

Medienmitteilung

Fast ganz vegetarisch: Aus dem Pitschna Scena wird das Giodi

Neuer Name, neues Konzept, neues Küchenteam: Das Szenelokal des Hotel Saratz in Pontresina eröffnet am 10. Dezember 2020 unter neuen Vorzeichen. Im ehemaligen Pitschna Scena, das nach einer sanften Renovation Giodi Vegetarian and Co. heisst, stehen kreativ zubereitete vegetarische und vegane Speisen im Fokus. Aber auch «Flexitarier» kommen auf ihre Kosten.

Pontresina, 30. November 2020 – Wer im Trend sein will, muss sich verändern. Darum hat sich das Team des Hotel Saratz entschieden, dem bei Hotelgästen und externen Besuchern beliebten Lokal Pitschna Scena einen komplett neuen Dreh zu geben. Im Giodi – was so viel heisst wie Genuss und Vergnügen – kommen künftig vor allem vegetarische und vegane Speisen auf den Tisch: Hokkaido Kürbis gefüllt mit Quinoa, Marroni und Apfel, Randen Carpaccio mit Zwetschgen, Kresse und Brioche oder Quark-Pizokel mit Spinat, getrockneten Tomaten und Bergkäse – da schlägt das Vegetarierherz höher. Dazu gibt es hausgemachtes Sauerteigbrot. «Wer möchte, bekommt natürlich unser Tagesfleisch oder den Tagesfisch als Beilage», versprechen die Köche Kari Walker und Bruno Miguel Correia do Carmo.

Doppelspitze in der Küche

Das einfallreiche Duo hat das Sagen in der Küche: Küchenchefin Kari Walker, gebürtige Waliserin, ist seit 2018 im Hotel Saratz als Sous-Chef und Chef Patissier tätig und kann auf einen umfangreichen Erfahrungsschatz aus Gault-Millau- und Michelin-Restaurants in Europa und Asien zurückgreifen. Bruno Miguel Correia do Carmo arbeitete im Restaurant Chesa Pirani in La Punt unter der Obhut von Sternekoch Daniel Bumann. Im Hotel Saratz hat sich der gebürtige Portugiese in den letzten 12 Jahren über verschiedene Stationen zum Sous Chef und zuletzt zum stellvertretenden Küchenchef weiterentwickelt.

Das Giodi hat ab Donnerstag, 10. Dezember 2020, täglich von 16 Uhr bis 23 Uhr geöffnet.

Hotel Saratz: Gin aus dem eigenen Park

Das für seine grosse Gin-Auswahl bekannte Hotel Saratz wartet mit einer weiteren Neuigkeit auf: einem eigenen [Gin](#). Der Saratz Mountain Ash London Dry Gin stammt von Vogelbeeren aus dem Hotelpark und ist der erste aus einer geplanten Serie: Im Frühling soll ein Arven-Gin kommen. «Zutaten aus eigenem Anbau und aus der Region unterstreichen unser Konzept vom bewussten Genuss», betonen die Hotelbetreiber Yvonne Urban und Martin Scherer.

Über das Hotel Saratz

Mit über 150 Jahren gehört das Hotel Saratz im Zentrum Pontresinas zu den Hotel-Pionieren des Engadins. Im Laufe der Jahre entwickelte sich das «Garni Saratz» von einer kleinen Pension zu einem traditionsreichen Vier-Sterne-Superior-Hotel – auf ungezwungene Art trifft Hotel Grandezza des Fin-de-Siecle auf modernen Lifestyle. Das Haus bietet 93 Zimmer unterschiedlicher Kategorien. Im 35'000 Quadratmeter grossen Hotelpark befindet sich das höchstgelegene und beheizte Freibad des Oberengadins, der Wellnessbereich punktet mit dem orientalischen Sarazenenbad – einer Neuinterpretation des Hamams – und einem Hallenbad. Die Gäste haben die Wahl zwischen verschiedenen Restaurants: dem Jugendstil-Restaurant mit marktfrischen À-la-carte-Gerichten, der Hotelbar mit kleinen und grossen Snacks inklusive Sonnenterrasse mit einmaligen Blick auf den Roseg Gletscher und ab Dezember 2020 dem Giodi Vegetarian and Co. Das Saratz zeigt sich klimasensibel und umweltbewusst: Dank der geothermischen Anlage für die erstmalig in der Schweiz eine Tiefenbohrung durch 1347 Meter Granit vorgenommen wurde, spart das Hotel rund 70'000 Liter Heizöl pro Jahr, was einem CO₂-Ausstoss von 180 Tonnen entspricht. www.saratz.ch

Weitere Informationen:

PrimCom
Mary Stefanizzi
Tel. +41 44 421 41 33
m.stefanizzi@primcom.com
www.primcom.com

Hotel Saratz Pontresina
Yvonne Urban und Martin Scherer
Tel. +41 81 839 40 00
direktion@saratz.ch
www.saratz.ch