefs. Ihre gemeinsame Reise zur Perfektion hat eben erst begonnen und doch hat sie ein erstes Etappenziel längst erreicht: Den Gipfelpunkt eines ultimativen kulinarischen Signatur-Erlebnisses im Kanton Uri zu erleben, führt nur über die außergewöhnlich exquisiten Genusspfade der Zwillingsbrüder Fabio und Dominik. Sie sind wie alle(s) hier im „The Chedi Andermatt“ von einer gesuchten Einzigartigkeit, auf die man freilich nur selten trifft. Hier in Andermatt hat sie ihre Heimstatt.

Ingo Schmidt

Das „The Chedi Andermatt“ verfügt über gleich zwei mehrfach prämierte Genussadressen: Das aktuell mit 1 Michelin-Stern und 3 Savoir Vivre-Sonnen Plus ausgezeichnete „The Japanese Restaurant“ (Bild) der beiden Zwillingsbrüder Fabio Toffolon und Dominik Sato sowie das mit 14 Gault-Millau-Punkten dekorierte „The Restaurant“ von Executive Chef Carsten Kypke (li.)

Modern Omakase Menu By the Twins

Sakizuke – Amuse Bouche
Tomaten-Essenz | Enoki | Combawa | **Chawanmushi** | Königskrabbe | Schwarzer australischer Wintertrüffel | **Saibling** | Tartelette | Kaviari Kaviar Kristal | Shiso-Blüten | **Gillardeau Auster No. 2** | Ponzu | Granny Smith-Apfel | Radieschen-Gurke-Brunoise |
Menü
Balfegó Tuna | (Rücken als Tatar und Bauchlappen als Sashimi) | Daikon | Mioga | Shishito Pepper |
Kaisergranat | Miso | Zucchetti | Zitrus |
Kinmedai | Tomaten-Dashi | Poverade | Kaviari Kaviar Kristal
Wachtel aus dem Elsass | Schwarzer Trüffel | Kopfsalat | Yuzu Kosho | Foie Gras
Kagoshima Wagyu | Koju Negi | Bimi | Japanische Vinaigrette | Pfifferlinge
Pré-Dessert | Pfirsich-Kompott | Verveine-Sorbet | Yuzu-Sake-Espuma
Brombeere | Maracaibo Schokolade | Shiso | Piemonteser Haselnuss | Quark-Soufflé (à part)

Grand Chef/Gourmet

The Japanese Restaurant
The Chedi Andermatt

Gotthardstraße 4
CH-6490 Andermatt
Tel.: +41 41 888 74 88
info@thechediandermatt.com
www.thechediandermatt.com

General Manager: Jörg Arnold
Executive Chef: Carsten Alexander Kypke
Küchenchefs The Japanese Restaurant:
Dominik Sato und Fabio Toffolon
Head-Sommelier: Blagoy Kuzmanski
Maître: Erik Maier

Service: Exzellent
Wein: Exzellent
Ambiente: Luxuriös