

## Urs Gschwend: Le Grand Chef



München, im Januar 2014. Im Le Grand Bellevue in Gstaad verwöhnt Urs Gschwend schon seit April 2010 die Gäste. Innerhalb von einem Jahr hat der Schweizer Spitzenkoch sich dort einen Michelin-Stern erkocht. Seit der Neueröffnung des Hotels im Dezember unter neuem Besitzer und dem neuen Namen Le Grand Bellevue kann sich Urs Gschwend in der Küche des LEONARD's austoben.

Der Thurgauer, der 2000 schon vom Gault Millau als „Aufsteiger des Jahres“ im Restaurant Schultheissenstube im Gauer Hotel Schweizerhof Bern gefeiert wurde, liebt Klassiker wie ein Züricher Geschnetztes ebenso wie ein Bouillabaisse Marsellaise. Klassische Küche modern umgesetzt, lautet sein Credo. Im täglich angebotenen Menu du Chef lässt er seiner Phantasie freien Lauf. Da nimmt er saisonale Produkte, entscheidet kurzfristig und scheut sich auch nicht vor molekularen Elementen. Sein Chef, Hoteldirektor und Besitzer des Le Grand Bellevue, Daniel Koetser, sagt: „Urs' Kochkünste sind außergewöhnlich. Sein Le Grand Burger ist sagenhaft“. „Wir sind beide New York-Fans“, sagt Gschwend. In der US-Metropole holt Gschwend sich auch neue Ideen. Der kreative New-York-Style gefällt ihm. Und deswegen, verspricht Gschwend, schmeckt der Le Grand Burger im Gstaader Le Grand Bellevue auch genauso, wie er in New York schmecken muss.

### Über Urs Gschwend

Urs Gschwend wurde vom Gault Millau zum „Aufsteiger des Jahres 2000“ gekürt, das Wirtschaftsmagazin Bilanz krönte ihn 2004 zum Küchenchef des Jahres. Sylt, New York, Chile und Curaçao zählen zu den Stationen seiner Weiterbildung. Zurück in der Schweiz kochte er erst im Lenkerhof und dann im Hotel Giardino in Ascona bevor er nach Gstaad kam.

## **Über Le Grand Bellevue**

Le Grand Bellevue gilt als eines der traditionsreichsten und ältesten Luxushotels in Gstaad. Nach Eigentümerwechsel und Relaunch überrascht das Haus mit modernem, fantasievollen Design, ohne allerdings etwas von der ursprünglichen Gemütlichkeit einzubüßen. Die Liebe zum Detail und der besondere Geschmack des Eigentümers Daniel Koetser werden unter anderem durch das 17 Meter lange Chesterfield Sofa oder die im Stil eines hängenden Vogelkäfigs gestalteten Sitzschalen in der Hotelbar unterstrichen. Als einziges Fünfsterne-Haus liegt es im Ortszentrum von Gstaad mit der autofreien Promenade vor der Haustür. Le Grand Bellevue verfügt über 48 Zimmer und 9 Suiten und ist bekannt für höchste Ansprüche an Qualität, die persönliche Atmosphäre und die herausragende Küche von Michelin-Stern-Koch Urs Gschwend im *LEONARDS*. Für Schweizer Flair sorgt das winzige Fondue-Stübchen *Le Petit Chalet* im Hotelgarten. Ein neues Zeitalter beginnt in diesem Winter mit der Eröffnung der The Sushi-Bar mit Take-Away-Service. Le Grand Bellevue bietet seinen Gästen zudem ein hauseigenes Kino und den 2.500 qm großen Spabereich *Le Grand Spa*.

## **Für Presseinformationen und Bildmaterial:**

WaldburgBeneckePR GbR

Caroline von Waldburg / Karolin Knorn

Martiusstr. 7

D- 80538 München

Tel: +49 89 2035 7733

Email: [cwaldburg@waldburg-benecke.com](mailto:cwaldburg@waldburg-benecke.com) / [kknorn@waldburg-benecke.com](mailto:kknorn@waldburg-benecke.com)