



## AlpenGold Hotel Davos eröffnet vegetarisches Pop-up «atelier VERT»

Kreativität, Know-How und ein bisschen Show: Im Pop-up «atelier VERT» des AlpenGold Hotel in Davos zelebriert der frisch gebackene Kochweltmeister und AlpenGold-Executive Chef Manuel Zünd mit seiner Brigade vom 2. Februar bis 1. April 2023 die vegetarische Küche und verwendet für das Menü wenn immer möglich regionale Produkte.

Ob Bio-Rollgerste oder Bio-Honig, Berghanf oder Sandorn, Kartoffeln oder Bergbohnen: ein Gros der Ingredienzen für das innovative 4-Gang-Menü stammen aus unmittelbarer Nähe. Zwischen Gängen wie «Gefüllter Erdapfel mit Kartoffeleessenz und Trüffel» oder «Bündner Bergbohnen-Tartelette mit gepickelten Zwiebeln und fermentiertem Yuzu» begeistert das Team mit weiteren kulinarischen Überraschungen aus der Küche und Showeffekten am Tisch. Ein Augen- und Gaumenschmaus sind auch die Früchte und Gemüse vom Sommer, die eingelegt und jetzt gepickelt serviert werden. Die grossen Einmachgläser dienen im «atelier VERT» als attraktives Deko-Element.

Das Pop-up «atelier VERT» bietet Platz für 40 Personen und ist donnerstags bis samstags von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr und vom 9. bis 25. Februar 2023 täglich geöffnet.

4-Gang-Menü mit Weinbegleitung CHF 165.– / 4 Gang-Menü ohne Weinbegleitung CHF 95.–

Weitere Informationen finden Sie unter  
[Michel Reybier Hospitality – Presseгалerie](#)  
[AlpenGold Hotel Davos](#)



ALPEN GOLD  
HOTEL  
DAVOS



## Fondue oder Raclette mit James-Bond-Feeling?

Die «Cheese Factory» zieht vorübergehend um und verwöhnt Gäste ab sofort bis zum 1. April 2023 in der Tubbo auf der Terrasse im Erdgeschoss. Der gemütlich eingerichtete, transparente Tunnel bietet einen einmaligen Blick auf die Berge, über Davos und in den Sternenhimmel.

Auf der Speisekarte stehen lokale Spezialitäten wie Bergkartoffeln aus dem Albulatal, Käse und Milchprodukte von der Molkerei Davos sowie Rohschinken und Bündnerfleisch aus der Region.

Die «Cheese Factory» in der Tubbo ist jeden Freitag-, Samstag- und Sonntagabend und vom 10. bis 26. Februar 2023 täglich geöffnet.

PR/TICULAR

Tina Thommen

[tina.thommen@pr-ticular.com](mailto:tina.thommen@pr-ticular.com)

+41 44 260 86 86

Pressekontakt

[press@michelreybier.com](mailto:press@michelreybier.com)

## ÜBER MICHEL REYBIER HOSPITALITY

Seit mehr als 20 Jahren pflegt Michel Reybier eine einzigartige, sehr zeitgemässe Vision von Luxus und Gastfreundschaft. Jedes Haus der Michel Reybier Hospitality trägt die Werte, die ihm am Herzen liegen: Exzellenz, Authentizität und Einfachheit. In einem Hotel, einer Villa oder einer Privatwohnung, in den Bergen oder am Meer, auf dem Land, im Herzen der Weinberge oder in der Stadt... Der einzige Anspruch, aussergewöhnliche Orte, welche Emotionen auslösen. Der Anspruch, eine raffinierte Lebenskunst zu teilen, die vor allem dem Wohlbefinden und dem Vergnügen der Gäste gewidmet ist. Dieser ganzheitliche Ansatz beruht auf unvergesslichen Erlebnissen, bei denen Sport, Ernährung, Wellness und Leidenschaft eine Einheit bilden. Diese Idee wird durch das medizinische Fachwissen von Nescens unterstützt, dessen ultimatives Ziel es ist, besser, gesünder und so lange wie möglich zu leben. Das Versprechen, jedem Moment einen Sinn zu verleihen. [www.michelreybierhospitality.com](http://www.michelreybierhospitality.com)

