



PROGRAMMA

PROGRAMM PROGRAMME 2014

Le serate, die Abende, les soirées

Gala Dinner

17/03



Widder Hotel
Zürich

19/03



Lausanne Palace
& Spa
Lausanne

06/04



Ristorante La Perla
Via Stauffacher 1
6900 Lugano

René Nagy



ospita,
empfängt
accueille

OPENING PARTY



gli chef ticinesi, les chefs tessinois, die tessiner Chefs

07/04



Ristorante Conca Bella
Via Concabella 2
6833 Vacallo

Andrea Bertarini



ospita,
empfängt
accueille

Pierre Crépaud



LeCrans Hotel & Spa
Le Montblanc
Crans-Montana

13/04



Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5
6900 Lugano

Dario Ranza



ospita,
empfängt
accueille

Roland Schmid



Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites
Äbtstube
Bad Ragaz

14/04



Swiss Diamond Hotel
Riva Lago Olivella
6921 Lugano-Vico Morcote

Egidio Iadonisi



ospita,
empfängt
accueille

Andrea Migliaccio



Mont Cervin Palace
Capri
Zermatt

27/04



Hotel Eden Roc
Via Albarelle 16
6612 Ascona

Salvatore Frequente



ospita,
empfängt
accueille

Heiko Nieder



The Dolder Grand
The Restaurant
Zürich

28/04



Ristorante Arté
Piazza Emilio Bossi 7
6900 Lugano

Frank Oerthle



ospita,
empfängt
accueille

Sandeep Bhagwat



Mandarin Oriental
Rasoi by Vineet
Genève

04/05



Castello del Sole Ascona
Via Muraccio 142
6612 Ascona

Othmar Schlegel



ospita,
empfängt
accueille

Edgard Bovier



Lausanne Palace & Spa
La Table d'Edgard
Lausanne

S.PELLEGRINO SAPORI TICINO

05/05



Villa Orselina
Via Santuario 10
6644 Locarno-Orselina

Antonio Fallini



ospita,
empfangt
accueille

Gregor Zimmermann



Bellevue Palace
La Terrasse
Bern

08/05



Grand Hotel Eden
Riva Paradiso 1
6900 Lugano

Alessandro Fumagalli



ospita,
empfangt
accueille

Laurent Eperon



Baur au Lac
Pavillon
Zürich

11/05



Hotel Splendide Royal
Riva A.Caccia 7
6900 Lugano

Domenico Ruberto



ospita,
empfangt
accueille

FINAL PARTY



gli chef ticinesi, les chefs tessinois, die tessiner Chefs

Lounge

24/04



La Perla Lounge & Bar
Via Stauffacher 1
6900 Lugano

30/04



Al Lido sagli
Viale Castagnola 6
6900 Lugano

Déjeuner au Château

03/05



Castello di Morcote
Strada al Castel 27
6921 Vico Morcote

Surprise Dinner

09/05



with
Lorenzo
Albrici

Locanda Orico
Via Orico, 13
6500 Bellinzona

Eccellenza Svizzera - 10 serate per scoprire 18 tra i migliori Chefs nazionali, 8 dei quali in rappresentanza del gruppo **SWISS DELUXE HOTELS** e 10 a capo di importanti cucine Ticinesi. Esperienza, innovazione e creatività saranno messi al servizio dell'ospite per creare un evento che saprà soddisfare tutti i palati. Le serate, con un carattere esclusivo ed elegante, partiranno con un ricco aperitivo a base di Bellavista e appetitosi stuzzichini per poi proseguire con un menu degustazione ideato per l'occasione, completo di abbinamenti con vini di alto livello per terminare con caffè, sigari e cognac. Il tutto al costo di CHF 270.- a persona. Per tutti coloro che vorranno assaporare la magia del Ticino non solo durante una cena ma anche facendosi coccolare dalla sua calda ospitalità, offriamo un pacchetto per due persone al costo di CHF 880.- (Albergo Conca Bella CHF 770.-) che include cena, pernottamento e colazione presso uno degli alberghi partecipanti. A completare il programma un "déjeuner au château" completamente dedicato al pesce presso lo stupendo Castello di Morcote dove 5 chefs delle "Grandes Tables de Suisse" cucineranno assieme - il costo di CHF 270.- a persona, una cena a sorpresa dedicata alla cucina dello stellato Michelin, Lorenzo Albrici, al prezzo di CHF 200.- e due serate lounge dedicate ad un pubblico giovane con un ricco buffet di imperdibili finger food preparati da talentuosi sous-Chef e la formula open bar per i vini e le birre al costo di CHF 60.- a persona.

Schweizer Brillanz - 10 Abendveranstaltungen, bei denen Sie 18 der besten nationalen Chefs kennenlernen können, 8 davon repräsentieren die Gruppe der **SWISS DELUXE HOTELS** und weitere 10 sind für renommierte Tessiner Küchen verantwortlich. Erfahrung, Neuentwicklungen und Kreativität stehen im Dienste des Gastes und legen den Grundstein eines Events, der es schafft, alle Geschmäcker zu befriedigen. Die exklusiven und eleganten Abende beginnen mit einem reichhaltigen Aperitif auf der Basis von Bellavista und köstlichen Appetizern, worauf dann ein eigens für die Gelegenheit kreiertes Degustations-Menü, verbunden mit den dazu passenden Weinen von höchster Qualität, folgt, um dann mit Kaffee, Zigarren und Cognac abzuschliessen. Der Preis beläuft sich auf CHF 270.- pro Person. Für diejenigen, die den Zauber des Tessins nicht nur während eines Abends geniessen wollen, sondern sich von dessen herzlicher Gastfreundschaft verwöhnen lassen möchten, bieten wir ein Pauschalpaket für 2 Personen zum Preis von CHF 880.- an (Hotel Conca Bella CHF 770.-), welches Abendessen, Uebernachtung und Frühstück in einem der teilnehmenden Hotels vorsieht. Das Programm wird mit einem „déjeuner au château“ im traumhaften Schloss von Morcote, bei dem 5 Chefs der "Grandes Tables de Suisse" in Gemeinschaftsarbeit ein sukkulentes Fischmenü zum Preis von CHF 270.- zubereiten, einem Ueberraschungsdinner des Tessiner Sterne-Kochs Lorenzo Albrici, zum Preis von CHF 200.-, sowie 2, einem jungen Publikum gewidmeten Lounge-Abenden, bei denen ein reichhaltiges, von talentierten Sous-Chefs zubereitetes finger food Buffet mit der Formel „open bar“ für Wein und Bier, zu einem Preis von CHF 60.-, pro Person, vorgesehen ist, abgerundet.

Excellence suisse - 10 soirées pour découvrir 18 des meilleurs chefs nationaux, dont 8 représentent le groupe **SWISS DELUXE HOTELS** et 10 chefs des plus importantes cuisines tessinoises. L'expérience, l'innovation et la créativité seront mises au service des hôtes pour créer un événement qui saura satisfaire tous les palais. Les soirées, au caractère exclusif et élégant, débiteront avec un riche apéritif à base de Bellavista et d'appétissants amuse-bouche pour enfin poursuivre avec un menu de dégustation créé pour l'occasion, accompagné de vins de haut niveau et finir avec un café, un cigare et un cognac. Le tout coûte CHF 270.- par personne. Pour ceux qui désirent goûter à la magie du Tessin, non seulement le temps d'un repas mais en se faisant chouchouter pour une nuit, nous offrons un paquet pour 2 personnes au prix de CHF 880.- (Hôtel Conca Bella CHF 770.-) qui inclut le dîner, la nuitée et le petit-déjeuner auprès d'un des hôtels participants. Pour compléter le programme: un "déjeuner au château" complètement dédié au poisson auprès du magnifique château de Morcote durant lequel 5 chefs des "Grandes Tables de Suisse" cuisineront ensemble - le coût est de CHF 270.- par personne, un dîner surprise dédié à la cuisine du chef étoilé Lorenzo Albrici au prix de CHF 200.-, et 2 soirées lounge pour un public plus jeune avec un riche buffet de finger food cuisinés par des sous-chefs talentueux et une formule open wine bar et bière au prix de CHF 60.-.

Info e riservezioni | Infos und Reservationen | Infos et réservations:

Fabrice - Tel. +41 (0)91 976 06 00

fabrice@saporticino.ch - www.saporticino.ch