



Novitats
7078 Lenzerheide
081/ 384 34 40
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'546
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 57'264 mm²

Auftrag: 3005059
Themen-Nr.: 571.073

Referenz: 71215440
Ausschnitt Seite: 1/2



Die neue «Tropaios Lounge» empfängt die Gäste in heimeliger Atmosphäre.



Das erfolgreiche Rennpferd Tropaios ist Namenspatte für das neue Restaurant.

DINIEREN UNTER SIEGERTYPEN

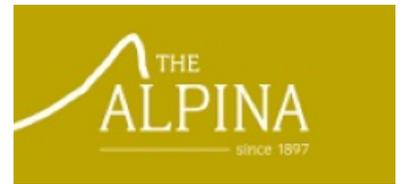
Im «The Alpina Mountain Resort and Spa» lädt die neue «Tropaios Lounge» zum Alpinedining im kleinen Rahmen ein
Von Nicole Trucksess

Das Romantik-Hotel «The Alpina Mountain Resort and Spa» in Tschierschen hat mit der «Tropaios Business Lounge» von Investor Teo Ah Khing ein weiteres Restaurant eröffnet. Im ehemaligen «Jägerstübli» können hier bis zu acht Gäste im intimen Rahmen die kulinarischen Höhepunkte aus der Region geniessen.

Ihren Namen hat die «Tropaios Lounge» vom erfolgreichsten Rennpferd des China Horse Club von Investor Teo Ah Khing aus Malaysia erhalten. Tropaios war das erste Rennpferd des Clubs, dem es gelang, einen «Major Group 1»-Erfolg zu erzielen. Es gewann 2013 den «Longines Singapore Gold Cup» in beeindruckender Manier, als es

vom hintersten Rang zum Sieg stürmte. An den holzgetäfelten Wänden der Lounge finden sich zahlreiche Fotografien von den weiteren erfolgreichen Rennpferden, während im Kamin das (virtuelle) Feuer prasselte.

«Tropaios steht gleichsam für Erfolg durch Beständigkeit, Kraft, Kreativität und Qualität. Diese Eigenschaften haben wir uns beim neuen Genusskonzept des 'Alpinedining' zum Vorbild gemacht und präsentieren in diesem aussergewöhnlichen Rahmen die kulinarischen Feinheiten und Raffinessen der alpinen Küche des Bündnerlandes», ist Hoteldirektor Michael Gehring stolz auf das neueste Restaurant.



FESTSTEHENDES MENÜ STATT SPEISEKARTE: Während die Gäste in den bisherigen zwei Restaurants aus der Speisekarte wählen können, gibt es in der «Tropaios Lounge» ein feststehendes 4- bzw. 6-Gang-Menü. Das Küchenteam serviert ein eigens krei-riertes Menü, bei dem der Schwerpunkt auf der regionalen Herkunft der Produkte liegt. Dies beginnt beim hausgemachten Hanfbrot, gebacken aus Hanfmehl von Tschierschner Hanffeldern, gefolgt vom Engadiner Lamm Carpaccio bis hin zum Saibling aus der Alpenfischzucht im bündnerischen Lumnezia und Tschierscher Longhorn- Rind. Aussergewöhnliche Zutaten wie Bergthymian, Alpenveilchen-Salz oder getrocknete Blaubeeren direkt aus den Bergen verfeinern die Gerichte. «Unser Ziel ist es, die Gäste zu überraschen und so richtig zu verwöhnen. Wir möchten sie mit neuen Seiten der Bündner Kulinarik bekannt machen», so Gehring weiter. Zwischen den einzelnen Gängen warten dann auch kleine kulinarische Überraschungen auf die Gäste, fantasievoll angerichtet. Ein besonderes Augenmerk wird auch auf den Service gelegt, der das Menü von Anfang bis Ende aufmerksam begleitet und zahlreiche Informationen zu Speisen, Getränken und deren Herkunft gibt.

Weitere Infos und Reservierung: www.alpina.swiss oder www.the-alpina.ch, Tel. 081 868 80 88.



Zwischen den einzelnen Gängen erwartet die Gäste kleine kulinarische Überraschungen, fantasievoll angerichtet.

Bilder Nicole Trucksess