

Festival der Gaumenfreuden

8. Samnauner Gipfelgenuss



Samstag, 2. Juli 2022 | 11.00 – 15.30 Uhr

Panorama Restaurant Sattel

Alptrider Sattel

Weitere Informationen auf samnaun.ch/gipfelgenuss



Restaurant Sattel Panorama



Herzlich willkommen!

Unsere «Bündner Jause» wird generell in Samnaun hergestellt. Das Fleisch stammt aus dem Samnauntal, das Wild von heimischen Jägern. Würste, Speck und Rauchfleisch sind hausgemacht und auf der Alp Trida geräuchert. Unser Käse stammt aus der Sennerei Samnaun. Alle Produkte sind glutenfrei und ohne Konservierungsmittel.

Als Gastgeber des Anlasses freuen wir uns besonders, dass unsere Partner – Brauereien und Spitzenwinzer aus der Schweiz, Frankreich, Italien, Deutschland und Österreich – sich Ihnen selbst mit den besten Produkten präsentieren!

Champagner und Schaumwein sind unserer Stärke! Wir haben über 50 verschiedene Champagner zu Bestpreisen! Unser Motto: «Höchster Genuss auf höchster Ebene!»

Unsere Produzenten



Bier

Appenzeller Bier (CH) | Brauerei König Ludwig (DE)

Champagner

De Venoge (FR)

Wein und Schaumwein

Weingut Tobias (CH) | Weingut Feudo Maccari (IT) | Weingut Tenuta Sette Ponti (IT) | Weingut Orma (IT) | Weingut Mazzei 1435 (IT) | Weingut Castello di Fonterutoli (IT) | Weingut Cave de Ribeauville (FR) | Winzer Kreams (AT) | Weingut Masser (AT)

Kaffee

Espresso (AT)

Mineralwasser

Gasteiner (AT)

Neueröffnung im Dezember 2022

Chasa Montana Hotel & Spa*****S



Bernd Fabian

Lehrbetrieb

Kurhotel Rickatschwende****, Dornbirn

Betriebe

Trofana Royal*****S, Ischgl | 18 Gault-Millau-Punkte

Schloss Fuschl*****, Fuschl

Tennerhof****, Kitzbühel | 16 Gault-Millau-Punkte

Quellenhof****, Passeiertal

Carlton*****S, St.Moritz | 1 Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte

Seit 2016 Küchenchef im Chasa Montana |

1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte

Chasa Montana Hotel & Spa

Dorfstrasse 30

7563 Samnaun Dorf

www.hotelchasamontana.ch

Tel. +41 81 861 90 00

Chalet Silvretta Hotel & Spa****



Steven Del Regno

Lehrbetrieb

Hotel Rössle***, Sulz Röthis, Vorarlberg

Betriebe

Hotel Elephant****S, Brixen | 1 Michelin Stern, 16,5 Gault-Millau-Punkte

Metzgerwirt, Uderns | 15 Gault-Millau-Punkte

Hotel Falkensteiner****, Antholz

Serfauser Hof****, Serfaus

Kristallhütte, Zillertal

Chasa Montana Hotel & Spa****S |

1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte

Seit 2017 Küchenchef im Chalet Silvretta Hotel & Spa****

Chalet Silvretta Hotel & Spa

Dorfstrasse 17

7563 Samnaun Dorf

www.hotel-silvretta.ch

Tel. +41 81 861 95 00

Gilde-Restaurant

Hotel Des Alpes ***S



Patrick Heis

Lehrbetrieb

Palace Hotel*****, St. Moritz
15 Gault-Millau Punkte

Betriebe

Hotel Central***, Obersaxen | Gilde Restaurant, 13 Gault-Millau-Punkte
Hotel Rigiblick am See, Buochs | 1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte

Hotel Des Alpes

Dorfstrasse 39
7563 Samnaun Dorf
www.hotel-desalpes-samnaun.ch
Tel. +41 81 868 52 73

Sonnenhotel Soldanella-Sonneck ***



Simon Jenal

Lehrbetrieb | Ausbildung

Hotel Laudinella***, St. Moritz-Bad
Koch und Dipl. Hôtelier-Restaurateur
Bachelor – Ecole Hôtelière de Lausanne

Betriebe | Auszeichnung

La Brasserie, St. Moritz-Bad
Praktika in Australien und Neuseeland
2. Platz beim Wettbewerb
«Young Engadine Talents 2012»

Damian Jenal

Ausbildung

Hotel-Kommunikationsfachmann
EFZ EHL Passugg

Betriebe

Schweizerhof Flims, Romantik
Hotel****, Flims
Rocksresort, Laax

Sonnenhotel Soldanella-Sonneck

Crestasweg 4
7563 Samnaun-Ravaiisch
www.soldanella-sonneck.ch
Tel. +41 81 868 51 75





Vital-Hotel Samnaunerhof ***S



Nikolaj Dickheiw

Lehrbetrieb

Landhaus La Cachette, Abentheuer

Betriebe

Landhaus La Cachette, Abentheuer | 14 Gault-Millau-Punkte

Restaurant Scheid | 15 Gault-Millau-Punkte

Grand Hotel National*****, Luzern | 15 Gault-Millau-Punkte

Jurymitglied USA-Köchemeisterschaft

Vital-Hotel Samnaunerhof

Dorfstrasse 48

7563 Samnaun Dorf

www.samnaunerhof.com

Tel. +41 81 861 81 81

Hotel Homann ***S | Hotel Astoria ***



Horst und Daniel Homann

Lehrbetrieb

Hotel Engiadina***, Ftan

Betriebe

Castello del Sole*****, Ascona | 1 Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte

Jöhris Talvo, Champfèr | 1 Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte

Hotel Haus Homann

Ravaischstrasse 12
7563 Samnaun-Ravaisch
www.hotel-homann.ch
Tel. +41 81 861 91 91

Hotel Astoria

Talstrasse 66
7563 Samnaun-Ravaisch
www.astoria-samnaun.ch
Tel. +41 81 861 82 42

Bäckerei-Konditorei Rechsteiner



Familie Rechsteiner

Unsere Bäckerei Rechsteiner in Samnaun ist ein mittelgrosser Familienbetrieb. Der traditionelle «Beck» ist Teil unseres gut funktionierenden Versorgungssystems. Die Kreationen werden vor Ort nach traditionellen, natürlichen Handwerksmethoden hergestellt und gelangen auf kürzestem Weg von der Backstube in den Laden. Zu unseren Spezialitäten zählen die Samnauner Nusstorte, das Bündner Birnbrot und die Samnauner Nüsse, eine Schokoladenseite des Hauses Rechsteiner. Ebenfalls sehr beliebt sind unsere verschiedenen Brotsorten aus regionalem Getreide.

Bäckerei/Café Rechsteiner AG
Kirchweg 35
7562 Samnaun-Compatsch
www.baeckerei-rechsteiner.ch
Tel. +41 81 868 53 36

Dorfstrasse 4
7563 Samnaun Dorf
www.baeckerei-rechsteiner.ch
Tel. +41 81 868 94 90

Sennerei Samnaun



Samnauner Bergkäse

Die Sennerei stellt aus bester Samnauner Milch eine Palette verschiedenster Bergkäsesorten her. Um die Käseproduktion auch unseren Gästen näher zu bringen, wurde 1992 in der Sennerei Samnaun die alpine Schaukäserei eröffnet. Wie der Name «Sennerei» schon sagt, handelt es sich bei diesem Betrieb um eine «Käserei in den Alpen». Sie ist die Heimat vom berühmten Samnauner Bergkäse und der Mutschlis in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Sennerei Samnaun

Talstrasse 17

7562 Samnaun-Laret

www.sennereisamnaun.ch

Tel. +41 81 868 51 58

Sponsoren und Partner



**Wir bedanken uns bei den Sponsoren
und Partnern!**




FEUDO MACCARI
Noto


TENUTA SETTE PONTI
T O S C A N A


MAZZEI
1 4 3 5


CAVE DE
RIBEAUVILLÉ
DEPUIS 1895

WINZER  KREMS
Sandgrube 13


masser®
SEIT 1937

HANDELSHAUS
WEDL

tobias
wein.gut.


ORMA


GASTEINER

esprimo®
espresso unicc

8. Samnauner Gipfelgenuss



Eintrittspreise (inkl. Freitagabend)

Erwachsene CHF 35.–
Kinder (8–16 Jahre) CHF 20.–

Eintritt inkl. Berg- und Talfahrt
(für Gäste ohne Gästekarte):
Erwachsene CHF 37.–
Kinder (8–16 Jahre) CHF 22.50.–
Kinder (bis 7 Jahre) kostenlos

Die Tickets können über Ihren Gastgeber, online oder die Gäste-Information Samnaun bezogen werden.

Rahmenprogramm

Freitagabend ab 20.00 Uhr
Apéro und Pfunds-Kerle-Konzert
auf dem Nevadaplatz

Samstag ab 11.00 Uhr
Geniessen Sie Kulinarik
und lokale Spezialitäten im
Panorama Restaurant Sattel

Sonntag ab 10.30 Uhr
Discgolf-Turnier
und Burger-Brunch im Grünen