

Sterne, zum Kosten nah**Haute Cuisine und Spezialitäten aus Omas Zeiten**

Knapp zwei dutzend Restaurants mit zusammen mehr als 300 Gault Millau Punkten, Michelin Sterne, ausgezeichnete und fangfrische Fischküche fernab und 1800 Meter über dem Meer, traditionsreiche Käsezubereitung auf der Alp – das und noch vieles mehr lassen sich Gäste in der Destination Engadin St. Moritz auf der Zunge zergehen. Ein im wahrsten Sinne des Wortes kulinarischer Hochgenuss auf dem „Dach Europas“.

Die Arvenwälder behalten ihr sattgrünes Kleid, während sich die Lärchen erst gelb und dann orangerot verfärben. Der Spätsommer und Herbst sind im Engadin die intensivsten, farbenprächtigsten und wohl eindruckvollsten Zeiten für Biketouren, Spaziergänge und Wanderungen. Nach dem Ende der Hochsaison ist es aber auch die Zeit der einkehrenden Ruhe und des stillen wie stilvollen Genusses. Am Abend locken Kaminfeuer, ein gutes Glas Wein und kulinarische Genüsse. Nicht weniger als 21 Restaurants mit insgesamt 307 Punkten nennt der Gault Millau „Reiseführer für Gourmets“ 2007 in der Destination Engadin St. Moritz. Zwei davon, das Restaurant „Jöhri’s Talvo“ in St. Moritz-Champfér und das Bumanns Gourmet-Restaurant „Chesa Pirani“ in La Punt, bringen es sogar auf 18 Gault Millau Punkte und darüber hinaus auf jeweils 2 Michelin Sterne.

Wer die Restaurants im Engadin besucht, muss auch nicht auf regionale Spezialitäten verzichten. Viele der Köche setzen bewusst auf Zutaten aus lokaler Produktion und wissen darüber hinaus die kulinarischen Eigenheiten der Region gekonnt in Szene zu setzen. So geht es gerade im Herbst natürlich wild zu. Frischer und köstlicher als hier, wo die Natur Wild-Spezialitäten auf dem grünen Tablett präsentiert, kann es eigentlich nicht mehr schmecken. Apropos frisch, wer hätte gedacht, dass auch Fischgerichte im Hochtal zu den beliebtesten Speisen zählen? Ob Aeschen aus dem Inn oder die Artenvielfalt

Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf

2/3

aus dem Silsersee, das Wasser spielt neben den Freizeitaktivitäten im Engadin auch in der Gastronomie eine tragende Rolle. Ein Tipp nicht nur für Fischers Fritze: das Restaurant „Muntaröl“ in Plaun da Lej. Eine weitere Empfehlung und eine Sünde wert ist zudem die berühmte Engadiner Nusstorte. Die Engadiner Zuckerbäcker, die früher in ganz Europa einen ausgezeichneten Ruf genossen, kombinierten feinen Mürbeteig und viel Butter mit Rahm-Caramel, und rundeten die Füllung mit Baumüssen ab. So entstand die berühmte Engadiner Spezialität „tuorta da nuschi engiadinaisa“ und mit ihr ein traditionelles Gebäck, das von den Gästen noch heute gerne in die ganze Welt hinaus getragen wird.

Wer noch mehr über kulinarische Traditionen erfahren und das Restaurant gegen einen Platz in der freien Natur eintauschen möchte, dem sei noch bis Ende September der Alp-Brunch in der Alpkäserei Morteratsch angeraten. 50 Jahre nachdem der letzte Käse die Alp Nuova verlassen hat, produziert die Sennerei Pontresina hier wieder Käse über offenem Feuer. In der Alpkäserei lässt sich das alte Käsehandwerk miterleben und bei einem Brunch gleich kosten.

3/3

Tourismusorganisation Engadin St. Moritz

Berge, Gletscher, Seen. Ob Sportler oder Gourmet, Geniesser oder Denker, jährlich haben Besucher aus aller Welt ein Ziel – das Schweizer Engadin. Ob das vielfältige Angebot an Sport- und Freizeitaktivitäten, Spezialitäten aus der heimischen Küche, die einzigartige Kultur und Architektur, zahlreiche Veranstaltungen sowie der pulsierende Lifestyle in St. Moritz einerseits und die Ruhe und Entspannung andererseits. Das Engadin ist einzigartig in seiner Vielfalt, einzigartig in den Alpen und dafür vielfach preisgekrönt. Die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz ist in definierten Zielmärkten für die Vermarktung der Angebote der gesamten Destination verantwortlich. Hierzu wurde ein Team aus erfahrenen Tourismus-Managern zusammengestellt. Insgesamt beschäftigt die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Medienkontakt für weitere Informationen

Diese und weitere Medien-Mitteilungen sowie Informationen finden Sie online unter www.engadin.stmoritz.ch/media. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Priska Zahner
Public Relations
Engadin St. Moritz
Via Serlas 23
CH- 7500 St. Moritz
T +41 81 830 08 12
F +41 81 830 08 18
pr@estm.ch
www.engadin.stmoritz.ch

Ursula Jerusalem, Elke Möckel
alavia gmbh
Presseagentur Engadin St. Moritz
Volmerswerther Str. 53
D- 40221 Düsseldorf
T +49 211 300654 -46/-10
F +49 211 300654 -40
press.estm@alavia.net
www.alavia.net

Bildmaterial

Bilder in Magazinqualität zur redaktionellen Verwendung aus den Bereichen Ferien, Sport, Lifestyle und Landschaft erhalten Sie online im Engadinmedia-Portal unter **www.engadinmedia.ch**. Wenn Sie für die Illustration Ihres Beitrags noch spezifische Fotos benötigen, wenden Sie sich bitte an einen der aufgeführten Ansprechpartner.