

Rund um «The Mansard – Gstaad» brodelt das Leben: Martin Bieri erwartet Sie ab April 2024!

«InterGlobe Enterprises (Gstaad) AG» engagieren für das Boutique Hotel «The Mansard» einen bodenständigen Heimat-Spitzenkoch: Martin Bieri.

MARTIN BIERI (42): Ein waschechter Berner Oberländer und im Moment noch eigenständiger Gastgeber-Koch im «Sunne Stübli Turbach» und im kommenden Winter noch 15-Punktechef im «Chlösterli Gstaad im Grund» wird ab kommenden April 2024 die Gesamtführung über das neue 29 Zimmer zählende Boutique Hotel «The Mansard» annehmen. Bieri hat «Bergerfahrung»: Er hatte zuvor schon Jobs in Davos, Luzern, Bern und bei den Bergbahnen Gstaad. Die Basis für seinen kulinarischen Werdegang legte Martin Bieri während seiner Lehrjahre im Emmental und seiner Wanderjahre in Betrieben mit französischer Küche. Mit 25 war er zum ersten Mal Küchenchef und gestaltete seine eigene Menükarte für die Eröffnung eines 4-Sterne-Hotels. Zunächst wird Bieri von seinem Arbeitgeber «InterGlobe Enterprises (Gstaad) AG» unterstützt.



DIE KÜCHE VON «THE MANSARD»: Die Verbindung von traditionellen, authentischen Gerichten mit modernen, asiatischen Komponenten wird die Küche von Martin Bieri auszeichnen. "Die Gerichte sind harmonisch und sorgen dennoch für einen gewissen Überraschungseffekt", so der Chef. In Zukunft werden wir eng mit mehreren Küchenchefs aus dem Ausland zusammenarbeiten. So wird es Monate geben, in denen wir mit internationalen Köchen zusammen Menüs gestalten werden. Extrem spannend und immer etwas anderes.

DER MANN, DER MIT DEM FEUER SPIELT: Die «InterGlobe Enterprises (Gstaad) AG» hat eine gute Wahl getroffen. Martin Bieri war an jedem Arbeitsplatz der Liebling der Gäste. Einer, der gerne mit dem Feuer spielt: Raffinierte Gerichte direkt vom lodernden Sporzer Feuer waren seine Spezialität. Bieri ist ein «Chrampfer»: Er zaubert Ihnen ein Stück Heimat und Erinnerung auf den Teller. Oft serviert er zum Gericht ein Stück Butterzopf. «So wie es meine Mutter jeweils am Sonntagmorgen gemacht hat». «Auch den klassischen Wurst-Käse-Salat bereite ich seit meiner Lehrzeit im Emmental immer gleich zu».

DAS HOTEL: Im Hotel werden 29 Zimmer entstehen, die kombinierbar und somit für Familien attraktiv sind. Alle Zimmer werden über eine Dusche, ein Bad sowie einen Balkon verfügen. «Bei der Ausstattung achten wir auf eine gute Qualität, berücksichtigen jedoch das Motto: Weniger ist mehr». Im Erdgeschoss gibt es ein öffentliches Restaurant für ca. 60 Gäste. Statt Mehrgangmenüs werden frische und modern interpretierte Speisen serviert. Der Eingang kommt in der Hausecke, die Richtung Promenade zeigt, zu stehen, und zwar am Fuss eines kleinen Turms.

Auf dem Dach entsteht – für Gstaad einzigartig – eine Dachterrasse mit Restauration. Da ein Satteldach baulich angedeutet wird, wird die Terrasse von der Strasse her kaum bemerkt. Für die Terrassengäste wird die Aussicht auf die umliegende Bergwelt, das Dorf und den Eventplatz Eisbahnareal einmalig. Name der Dachterrasse: «VANE»: «VANE" wurde von der Windfahne inspiriert, bei der sich der Hahn auf der Spitze des Gebäudes mit der Windrichtung dreht. Auf dem «VANE» werden einzigartige, raffinierte Cocktails und eine Vielzahl von Hauptgerichten, welche die verschiedenen Windrichtungen widerspiegeln, serviert. Ein kleiner Wellnessbereich «INUA» und über 28 Einstellplätze im zweiten und dritten Untergeschoss ergänzen das Angebot. Als Besonderheit gilt der Lichtschacht in der Mitte des Hauses, um den sich das Treppenhaus mit Tageslicht windet.

BODENSTÄNDIG, LÄSSIG UND MODERN: «Auch wenn im Hotel ein neuartiger Stil vorherrscht, wird es bodenständig bleiben». Das «The Mansard» – ganzjährig geöffnet – soll ein lässiger, ungezwungener und gleichzeitig erdverbundener Ort werden und sich nahtlos in Gstaad einfügen. Deshalb siedelt das neue Projekt sich im Boutique Bereich mit einem gewissen Hang zu Understatement an. «Im The Mansard möchten wir besser sein, als die Sterne am Eingang. Es geht uns um den wiederkehrenden und zufriedenen Gast. Wir gehen somit vermehrt auf Understatement und übertreffen somit die Erwartungen unserer Gäste weitgehend. Dies führt zu einem wiederkehrenden und begeisterten Gast» so Wichman.

WEITERE INFO: «InterGlobe Enterprises (Gstaad)AG»
Michel Wichman +41 (0)79 746 11 20 - info@the-mansard.ch



THE MANSARD

BOUTIQUE HOTEL

- Adresse: Boutique Hotel «The Mansard» - Untergstaadstrasse 26, CH - 3780 Gstaad
Landingpage: www.the-mansard.ch
- Besitzer: «InterGlobe Enterprises (Gstaad) AG»
- Kategorie: Boutique Hotel
- Lage: Boutique Hotel «The Mansard» liegt mitten in Gstaad und ist der Mittelpunkt des Dorfes.
- Zimmer: Total 29 Doppelzimmer mit Balkon (62 Betten) einige Familien- sowie Junior-Zimmer können durch Türen vom Korridor abgetrennt und somit verbunden werden (Familien-Suiten).
- Restauration: Restaurant «MIRADI», Casual Fine Dining (Gut bürgerliche leichte traditionelle Küche mit asiatischem Flair) ca. 60-Sitzplätze, Bar und Lounge, offener Kamin – 54 Sitzplätze
Roof-Top Terrasse «Vane»
- SPA: «INUA» Sauna, Kneippzone, Behandlungsraum Massage
- Allgemein: Bibliothek-Lese-Ecke, Velo-Raum, Ski-Raum
- Parkplatz: Hoteleigene Tiefgarage sowie Aussenparkplätze

