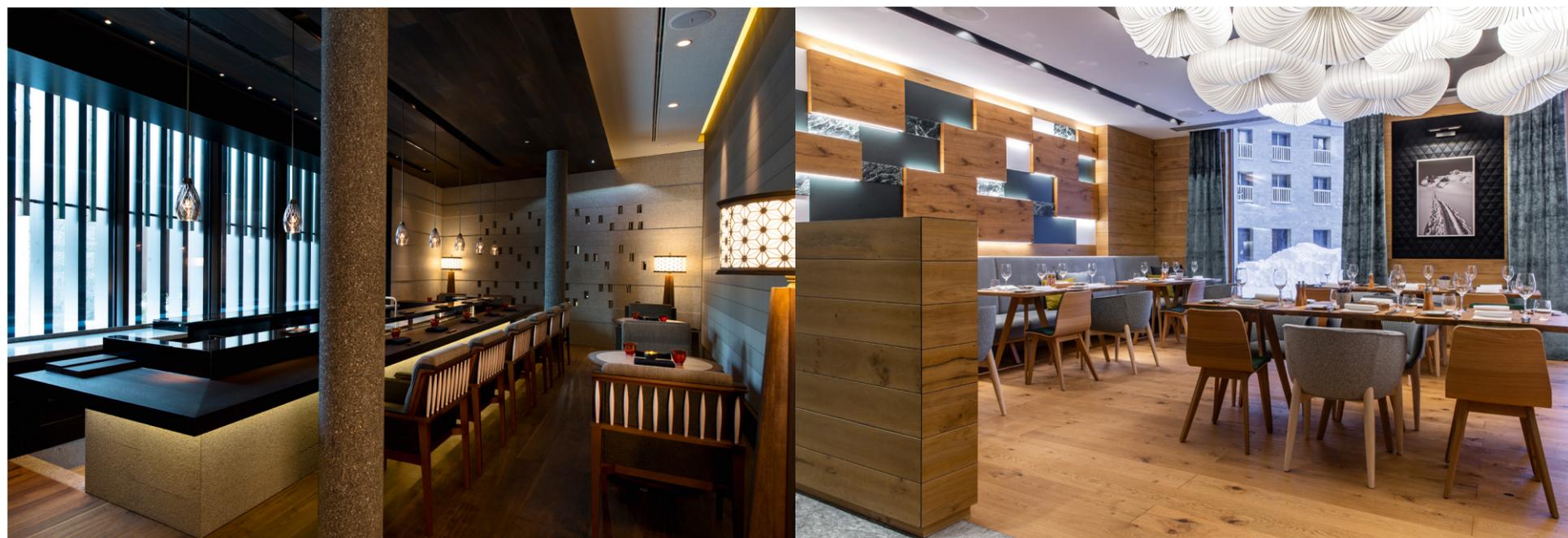


# IL SOL LEVANTE CONQUISTA ANDERMATT

CUCINA GIAPPONESE E CUCINA REGIONALE SVIZZERA A BRACCETTO.

DI **GIACOMO NEWLIN**



Andermatt, coadiuvato dai suoi sushi master propone piatti di alta qualità della più autentica e tradizionale cucina giapponese e i più esigenti troveranno sublimi le diverse portate dei moderni menu Kaiseki che si declinano tra le cinque e le dieci portate per una cena a livello di "haute cuisine". Nel 2017 il ristorante è stato insignito

di filetti di persico, gamberi con Chawan Mushi e Caviale Ascietra Gold; Entrecôte di manzo Wagyu con cipolle brasate alla Soja. È vero che citare i piatti non rende pienamente l'idea, ma un'atmosfera esotica forse la crea, pensando anche al perfetto ed esclusivo abbinamento con i vari Saké, che non mancano di sbalordire accostati

piatti e prodotti che provengono, oltre che dal Canton Uri, anche dai cantoni limitrofi Grigioni, Ticino e Vallese, mentre non mancano tuttavia piatti e prodotti dal sapore mediterraneo. Va da sé che gli ingredienti vengono scelti col criterio dell'alta qualità: dal maiale della svizzera orientale cotto alle erbe, alla burrata premium con pomodori marinati, dal vitello per lo spezzatino alla zurighese con rösti al burro, al tartare di salmone scozzese con cetrioli e mele Granny Smith, dai crostini con funghi del Gottardo saltati, per poi ad esempio terminare il pasto con una deliziosa torta argoviana di carote, ma non solo! La carta dei vini offre un'adeguata scelta per poter effettuare il miglior accostamento cibo-vino. [u](#)



THE JAPANESE RESTAURANT  
HOTEL THE CHEDI ANDERMATT

Gotthardstrasse 4  
CH-6490 Andermatt  
+41 (0) 41 888 74 88  
www.thechedianderematt.com

**S**embra un sogno, Andermatt che fino a pochi anni fa era conosciuta come semplice villaggio alpino e soprattutto come piazza d'armi, si sta trasformando in un prestigioso luogo di vacanze.

Quando si parla di vacanze si intendono ovviamente anche i piaceri della tavola. In questo senso la scelta non manca e allora questa volta accenniamo a due ristoranti con due tipi di cucina molto diversi. Il primo è il The Japanese Restaurant all'interno dell'Hotel The Chedi Andermatt e il secondo è il ristorante "Spun" del Radisson Blu Hotel "Reussen" Andermatt. La fresca e leggera cucina del Sol Levante sta entrando sempre di più nelle abitudini alimentari occidentali, proprio per la semplicità delle preparazioni e la delicatezza degli ingredienti. In particolare a noi interessano quei piatti in cui alla base c'è il pesce, soprattutto crudo, ma anche fritto, il famoso tempura. L'executive chef Dietmar Savyere, del The Japanese Restaurant dell'Hotel The Chedi

di una stella Michelin e di 16 punti Gault&Millau e i suoi piatti e i suoi menu possono essere accostati ai migliori saké, scelti da quella che è considerata la lista dei saké più completa e raffinata della Svizzera con un centinaio di etichette, consigliati, ovviamente, da Daniel Merk, sommelier con la specializzazione nelle varie tipologie di saké. Abbinamenti, quelli con i saké, importanti per cogliere anche le più delicate sfumature di gusto, per una completa soddisfazione del palato. È un'esperienza di sicuro effetto sedersi per cena al tavolo davanti ai cuochi giapponesi che con eccezionale abilità affettano pesci e verdure e compongono i piatti, dei quali per dare un'idea ne cito alcuni: Sashimi Hamachi; Carpaccio di capesante con Shiso caldo e caviale Kristal; Tempura

anche alla magia dei dessert: cioccolata bianca, noce di cocco, lamponi, meringa al sesamo, tempura di banana, caramello, gelato di sesamo nero ecc. Se dal ristorante giapponese dell'Hotel The Chedi Andermatt ci spostiamo all'ingresso della cittadina urana troviamo il nuovissimo, funzionale ed elegante nella sua modernità Radisson Blu Hotel "Reussen", un hotel a 4 stelle superior che si affaccia sui Gotthard Residences, facenti anche loro parte del prestigioso progetto Andermatt Swiss Alps. Ovviamente del Radisson Blu Hotel "Reussen" abbiamo voluto testare il ristorante il cui nome è "Spun", nient'altro che... cucchiaino. Le proposte dello chef Gerhard Rentz, soddisfano chi desidera assaggiare una cucina svizzera autentica, tradizionale, presentata in veste moderna con



RISTORANTE "SPUN"  
RADISSON BLU HOTEL  
"REUSSEN" ANDERMATT

Bäregasse 1  
CH-6490 Andermatt  
+41 (0) 41 888 11 11  
www.radissonhotels.com