

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

WINTER MOMENTS

2019/2020



WINTER MOMENTS AT THE CHEDI ANDERMATT

WINTER MOMENTS IM THE CHEDI ANDERMATT

Liebe Gäste

Eine unvergleichliche Winteratmosphäre wartet im The Chedi Andermatt auf Sie! Tauchen Sie ein in das Winterwunderland im Urserntal und geniessen Sie unvergessliche Momente in Andermatt. Auch in diesem Winter haben wir wieder zahlreiche Highlights, um Sie zu verzaubern: 180 Pistenkilometer der SkiArena Andermatt-Sedrun-Disentis, authentische Erlebnisse und Ausflüge in der Region, ein neues high-end Restaurant auf dem Gütsch sowie gemütliche Stunden zu zweit vor dem Kamin.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Liebsten während der besinnlichen Zeit in Andermatt begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst/Warm regards

Jean-Yves Blatt, General Manager

Dear Guests

A winter-wonderland atmosphere awaits you at The Chedi Andermatt! Be enchanted and enjoy unforgettable winter moments in the Ursern valley. This winter we have again put together several highlights for you: 180 kilometers of prepared slopes in the SkiArena Andermatt-Sedrun-Disentis, authentic regional experiences, a new high-end restaurant at mountain Gütsch, as well as cosy hours with your loved ones by the fireplace.

Indulge in a unique winter atmosphere and let yourself be pampered! My entire team and I wish you a wonderful Festive Season in snowy Andermatt.

ADVENT SEASON IN ANDERMATT

ADVENTSZEIT IN ANDERMATT

THE CHALET

Öffnungszeiten/opening hours
Anfang Wintersaison – Ende Wintersaison
Mi – So (oder auf Anfrage) ab 18 Uhr/
Beginning of the winter season – end
of the winter season: Open Wed – Sun
(or upon request) from 6 pm
während der Hauptsaison täglich geöffnet* /
open daily during peak season*

23.12.2019 – 04.01.2020/
14.02.2020 – 08.03.2020

täglich zwischen 16 und 18.30 Uhr/
daily between 4 pm and 6.30 pm

* Hauptsaison/peak season: 20.12.2019 – 12.01.2020 / 10.02.2020 – 08.03.2020

THE CHALET – IM THE COURTYARD

Geniessen Sie feine Schweizer Spezialitäten und harmonisierende Schweizer Tropfen in unserem behaglichen, rustikal-stilvollen The Chalet. Ob ein traditionelles Raclette, ein getrüffeltes Fondue oder doch lieber ein Fondue Chinoise, das The Chalet mit seinem alpenländischen Flair hat für jeden etwas.

BUBBLES & PEARLS

Beginnen Sie Ihren Abend der Extraklasse bei uns im The Courtyard. Geniessen Sie Champagner mit Austern und Kaviar bei herrlicher Aussicht auf den Gemsstock. Besser kann man einen gediegenen Abend nicht starten.

Enjoy typical Swiss specialties and combine them with fine Swiss wines in our cosy, rustic-chic The Chalet. Whether you wish to savour raclette cheese, fondue with or without truffles, or a fondue chinoise – The Chalet provides the perfect ambience for a hearty Swiss classic.

Start your evening the right way and join us at The Courtyard for Bubbles & Pearls. Enjoy champagne with oysters and caviar with a splendid view on the Gemsstock. There is no better way to kick off your evening.





ADVENT SEASON IN ANDERMATT

ADVENTSZEIT IN ANDERMATT

01.12.2019/08.12.2019/
15.12.2019/22.12.2019
THE CHEDI ADVENT BRUNCH

CHF 105 pro Person/per person
CHF 75 pro Kind von 5 - 12 Jahren/
per child 5 - 12 years
12 - 15 Uhr/12 noon - 3 pm

THE CHEDI ADVENT BRUNCH

Unser Chef de Cuisine, Armin Egli, und sein Team bereiten für Sie authentische Gerichte aus Europa und Asien zu, begleitet von beliebten Schweizer und Europäischen Frühstücksklassikern. Unsere exklusive «Raw Bar Selection» verführt Sie mit Krustentieren und überraschenden Fischspezialitäten. Auch der hausgemachte Sonntagsbraten unseres Küchenchefs darf natürlich nicht fehlen.

Our Chef de Cuisine, Armin Egli and his team prepare authentic flavours of Europe and Asia along with Swiss and European breakfast classics. Other favourites include an exclusive 'raw-bar selection' with crustacean and fish delicacies. Make sure you do not miss out on our chef's home-made Sunday roast.

TASONI



ANDERMATT
ZURICH
ZUG





ADVENT SEASON IN ANDERMATT

ADVENTSZEIT IN ANDERMATT

THE ICE RINK

Öffnungszeiten/opening hours
Anfang Wintersaison - Ende Wintersaison
Mi - So von 10.30 - 21 Uhr geöffnet*/
Beginning of the winter season - end of
the winter season: open Wed - Sun from
10:30 am - 9 pm*
Schlittschuhmiete/Skate Hire
CHF 10 für externe Gäste/external guests
gratis für Hotelgäste/free of charge for
hotel guests

30.11.2019 CHRISTMAS MARKET ANDERMATT

Öffnungszeiten/opening hours
von 11 - 19 Uhr/from 11 am - 7 pm

THE ICE RINK - IM THE COURTYARD

The Courtyard ist während der Wintermonate der «PLACE TO BE» im The Chedi Andermatt: Hotelgäste sowie auch externe Gäste können hier die Kufen glühen lassen und Pirouetten auf der hoteleigenen Eisfläche drehen. Anschliessend kann man sich unter anderem mit Glühwein, heissen Maroni und hausgemachtem Punsch aufwärmen.

WEIHNACHTSMARKT ANDERMATT

Geniessen Sie die Vorweihnachtszeit bei Glühwein, Punsch und lokalen Köstlichkeiten auf dem Andermatt Weihnachtsmarkt. Die Besucher werden durch musikalische Darbietungen verzaubert und die Kinder erwartet ein nostalgisches Karussell.

The Courtyard is 'THE PLACE TO BE' during the winter time at The Chedi Andermatt: hotel guests and visitors can lace up their skates to enjoy hours of fun on The Ice Rink followed by warm festive treats such as home-made mulled wine, punch and chestnuts.

The magical Christmas ambience comes to life at Andermatt's Christmas market, complete with mulled wine, punch and local delicacies. Visitors will be enchanted by an array of musical performances and a nostalgic carousel for children.

* wetterabhängig/weather permitting

ADVENT SEASON AND CHRISTMAS TIME IN ANDERMATT

ADVENTS- UND WEIHNACHTSZEIT IN ANDERMATT

24.12.2019
CHRISTMAS EVE

17 Uhr/5 pm
Familiengottesdienst/
family service

23 Uhr/11 pm
Mitternachtsmette/
midnight service

HEILIGABEND

Unseren kleinen und grossen Gästen zaubern wir an Heiligabend ein Glitzern in die Augen! Ganz im Zeichen des Weihnachtsfestes steht die Kindermesse um 17 Uhr mit anschliessender Bescherung. Am Abend verwöhnen wir Sie kulinarisch mit einem festlichen Weihnachtsmenü. Wer möchte, kann im Anschluss um 23 Uhr die Mitternachtsmette in der Kirche besuchen.

Our Christmas Eve entertainment for our guests will put a sparkle in everyone's eyes. As part of Andermatt's Christmas celebration, there is a family service in German at 5 pm in the catholic church of Andermatt. It is followed by gift-giving here at The Chedi. In the evening, we will spoil you with our Christmas menu. The midnight mass, also held in German, starts at 11 pm in the church of Andermatt and is open to everyone.



THE CHRISTMAS EVE MENU

UNSER MENU AN HEILIGABEND

24.12.2019

THE RESTAURANT

CHF 165 pro Person/per person
CHF 265 pro Person inkl. Wein/
per person incl. wine
CHF 95 pro Kind von 5 - 12 Jahren/
per child 5 - 12 years

Amuse-Bouche mit goldenem Eigelb,
Topinambur & Trüffel

Hummer Carpaccio, lila Kartoffeln, Lavendel,
Limette, Zitrone, Oliven & Quinoa

Wagyu Rind Consommé, Wachtelei & Flädli

Gebratener Steinbutt, Pflaumen-Traubensauce,
Gemüse & Trauben

Entenbrust, Kirschjus, Rote Beete, Pastinake,
Polenta & Karotten

Apfel & Karamell

Golden egg yolk, Jerusalem artichoke &
truffle amuse bouche

Lobster carpaccio, purple potato, lavender,
lime, lemon, olive & quinoa

Wagyu beef consommé, quail egg & strips
of pancakes

Pan-fried turbot, plum grape sauce,
wild greens & grapes

Duck breast, cherry jus, beetroot, parsnip,
polenta & carrots

Apple & caramel

THE CHRISTMAS DAY MENU

UNSER MENU AM WEIHNACHTSTAG

25.12.2019

THE RESTAURANT

CHF 145 pro Person/per person
CHF 215 pro Person inkl. Wein/
per person incl. wine
CHF 85 pro Kind von 5 - 12 Jahren/
per child 5 - 12 years

Amuse-Bouche mit Lostallo Lachs, Tomate,
Gurke, Dill & Wakame Algen

Gänsebrust, Chicorée, Sesam, Haselnuss,
Passionsfrucht & Zwiebel

Topinambursuppe, Trüffel, Steinpilz & Speck

Hummer, Kaviar, Rote Beete & Zitronen-Vanilleschaum

Kalbsfilet, Süsskartoffeln, Baby-Karotten,
Zucchini & Pastinake

Zimt & Kirsche

Lostallo salmon, tomato, cucumber,
dill & wakame amuse bouche

Goose breast, chicory, sesame, hazelnut,
passion fruit & onion

Jerusalem artichoke soup, truffle, porcini & bacon

Lobster, caviar, beetroot & lemon vanilla foam

Veal fillet, sweet potato, baby carrots,
zucchini & parsnip

Cinnamon & cherry



THE NEW YEAR - THE SPARKLING HIGHLIGHT

DER JAHRESWECHSEL – DAS FUNKELNDE HIGHLIGHT

31.12.2019
THE RESTAURANT

19 Uhr Champagner-Aperitif/
7 pm Champagne Aperitif
20 Uhr Abendessen/
8 pm Dinner
00 Uhr Mitternachtsdrink in The Lobby/
12 am Midnight Toast at The Lobby
00:30 Uhr Feuerwerk & Party in The Lobby/
12:30 am Fireworks & Party at The Lobby
01:15 Uhr Mitternachtssnack in The Lobby/
1:15 am Midnight Snack at The Lobby

FEIERN SIE SILVESTER MIT UNS

Lassen Sie sich im The Chedi Andermatt verzaubern und rutschen Sie gemeinsam mit Ihren Liebsten ins neue Jahr. Es erwarten Sie ein einmaliger kulinarischer Genuss, beschwingtes Live-Entertainment und ein funkelndes Feuerwerk!

Liebhaber der japanischen Küche bietet das The Japanese den perfekten Rahmen für ein exklusives und unvergessliches Silvester-Dinner. Im The Chalet kommen Sie in den Genuss feinsten Schweizer Köstlichkeiten und The Restaurant verwöhnt Sie mit einem klassischen Gourmetdinner. Sollten Sie lieber ein Buffet mit unzähligen verschiedenen Speisen bevorzugen, empfehlen wir Ihnen die The Library.

Let yourself be enchanted at The Chedi Andermatt and start the New Year with your loved ones. Unique pleasure awaits you with culinary delicacies, exciting live entertainment and a beautiful fireworks show.

Connoisseurs of the Japanese cuisine will find the perfect venue for an exclusive and unforgettable New Year's Eve at The Japanese. At The Chalet you will enjoy hearty Swiss dishes and The Restaurant invites you to a classic gourmet dinner. Should you prefer to choose from many different cuisines we recommend the international buffet in The Library.

NEW YEAR'S EVE MENU AT THE JAPANESE RESTAURANT

UNSER MENU AN SILVESTER IM THE JAPANESE RESTAURANT

31.12.2019

THE JAPANESE RESTAURANT

CHF 440 pro Person/per person
CHF 210 pro Kind von 5-12 Jahren/
per child 5-12 years

Amuse-Bouche Trio der Shojin Ryori Sakizuke

Sashimi Hamachi 2020

Toro-Thunfisch Bauch, Zitronen Reis & Oscietra Kaviar

«Silvester» Dragon Roll Sushi

Hummer Kakiage, Ramen-Nudeln & Dashi von
weissen Trüffeln

Teriyaki Entenbrust, Chinakohl, Wasabi-Senf & Myoga

Wagyu Entrecôte, belgische Endivien Ohitashi,
Zwiebel-Miso & Périgord-Trüffel

Mini Doriyaki, Walnuss und Miso Eis &
10 Jahre alter Mirin

Tempura von Winterfrüchten & Schokoladencornet
vom schwarzen Sesam-Eis

Kaffee, Tee & Friandises

Trio of shojin ryori sakizuke amuse bouche

Sashimi Hamachi 2020

Toro-tuna belly, citrus infused rice & oscietra caviar

«New Year's Eve» dragon roll sushi

Lobster kakiage, ramen noodles & white truffle dashi

Teriyaki duck breast, Chinese cabbage,
wasabi mustard & myoga

Wagyu entrecôte, Belgian endive ohitashi,
onion miso & Périgord truffle

Mini dorayaki, walnut, miso ice cream &
10-year-old mirin

Winter fruit tempura & chocolate cornet of
black sesame ice cream

Coffee, tea & friandises

NEW YEAR'S EVE MENU AT THE CHALET

UNSER MENU AN SILVESTER IM THE CHALET

31.12.2019

THE CHALET

CHF 250 pro Person/per person
CHF 105 pro Kind von 5-12 Jahren/
per child 5-12 years

Mini Alpenplättli als Amuse-Bouche

Balik Rauchlachs, verscheidene Kaviar &
warme Blinis

Wachtel Consommé, gedämpfte Knödel &
Wachtelei

Fondue Chinoise, Rind, Kalb, Garnelen, Gemüse zum
garen am Tisch in einer duftenden Suppe serviert
mit einer Auswahl an Saucen, Pommes Frites oder Reis

oder

Fondue moitié moitié, klassische Fondue-Käse-
mischung aus dem Gruyère und Freiburger Vacherin
mit oder ohne Trüffel, serviert mit traditionellen
Beilagen

Silvester Coupe

Kaffee, Tee & Friandises

Amuse bouche of mini Alpenplättli

Smoked Balik salmon, variety of caviar &
warm blinis

Quail consommé, steamed dumplings &
quail egg

Fondue chinoise, beef, veal, chicken, prawns,
vegetables to cook at the table in a broth served with a
selection of sauces, French fries or steamed rice

or

Fondue moitié moitié, classic fondue cheese blend of
Gruyère and Vacherin fribourgeois with or without
truffle served with traditional side dishes

New Year's Coupe

Coffee, tea & friandises

NEW YEAR'S EVE MENU

UNSER MENU AN SILVESTER

31.12.2019
THE RESTAURANT

CHF 690 pro Person/per person
CHF 300 pro Kind von 5 - 12 Jahren/
per child 5 - 12 years

Amuse-Bouche von Jakobsmuschel,
San Daniele Prosciutto, Quinoa & Schweizer
Lachskaviar

Gänsestopfleber, Onsen Ei, Pilze, Kirschtomate,
Johannisbrot & Brandy Kaviar

Hummer consommé

Entenbrust, Zwiebel, Rote Beete & Passionsfrucht

Scampi und verschiedene Lachse, Kaviar, Gurke,
Pastinake & Safran

Rinderfilet, Ochsenchwanz-Ravioli, Erbse, Estragon,
lila Kartoffel & Alba Trüffel

Whiskey, Schokolade & Pekannuss

Scallop, San Daniele prosciutto, quinoa &
Swiss salmon caviar amuse bouche

Foie gras, Onsen egg, mushroom, cherry tomato,
carob & brandy caviar

Lobster consommé

Duck breast, onion, beetroot & passion fruit

Scampi and a variety of salmon, caviar, cucumber,
parsnip & saffron

Beef fillet, oxtail ravioli, pea, tarragon,
purple potato & Alba truffle

Whiskey, chocolate & pecan

NEW YEAR'S EVE FAMILY BUFFET AT THE LIBRARY

UNSER FAMILIEN-BUFFET AN SILVESTER IN THE LIBRARY

31.12.2019
THE LIBRARY

CHF 195 pro Person/per person
CHF 95 pro Kind von 5 - 12 Jahren/
per child 5 - 12 years

Verschiedene Salate, Som Tam Salat,
Thai Glasnudelsalat, Enten-Lycheesalat &
Fenchelsalat mit Hummer

Sushi, Austern, Gänsestopfleberterrine,
Hauspasteten & lokale Trockenfleischspezialitäten

Hummer Bisque & Wachtelkraftbrühe

Rinderfilet Wellington, gefüllter Truthahn,
grillierte Meeresfrüchte, Poulet Murgh Tikka,
Dim Sum & Pasta mit verschiedenen Saucen

Live-Cooking von Risotto im Parmesan

Dessert-Überraschung

Diese Auswahl und noch viele weitere Köstlichkeiten werden frisch
für Sie von unserem Chef de Cuisine in The Library zubereitet.

Various salads, Som Tam salad, Thai glass
noodle salad, duck lychee salad & fennel salad
with lobster

Sushi, oysters, foie gras terrine, house pasty &
local air-dried meat platter

Lobster bisque & quail consommé

Beef Wellington, stuffed turkey, grilled seafood,
chicken Murgh Tikka, Dim Sum & pasta with
different sauces

Live-cooking of risotto in Parmesan loaf

Surprise dessert

This assortment and even more delicacies are freshly prepared
for you by our Chef de Cuisine in The Library.

FREERIDE EXPERIENCE

FREERIDE ERLEBNIS

21.12.2019 – 13.04.2020
FREERIDE EXPERIENCE

off-piste Skifahren mit Guide und Safety Rucksack | ausgebildeter Schneeportlehrer*
off-piste skiing with a guide and a safety pack | qualified ski instructor*

Möchten Sie Ihre Technik abseits der Pisten verbessern? Träumen Sie von Abfahrten im Gelände? Ein Skilehrer der Schweizer Schneesportschule Andermatt nimmt Sie auf dieses Abenteuer mit und zeigt Ihnen die schönsten Variantenabfahrten rund um Andermatt. So wird das Fahren abseits der Piste zu einem einzigartigen Erlebnis.

Für Buchungen und weitere Fragen zu diesem Angebot kontaktieren Sie bitte unser Concierge-Team unter +41 (0) 41 888 79 23 oder concierge@chediandermatt.com

Would you like to improve your off-piste technique? Do you dream of downhill runs? A ski instructor from the Swiss Snow Sports School Andermatt will take you on this adventure and shows you the most beautiful variant runs around Andermatt. This will make your off-piste skiing a unique experience.

For reservations and further enquiries about this offer, please contact our Concierge team on +41 (0) 41 888 79 23 or concierge@chediandermatt.com



* wetterabhängig / weather permitting



FONDUE UNDER THE STARS EXPERIENCE

FONDUE UNTER DEN STERNEN

29.11.2019 – 15.04.2020
FONDUE UNDER THE STARS
EXPERIENCE

Chauffeur-Fahrt nach Hospental und zurück | Wanderung | Fondue (inkl. Getränke)
Chauffeured drive to Hospental and return | guided hike | Fondue under the Stars Experience (incl. beverages)

Geniessen Sie ein authentisches Käse-Fondue unter dem Andermatter Sternenhimmel und lassen Sie sich rundum verwöhnen mit Schweizer Köstlichkeiten. In Style werden Sie im Porsche vom The Chedi Andermatt ins 10-minütig entfernte Realp geschuttelt. Eine gemütliche Wanderung führt direkt zum rustikalen Alphüttli. Dort angekommen, werden Sie erstmal mit einem Aperitif in Empfang genommen, gefolgt von einem authentischen Schweizer Käse-Fondue in privater Atmosphäre. Der «Kafi Träsch» zum Abschluss darf natürlich nicht fehlen! Nach dem kulinarischen Abend leuchten die Sterne den Weg zurück zum Porsche, der Sie wieder sicher zum The Chedi Andermatt fährt. Zurück im Hotel können Sie den Abend gemütlich am Kamin ausklingen und sich anschliessend in einem unserer luxuriösen Zimmer oder Suiten ins Bett fallen lassen.

Für Buchungen und weitere Fragen zu diesem Angebot kontaktieren Sie bitte unser Concierge-Team unter +41 (0) 41 888 79 23 oder concierge@chediandermatt.com

Enjoy an authentic fondue experience under the starry sky of Andermatt and lose yourself in the pleasure of Swiss delicacies. Your chauffeur-driven ride will pick you up in style from The Chedi Andermatt and bring you to Realp. A pleasant walk through a real winter wonderland will take you to a wonderfully cosy, rustic Alpine hut. You will be greeted with an aperitif, then served an authentic Swiss cheese fondue. Do not miss out on the coffee with 'schnapps', a well-known beverage to have at this time of the year. After the gourmet indulgences, the stars will light the way back to the Porsche that takes you back to The Chedi Andermatt. Continue to enjoy the warmth throughout the evening next to the fireplace before dreaming away in one of our luxurious rooms or suites.

For reservations and further enquiries about this offer, please contact our Concierge team on +41 (0) 41 888 79 23 or concierge@chediandermatt.com

GOTTHARD DEEP SNOW EXPERIENCE

GOTTHARD TIEFSCHNEE ABENTEUER

29.11.2019 - 15.04.2020
GOTTHARD DEEP SNOW
EXPERIENCE

Fahrt nach Realp | SnowCat-Fahrt |
Schneeschuhe | Lawinen-Training |
Apéro und 4-Gang Lunch inkl. Getränke |
Rückfahrt mit SnowCat und Porsche ins
The Chedi Andermatt*
Chauffeured drive to Realp | Ride in a
SnowCat | Snow Shoes | Avalanche
training | Aperitif and 4-course lunch incl.
beverages | Return drive in a SnowCat
and Porsche to The Chedi Andermatt*

Im Porsche werden Sie vom The Chedi Andermatt nach Hospental gefahren, wo es mit der SnowCat durch den tiefen Schnee hoch auf den Gotthard-Pass geht – mitten durch die von der Aussenwelt abgeschnittene Winterlandschaft! Bei einer alten Militärfestung ist das Ziel erreicht und es geht mit den Schneeschuhen auf eine Entdeckungstour durch die Unberührtheit der Winterwelt. Als Gast des The Chedi Andermatt kommen Sie in den Genuss eines exklusiven Lawinen-Trainings und machen sich auch auf die Suche nach dem verborgenen «Schatz». Bei einem Aussichtspunkt wartet ein heisser Glühwein auf Sie, bevor Sie im warmen Bunker ein köstliches 4-Gang-Menu geniessen. Auf dem Rücken der SnowCat geht es dann zurück ins Tal und zum The Chedi Andermatt. Winter Adrenalinvergnügen pur!

Für Buchungen und weitere Fragen zu diesem Angebot kontaktieren Sie bitte unser Concierge-Team unter +41 (0) 41 888 79 23 oder conciierge@chedianderlatt.com

A Porsche will pick you up from The Chedi Andermatt and takes you to Hospental. From there, you will get into a SnowCat to drive through the deep snow up to the Gotthard Pass. You will witness beautiful winter scenery cut off from the outside world before arriving at a military fort. Once you have strapped on your snowshoes, the discovery hike takes you through the pristine winter landscape. The Chedi Andermatt guests are given an exclusive avalanche training before searching for a 'hidden treasure'. Hot mulled wine is served while you enjoy breathtaking views from a vantage point before you move on to a warm military bunker for a delicious 4-course lunch. After the meal, the SnowCat will take you back to the valley before being driven back to The Chedi Andermatt. Pure winter adrenaline and fun indeed!

For reservations and further enquiries about this offer, please contact our Concierge team on +41 (0) 41 888 79 23 or conciierge@chedianderlatt.com

* wetterabhängig / weather permitting





NEW GOURMET RESTAURANT AT MOUNT GÜTSCH

NEUES GOURMET RESTAURANT AUF DEM BERG GÜTSCH

**ERÖFFNUNG DIESE
WINTERSAISON / OPENING
THIS WINTER SEASON**

Das The Japanese Restaurant im The Chedi Andermatt ist eines von zwei japanischen Restaurants in der Schweiz, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Entsprechend anspruchsvoll ist Executive Chef Sawyere auch bei seinem neuesten Projekt, dem «The Japanese by the Chedi Andermatt»: Das Restaurant wird sich auf 2'300 Meter Höhe in unmittelbarer Nähe zur Bergstation Gütsch-Express befinden. Für den Bau des imposanten Gebäudes, das mit grossen Fensterfronten den Blick auf den Gotthard, den Oberalppass und das Urserntal öffnet, zeichnet sich die Londoner Architektin Christina Seilern verantwortlich. Das Restaurant selbst besticht mit elegant-alpiner Architektur und offenen Feuerstellen, die dem Raum ein behagliches Ambiente verleihen. Das The Japanese by The Chedi Andermatt ist ganzjährig geöffnet und verfügt über 44 Innensitzplätze sowie eine Terrasse mit insgesamt 45 Aussensitzplätzen.

«Mit unserem japanischen Restaurant auf dem Gütsch Berg wollen wir das einzigartige Konzept des The Japanese zum höchstgelegenen japanischen Restaurant weiterentwickeln», so Dietmar Sawyere.

Die Eröffnung ist zum Start der Wintersaison 2019/2020 geplant.

The Japanese Restaurant at The Chedi Andermatt is one of just two Japanese restaurants in Switzerland to have received a Michelin star. No wonder that Executive Chef Sawyere has set high standards for his newest project, 'The Japanese by The Chedi Andermatt'. The restaurant is at 2'300 meters altitude in the immediate vicinity of the Gütsch Express mountain station. The impressive structure, whose ample windows overlook the Gotthard, the Oberalppass and the Ursern Valley, is the work of London architect Christina Seilern. The restaurant itself engages its visitor with an elegant alpine interior and open fireplaces, giving the room a cosy feeling. The Japanese by The Chedi Andermatt will be open year-round, with 44 seats inside and a terrace with 45 seats.

“With our Japanese restaurant on Mount Gütsch we want to further develop the unique concept of the highest-lying Japanese restaurant”, says Dietmar Sawyere.

Opening is planned for the start of the 2019/2020 winter season.

THE SALON

THE SALON

THE SALON

Öffnungszeiten/opening hours

Termine können gerne auf Anfrage und nach Verfügbarkeit mit unserer The Spa und Health Club Rezeption vereinbart werden/Appointments can be booked upon request and availability with our The Spa and Health Club team.

Claudio Tollardo, Gründer von En Vogue, konnte sich mit seinem exklusiven Hairstyling international ein top Renomé schaffen. Umso stolzer sind wir, En Vogue im The Chedi Andermatt zu haben und Ihnen als unsere Gäste auf Anfrage die extravaganten Hairstylings anzubieten. Gönnen Sie sich also einen neuen Haarschnitt oder eine frisch geföhnte Frisur für den Abend.

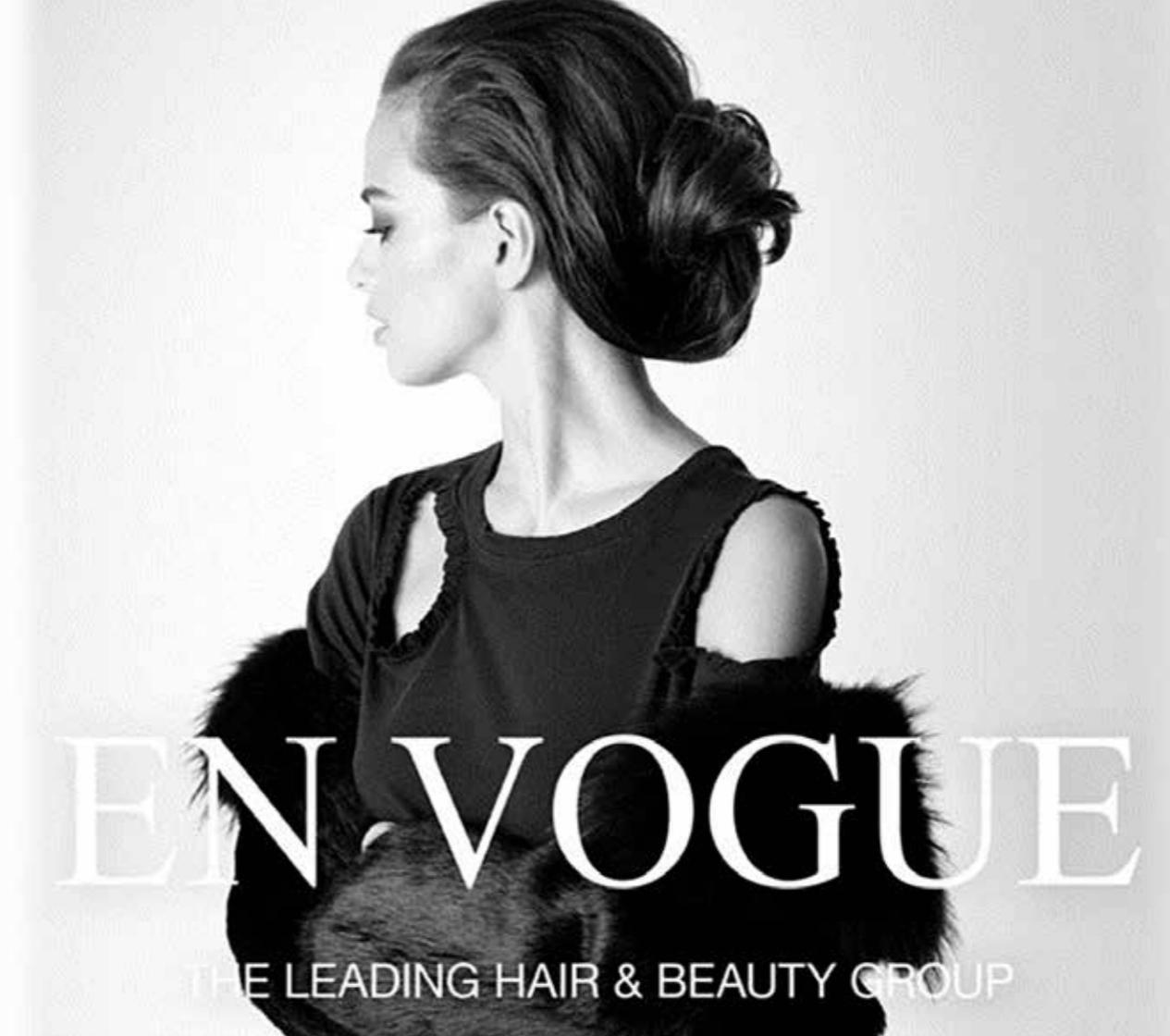
Oder dürfen Sie die gut geschulten Stylisten von En Vogue mit einem komplett neuen Look überraschen? Dabei wird Ihr Look, der natürliche Fall der Haare im Zusammenspiel mit der Gesichtsforn, Charakter und Hautton berücksichtigt. Schnitt, Farbe und Strähnen werden auf Wunsch miteinbezogen – gemeinsam mit den Profiprodukten von Shu Uemura.

Für Buchungen und weitere Fragen zu diesem Angebot kontaktieren Sie bitte unser Spa-Team unter +41 (0) 41 888 79 42 oder spa@chediandermatt.com

Claudio Tollardo, founder of En Vogue, has built up an excellent international reputation for himself with his exclusive hair stylings and The Chedi Andermatt is proud to offer guests En Vogue's exquisite hairstyling services upon request. Treat yourself to a new hair style or a refreshing blow-dry for an evening out.

Or perhaps En Vogue's highly trained stylists should surprise you with a completely new look? In doing so, the stylists work meticulously, considering the natural fall of the hair, the shape of your face, character and skin tone. Cut, colour and highlights are taken into consideration if desired – along with professional Shu Uemura products.

For reservations and further enquiries about this offer, please contact our Concierge team on +41 (0) 41 888 79 42 or spa@chediandermatt.com



EN VOGUE

THE LEADING HAIR & BEAUTY GROUP



CONCERT HIGHLIGHTS

KONZERT-HIGHLIGHTS

**ANDERMATT MUSIC
FESTIVAL 2020**
15.01.2020 - 18.01.2020

Das viertägige Winterfestival feiert den 250. Geburtstag von Beethoven.

Das Programm beinhaltet eine Auswahl von Beethovens besten Werken, welche über vier Tage gespielt werden. Die Musiker sind Daniel Barenboim (Piano), Nikita Boriso-Glebsky (Violine), Yoon-Jee Kim (Piano), Georgy Tchaïdze (Piano), Anush Hovhannisyan (Soprano) und die English Classical Players. Dirigiert wird alles von Jonathan Brett.

Reservationen und Informationen unter
+41 (0) 41 888 79 23 oder
concierge@chedianderstatt.com

A four-day winter festival to celebrate Beethoven's 250th anniversary.

The Programme includes a selection of Beethoven's greatest works performed over four days. The musicians are Daniel Barenboim (piano), Nikita Boriso-Glebsky (violin), Yoon-Jee Kim (piano), Georgy Tchaïdze (piano), Anush Hovhannisyan (Soprano) and the English Classical Players, conducted by Jonathan Brett.

Reservations and information +41 (0) 41 888 79 23 or
concierge@chedianderstatt.com

THE CHEDI BEAR CLUB

THE CHEDI BÄR CLUB

14.12.2019 – 13.04.2020

Öffnungszeiten/opening hours
täglich 11–19 Uhr*/
daily 11 am–7 pm*
Sa und So 11–19 Uhr**/
Sat and Sun 11 am–7 pm**

Lunch: 12–13 Uhr/
12 noon–1 pm
Dinner: 18–19 Uhr/
6 pm–7 pm

Auch diesen Winter gibt es für unsere kleinen Gäste zwischen vier und zwölf Jahren im The Chedi Bär Club unendlich viel zu entdecken und zu erleben. Neben einer grossen Auswahl an Spielsachen gibt es ein tolles, abwechslungsreiches und spannendes Animationsprogramm, welches garantiert keine Langeweile aufkommen lässt!

Für einen Aufpreis von CHF 95 pro Kind steht zudem das Skischul-Angebot von Alpine Sports Andermatt zur Verfügung (täglich von 8.45–10.45 Uhr).

Der Aufpreis für Lunch oder Dinner beträgt CHF 20 pro Mahlzeit und Kind.

This winter, The Chedi Bear Club will provide a wide range of activities and experiences for our young guests between the ages of four and twelve. In addition to a large selection of toys, there will be an exciting and varied entertainment programme, leaving no room for boredom!

For an additional charge of CHF 95 per child, the ski school offer from Alpine Sports Andermatt (daily, from 8:45–10:45 am) is also available.

The surcharge for lunch or dinner is CHF 20 per meal, per child.



* Hauptsaison/peak season: 21.12.2019 – 05.01.2020/15.02.2020 – 08.03.2020/10.04.2020 – 13.04.2020

** Wintersaison/winter season: 14.12.2019 – 13.04.2020/14.12.2019–13.04.2020



6490 ANDERMATT SWITZERLAND T +41 (0)41 888 74 88 F +41 (0)41 888 74 99 THECHEDIAANDERMATT.COM