



BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND



**Pop-up Restaurant «KLE Palace» öffnet im Februar 2024 im Badrutt`s Palace
Die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Köchin Zineb Hattab
bringt ihr gesamtes Team mit**

«Mit 1-Stern-Michelin Köchin Zineb Hattab öffnen wir im Februar 2024 unsere Türen für eine plant-based Kulinarik auf höchstem Niveau. Eines unserer elf Restaurants wird fünf Wochen lang gänzlich ohne tierische Produkte auskommen und unter der Leitung von «Zizi» etwas Neues in die Berge bringen», sagt Richard Leuenberger, Managing Director des Badrutt`s Palace Hotels. «KLE Palace» nennt sich das Konzept, das von Köchin Zineb Hattab und ihrem Team in St. Moritz umgesetzt werden wird. «Zizis Gastauftritt während des St. Moritzer Gourmet-Festivals vor einem Jahr hat uns so sehr überzeugt, dass wir sie gefragt haben, ob sie denn bereit wäre, über einen längeren Zeitraum zu uns zu kommen», so Leuenberger.

„KLE Palace“ soll ein Pop-up-Restaurant sein, das die ganze Kreativität von KLE entfalten wird. „Ein pflanzliches Restaurant an einem traditionellen und innovativen Standort wie dem Badrutt`s Palace Hotel zeigt, dass pflanzliches Fine Dining im Trend liegt. Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der Qualität und in Menschen, die daran interessiert sind, Neues zu probieren – dann werden eine knusprige Tostada, pochierte Birnen und geröstete Sonnenblumenkerne plötzlich zu unvergesslichen Shootingstars beim Dinner“, sagt Zineb Hattab. „Die Gäste des Badrutt`s Palace Hotels werden in ein einzigartiges Erlebnis eintauchen, vom Essen bis hin zu unserem ganz besonderen Servicestil. Mein Dank gilt Richard Leuenberger und seinem Team.“

Das „KLE Palace“-Konzept von Zizi Hattab ist die ideale Ergänzung zum bestehenden Gastronomieangebot des Badrutt`s Palace Hotels: Es ist innovativ und hebt die pflanzliche Küche auf ein neues Level.

Zizi Hattabs «KLE Palace» Konzept ist die ideale Ergänzung zu den bestehenden Gastronomieangeboten des Badrutt`s Palace Hotels: es ist innovativ und bringt plant-based Küche auf eine andere Ebene. «Wir geben sowohl unseren nationalen wie auch internationalen Gästen Einblick in eine sehr innovative Küche und sind stolz, Zineb Hattabs Küche hier zu Gast zu haben», so Richard Leuenberger.

Zineb Hattab wurde zwei Jahre nach der Eröffnung ihres Restaurants als erste plant-based Köchin der Schweiz für ihre nachhaltige Küche mit einem grünen und einem roten Michelin-Stern ausgezeichnet. Sie hat von einigen der berühmtesten Köche der Welt gelernt, darunter Massimo Bottura in der Osteria Franciscana in Modena und Dan Barber im Blue Hill in New York. Die in Spanien geborene Köchin mit marokkanischen Wurzeln legt bei der Auswahl der verwendeten Produkte großen Wert auf Qualität. Ihr «black pearl mushroom» wird beispielsweise mit einer Sauce aus 25 verschiedenen regionalen Zutaten kombiniert – darunter Zitronengras aus Weggis. „Unser Essen ist eine Darstellung unserer Reise, es nimmt den Gast mit auf eine Reise zu Orten und Momenten, die wir erlebt haben.“

„Wir lieben es, sowohl Veganer als auch Nicht-Veganer durch unsere Liebe zur Gastfreundschaft zu inspirieren – in St. Moritz ebenso wie in Zürich“, sagt Zineb Hattab.

Wer wissen möchte, wie Zisis plant-based Küche auf 1.850 Meter mundet, der kann sich davon vom 9. Februar 2024 bis 17. März 2024 im Badrutt`s Palace Hotel überzeugen lassen.

Öffnungszeiten «KLE Palace»:

Das Pop-up Restaurant «KLE Palace» im Badrutt`s Palace Hotel in St. Moritz ist vom 9. Februar bis 17. März 2024 ab 19 Uhr geöffnet.

Ruhetage: 9. Februar 2024 bis 27. Februar 2024: mittwochs
28. Februar 2024 bis 7. März: mittwochs und donnerstags

Tischreservierungen werden ab sofort entgegengenommen:

www.badruttspalace.com

Medienkontakt:

Badrutt`s Palace Hotel
Alexander Marakovits | PR-Manager
St. Moritz / Schweiz
Tel. +41 81 837 1681
pr@badruttspalace.com
<https://badruttspalace.com>