

Krönung eines erfolgreichen Sommers

14 „GaultMillau“-Punkte für Misani-Restaurants

Mit einem Eintrag in den Schweizer Restaurantführer GaultMillau und 14 erkochten Punkten ist die erfolgreichste Sommersaison in der Geschichte des Hotels Misani in Celerina bei St. Moritz zu Ende gegangen. Im Vergleich zum ebenfalls sehr erfolgreichen Sommer des Jahres 2007 konnte sich Hotelier Jürg Mettler erneut über Gäste- und Umsatzzuwächse im zweistelligen Prozentbereich freuen. Die Auslastung des Hauses, das über 39 Zimmer sowie über mehrere Apartments und Ferienwohnungen verfügt, lag bei 82 Prozent.

Im neuen „GaultMillau 2009“, in dem insgesamt 800 Schweizer Restaurants getestet, bewertet und kommentiert werden, haben die Misani-Restaurants „Voyage“, „Ustaria“ und „Bodega“ 14 Punkte erhalten. Die Gastro-Kritiker loben unter anderem das rosa gebratene Carré vom Berglamm mit Schalottensauce, mediterraner Ratatouille und Kartoffelgratin als „geschmackliches Highlight“. Lob vom GaultMillau auch für das „umfangreiche Angebot von erstklassigen Offenweinen“. Am 4. Dezember beginnt die Winter-Saison im Misani. „Der Buchungsstand ist bereits jetzt sehr gut“, so Jürg Mettler.

Kurzportrait Hotel Misani

Relaxt, rebellisch, romantisch, raffiniert, renommiert – im Hotel Misani und seiner Design und Style Welt verschmelzen kosmopolitische Bohème und traditionelle Qualität zu einer erfrischend neuen Einheit. Als eines der 500 besten Hotels weltweit begründen sein inspirierendes Ambiente und kreativer Service im Baukastenprinzip eine neue Ära der Hotellerie. Das 3-Sterne-Superior-Haus in Celerina, nahe dem Hot Spot St. Moritz, steht unter der Leitung von Jürg Mettler, der als innovatives „Enfant terrible“ der Hotellerie schon mehrfach für seine kreativen „Revolten“ ausgezeichnet wurde. Die Devise für die Gäste lautet „Was Ihr wollt“, für jedes Budget. In 39 Style- und Super Style Rooms mit Themen wie Siam, Waikiki oder Jaipur wird der Gast zum Kosmopolit. Drei urbane Lounges und ständig wechselnde Modern-Art-Ausstellungen verbinden sich ganz selbstverständlich mit einem hohen Qualitätsanspruch und einem persönlichen Service. In den drei hauseigenen Restaurants zergeht die Weltoffenheit auf der Zunge: Europe meets Asia im „Voyage“, helvetischer Charme trifft Raffinesse in der „Ustaria“, heißes Blut und heiße Nächte brodeln in der „Bodega“.

Medienkontakt für weitere Informationen

Ursula Jerusalem, Elke Möckel
alavia gmbh
Presseagentur Hotel Misani
Volmerswerther Str. 53
D- 40221 Düsseldorf
Tel. +49 211 300654 -46/-10
Fax +49 211 300654 -40
Email presse.misani@alavia.net
www.alavia.net

Bildmaterial

Bilder in Magazinqualität zur redaktionellen Verwendung erhalten Sie online im Pressebereich unter www.alavia.net. Wenn Sie für die Illustration Ihres Beitrags noch spezifische Fotos benötigen, wenden Sie sich bitte an den aufgeführten Ansprechpartner.