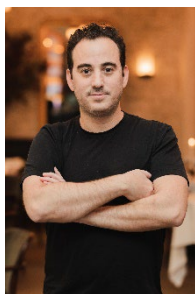


«JOLIE, GENEREUX UND JOYEUX» IN ST. MORITZ

DANIEL ROSE KOCHT UND BEGEISTERT IM BADRUTT'S PALACE HOTEL

Vom 20. Dezember 2024 bis 3. Januar 2025 bringt Daniel Rose seine französisch verspielte Küche nach St. Moritz. In seinen Restaurants Le Coucou in New York und La Bourse et La Vie in Paris berührt er seine Gäste nicht nur kulinarisch, sondern vor allem auch emotional.



St. Moritz, 10. Dezember 2024 – Michelin-Sterne Koch Daniel Rose, der in Paris und New York Gourmets mit seinen Restaurants begeistert, wird über die Weihnachtsfeiertage (20. Dezember 2024 bis 3. Januar 2025) im Badrutt's Palace Hotel sein erstes Schweizer Gastspiel geben. «Daniel Rose ist für seine modernen Interpretationen der klassischen französischen Küche bekannt. Seine Restaurants *Le Coucou* und *La Bourse et La Vie* zählen seit Jahren zu den kulinarischen Hot Spots, welche auch medial immer wieder Beachtung finden. In St. Moritz wird er Tradition, Lokalität und Saisonalität mit der Küche des Badrutt's Palace Hotels verbinden und die Gäste vor allem emotional berühren. Er versteht es wie kein anderer, seine Gerichte mit der Geschichte eines Grandhotels zu verbinden», sagt Richard Leuenberger, Managing Director des Badrutt's Palace Hotels.

EIN KULINARISCHES GESAMTERLEBNIS, DAS IN TRADITION & EXZELLENZ VERWURZELT IST

Seine kulinarischen Kreationen schaffen eine Atmosphäre von Jolie, Genereux und Joyeux und erinnern an die Geschichte der Grandhotels, als das Essen noch Abendunterhaltung war. Zu den charakteristischen Gerichten auf seiner St. Moritzer Speisekarte gehören Hechtquenelles mit Champagner Beurre Blanc und sanft gebratener Hummer mit grüner Pfeffersauce und acht Jahre altem Bas-Armagnac, ergänzt durch delikate Canapés und geteilte Hors d'oeuvres.

„Ich fühle mich geehrt, einen Teil meiner Küche in das Badrutt's Palace zu bringen, ein Hotel, das Eleganz, Erbe und wahre Gastfreundschaft verkörpert. Mein Team und ich werden ein kulinarisches Erlebnis bieten, das das Erbe des Badrutt's ehrt und gleichzeitig ein neues kulinarisches Kapitel im festlichen Vermächtnis des Hotels aufschlagen wird», sagt Küchenchef Daniel Rose. „Diese einzigartige Zusammenarbeit ist eine Gelegenheit, mit den Gästen im Herzen der Schweizer Alpen in Kontakt zu treten, wo sich die Schönheit der Landschaft mit der Geschichte und dem Glanz des Badrutt's verbindet.

Das Daniel Rose Dinner wird jeweils um 19:00 Uhr und 21:00 Uhr serviert, mit einer optionalen Auswahl an fachmännisch abgestimmten Weinen und Cocktails.

INSPIRATION AUS DEN ALPEN

„Es wird ein wunderbares Gesamtangebot für unsere Gäste sein. Michelin-Sterne Koch Daniel Rose passt mit seiner Küche wunderbar in unser vielfältiges Restaurantangebot. Gemeinsam mit seiner Ehrlichkeit im Essen schafft er ein gesamtheitliches Erlebnis, das in dieser Form wohl einzigartig werden wird“, sagt Executive Chef Jeremy Degras vom Badrutt's Palace Hotel, dessen Begeisterung für die aussergewöhnliche Zusammenarbeit in jedem Aspekt der Umsetzung zu spüren ist. Daniel Rose wird für seine Gerichte feinste Zutaten aus der Region integrieren, welche im Vorfeld gemeinsam definiert wurden. Dies wird wohl der grösste Unterschied zu Paris und New York sein und das kulinarische Badrutt's Palace Gastspiel einzigartig machen.

Generell gilt das Badrutt's Palace Hotel als eine Gourmetdestination: in der Wintersaison 2024/25 verfügt das Hotel über elf Restaurants, so viele wie kein anderes Hotel in St. Moritz.

Für Reservationen und weitere Informationen kontaktieren Sie bitte das Badrutt's Palace Hotel unter +41 81 837 1000 oder besuchen Sie <https://badruttspalace.com/>

ÜBER MICHELIN-STERNEKOCHE DANIEL ROSE

Michelin-Sterne Koch Daniel Rose ist seit der Eröffnung seines ersten Restaurants SPRING in Paris im Jahr 2006 eine bekannte Persönlichkeit in der internationalen Gastronomieszene. Er führt erfolgreich die beiden Restaurants Le Coucou in New York und La Bourse et La Vie in Paris. Der aus Chicago stammende Rose begann seine kulinarische Reise, als er nach Frankreich zog, um an der American University of Paris zu studieren. Dort wurde seine Leidenschaft für das Kochen geweckt, die ihn schließlich an das Institut Bocuse in Lyon führte, wo er sein Handwerk verfeinerte. Roses frühe Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit berühmten Köchen wie Paul Bocuse in Lyon und Yannick Alléno im Le Meurice in Paris sowie seine grundlegende Ausbildung in der Auberge des Abers in der Bretagne und im Le Pre du Moulin bei Avignon vermittelten ihm eine Ehrfurcht vor Qualität und Präzision, die seine Arbeit bis heute prägt. Im Jahr 2016 eröffnete Rose das Le Coucou in New York, ein Projekt, das seine zeitgenössische Hommage an die französische Küche in die USA brachte und ihm seinen ersten Michelin-Stern und einen James Beard Award für das beste neue Restaurant einbrachte. Seine Arbeit zielt die Business Class von Air France, und sein Können wurde mit dem Orden für Verdienste um die Landwirtschaft der Französischen Republik gewürdigt, der ihm 2022 verliehen wurde.

MEDIENKONTAKT:

Alexander Marakovits | PR-Manager
Badrutt's Palace Hotel
St. Moritz / Schweiz
Tel. +41 (0)81 837 1681
pr@badruttspalace.com
www.badruttspalace.com