



Die Tropaios Lounge, Tschierschen:

Neues Gourmet-Restaurant im «The Alpina»

Mitte September 2018 hat das Romantik Hotel The Alpina Mountain Resort & Spa in Tschierschen ein neues Restaurant eröffnet. In der Tropaios Lounge mit zehn Plätzen kommen Gäste in den Genuss des sogenannten «alpinedining» und entdecken kulinarische Feinheiten und Raffinessen der alpinen Bündner Küche auf hohem Niveau.

Das Romantik Hotel The Alpina Mountain Resort & Spa steht für Ursprünglichkeit und Regionalität. Dies wird in allen Bereichen des Viersterne-Hauses umgesetzt – von der Zimmereinrichtung über die Spa-Produkte bis hin zur Kulinarik. Chefkoch Antonio Messina und Slow Food Ambassador Lukas Pfaff achten bei der Zubereitung ihrer Menus auf die Verwendung regionaler Zutaten. Gemäss der Philosophie «from nose to tail» werden nicht nur Edelstücke, sondern alle Fleischstücke des Tieres verwertet. Die Produkte stammen vorwiegend aus bäuerlichen Betrieben in der nahen Umgebung.

Im The Alpina konnten sich Gäste bislang zwischen dem Panorama Restaurant mit Sonnenterrasse und dem Romantik Restaurant La Belle Epoque entscheiden. Serviert werden täglich frische Gerichte nach echter Schweizer Küche sowie eine grosse Auswahl asiatischer Menus von Asia-Koch Tony Leung.

Mit der Tropaios Lounge kommt nun ein drittes Restaurant zum gastronomischen Angebot dazu. Früher Stammtisch der Jäger, ist die Tropaios Lounge heute den erfolgreichsten Rennpferden des China Horse Club von Investor Teo Ah Khing aus Malaysia gewidmet. 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. In intemem Rahmen mit zehn Sitzplätzen offeriert das Küchenteam in der Tropaios Lounge kulinarische Leckerbissen aus der Region. «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», sagt Hoteldirektor Michael Gehring.

In der Tropaios Lounge wählen Gäste zwischen einem Vier-Gang-Menu für CHF 98 oder einem Sechs-Gang-Menu für CHF 138.-. Eine Speisekarte gibt es nicht, stattdessen wird ein vom Küchenteam kreiertes Menu serviert, bei dem der Schwerpunkt auf der regionalen Herkunft der Produkte liegt. Dies beginnt beim hausgemachten Hanfbrot, gebacken aus Hanfmehl von Tschierschern Hanffeldern, gefolgt vom Engadiner Lamm Carpaccio bis hin zum Saibling aus der Alpenfischzucht im bündnerischen Lumnezia.

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 bekanntmachen», meint Michael Gehring weiter.



