



MATHIS FOOD AFFAIRS auf Corviglia: „Contemporary Alpine Cuisine“ auf dem Gipfel der Genüsse

Bei MATHIS FOOD AFFAIRS auf Corviglia, 2'486 m ü. M. oberhalb von St. Moritz, bieten sechs Gastronomiebetriebe des Spitzenkochs Reto Mathis kulinarische Köstlichkeiten in jeder Kategorie. Die Bereiche fließen ineinander und machen das gastronomische Erlebnis bei MATHIS FOOD AFFAIRS unvergleichlich: Auf Corviglia treffen Gourmetfans und Prominente mit Wintersportlern und Wanderfreunden, Familien mit Kindern und Genussmenschen aller Art zusammen. Gelebte Emotionen werden hier Wirklichkeit.

Zusammen mit seiner Frau Barbara führt Reto Mathis auf Corviglia, dem Hausberg und beliebtesten Wander- und Wintersportgebiet von St. Moritz auf 2.486 m ü. M., seit 20 Jahren sechs verschiedene Gastronomiebetriebe unter dem Dach von MATHIS FOOD AFFAIRS: das Free-Flow-Selfservice-Restaurant „Bütschella“ mit Marché-Konzept, das fröhliche Familienrestaurant „Brasserie“ mit regionalen Spezialitäten aus der Cucina della Valle, das Loungerestaurant „De Fät Moonk“ mit einer modernen alpinen Küche, die „Terrazza“, das windgeschützte Terrassenrestaurant, die Schneebar „Pirates on the Rocks“ mit heissem Sound, coolen Drinks und schärfstem Food bis zum Sonnenuntergang sowie das „La Marmite“, Europas höchstgelegenes Gourmetrestaurant, bekannt für die legendären Trüffel- und Kaviarspezialitäten von Reto Mathis.

„La Marmite“ – das höchstgelegene Gourmetrestaurant Europas

Wer sich etwas Besonderes in aussergewöhnlicher Umgebung gönnen möchte, der ist im Restaurant „La Marmite“ bestens aufgehoben. Im höchstgelegenen Gourmetrestaurant Europas unter dem Dach von MATHIS FOOD AFFAIRS auf Corviglia, 2.486 m ü. M., werden Genüsse kredenzt, die die sonst übliche Skifahrerverpflegung weit hinter sich lassen. Fisch und Fleisch im Stück zubereitet, aus ausgesuchter regionaler Biozucht, bereiten pures Geschmacksvergnügen. Besonders beliebt sind auch Mathis' Klassiker, ausgefallene Trüffel- und Kaviargerichte wie zum Beispiel die „Mathis-Pizza“, ein Flammkuchen mit Trüffeln, oder der „Corviglia-Schnee“, feinsten Kaviar auf zartem Kartoffelschnee. Auch das Rindercarpaccio mit Trüffeln „Robespierre“, serviert in Rosmarinvinaigrette, oder der gebratene Thunfisch mit Wasabi-Kartoffelpüree in Soja-Chili-Sauce sind hier wahre Gaumenfreuden für Feinschmecker. Die aussergewöhnlichen Kreationen auf der Basis besonders exquisiter Zutaten haben auch viele prominente Gäste aus aller Welt zu Stammgästen von Reto Mathis gemacht.

Das Loungerestaurant „De Fät Moonk“ – pures Geniesserdasein

Zur Wintersaison 2010 wurde das Loungerestaurant „De Fät Moonk“ unter dem Dach von MATHIS FOOD AFFAIRS eröffnet. Hier gibt es alles aus der Gourmetküche als Degustationsportionen. Aus mehr als 20 verschiedenen kleinen alpinen Gerichten können sich die Gäste ein ganz persönliches Menü zusammenstellen und individuell nach Lust und Laune geniessen. Das Interieur vereint traditionelle Engadiner Naturmaterialien mit moderner Gestaltung und bietet den Rahmen für die „Contemporary Alpine Cuisine“ von Küchenchef Reto Mathis. Die Wände sind mit echten Holzscheiten ausgekleidet und schaffen zusammen mit dem prasselnden Kaminfeuer eine wohlige Atmosphäre, während auf den integrierten Flatscreens das Geschehen draussen auf Corviglia per Livecam zu sehen ist. Nach dem Essen dürfen hier zum stilvollen Chill-out genüsslich Zigarren geraucht werden.

Der Name „De Fät Moonk“ ist übrigens eine Mischung aus Englisch und Schweizerdeutsch und sozusagen Programm: Das friedliche Geniesserdasein der vielen Murmeltiere auf Corviglia steht als Sinnbild für den Dolce-Vita-Aufenthalt im neuen Loungerestaurant „De Fät Moonk“. Es eignet sich übrigens auch hervorragend für Firmenanlässe, Seminare und Schulungen dank der geschickt und elegant integrierten Flatscreens mit Präsentations- und Soundanlage.

Die „Brasserie“ auf Corviglia – das fröhliche Familienrestaurant

Es muss natürlich nicht immer Kaviar sein ... Darum verwöhnt Reto Mathis kleine und grosse Gäste in der „Brasserie“ bei MATHIS FOOD AFFAIRS auf Corviglia auch gerne mit den urigen und feinen regionalen Spezialitäten aus seiner Cucina della Valle. In ungezwungener Atmosphäre bei herrlichem Ausblick stehen hier frisch zubereitete Pastagerichte, Rösti und sämige Polenta genauso wie die original St. Galler Kinderfestbratwurst oder Wild- und Fischgerichte aus der Region zur Auswahl. Das alles immer wieder saisonal neu und raffiniert komponiert und selbstverständlich zu moderaten Preisen.

Die „Terrazza“ – sonnige Aussichten für Gourmetfans!

Auf der „Terrazza“ bei MATHIS FOOD AFFAIRS kredenzt Reto Mathis seine Gaumenfreuden auf höchstem Niveau. Ob Trüffelpizza, Kaviarraclette mit geschmolzenem Brie oder Hirschcarré in Engadiner Kräuterkruste; ob Champagner, Wein oder Bier: Auf der windgeschützten bedienten Terrasse spannt sich der kulinarische Bogen für Gourmetfans genauso weit wie drinnen im Restaurant „La Marmite“. Einfach unter freiem Himmel, bei strahlendem Sonnenschein und einem Alpenpanorama, so weit das Auge reicht.

Das „Bütschella“ – auswählen wie auf dem Markt

Wer im Winter rasch wieder auf die Piste möchte – schliesslich ist Corviglia-Marguns-Piz Nair das grösste Skigebiet der Schweiz –, der kann seinen kleinen oder grossen Appetit oder auch nur seinen Durst im „Bütschella“ bei MATHIS FOOD AFFAIRS zu fairen Preisen stillen. Ob knackige Salate, Rösti mit Spiegelei, Hörnli und Gehacktes oder ein Kindermenü mit Überraschung für die Kleinen – auch im unkomplizierten Marché-Selbstbedienungsrestaurant wird alles mit viel Sorgfalt und in Top-Qualität zubereitet – wie überall bei MATHIS FOOD AFFAIRS.

„Pirates On The Rocks“ – Noch heisser im coolen Winter!

Let's Party! Ultimativ heiss geht's im Winter in der Iglu-Schneebar „Pirates on the Rocks“ bei Mathis Food Affairs zu. Noch besser, noch cooler und total angesagt heizen Jackie, Luca und die übrige Piratenmeute auf 2'486m.ü.M. mit Sounds aus den 70ern, 80ern und 90ern ein – coole Drinks und schärfster Food inklusive! Einfach vorbei carven – und mehr über die wechselnden Special Events mit Alpenrock und Live Bands direkt vor Ort erfahren!

Auch wer das Besondere in aussergewöhnlicher Lage für private Anlässe und Bankette sucht, ist bei MATHIS FOOD AFFAIRS bestens aufgehoben. Und für diejenigen, die lieber in den eigenen vier Wänden geniessen möchten, bietet sich der Catering-Service von MATHIS FOOD AFFAIRS an.

St. Moritz, Sommersaison 2012

Bilder zum Download stehen in Druckqualität unter www.mathisfood.ch im Menü Presse/Bildgalerie bereit.

Medienstelle Mathis Food Affairs:

Claudia-Regina Flores, WOHRLE PIROLA Marketing und Kommunikation AG, Rotwandstrasse 49, CH-8026 Zürich, Tel. +41 (0)44 245 86 88, Mobil: +41 (78) 740 20 86, flores@woehrlepirola.ch, www.woehrlepirola.ch

Mathis Food Affairs, Corviglia, CH-7500 St. Moritz, Tel. +41 81 833 63 55, info@mathisfood.ch