



Medienmitteilung

## Neues Gastroprojekt in der Chesa Chantarella

### Reto Mathis eröffnet neuen Hotspot in St. Moritz

St. Moritz, 22. Juni 2017 – Nach einer langen Planungsphase eröffnet Spitzenkoch Reto Mathis morgen Freitag, 23. Juni, sein jüngstes Gastroprojekt: CheCha Restaurant & Club. Mit dem CheCha erweckt der umtriebige Gastrounternehmer die Chesa Chantarella oberhalb St. Moritz zu neuem Leben und bringt mit der hauseigenen Pâtisserie „Le Cake“, Daytime-Partys und einer Culinary Academy viel Innovation ins Engadin. Das CheCha öffnet seine Türen vorerst im Rahmen eines Soft Openings. Das eigentliche Opening findet im August statt.

Mitten im Skigebiet Salastrains, in einer geschichtsträchtigen Lokalität mit atemberaubender Aussicht, vereint das CheCha ein breites Spektrum an gastronomischen Highlights. So findet man auf 2'000 Metern über Meer nicht nur ein Restaurant mit eigenem Wintergarten, grosszügiger Terrasse und hauseigener Pâtisserie – um die Geschmäcker des Engadins mit nach Hause nehmen zu können, bietet Mathis seinen Gästen im Rahmen der Culinary Academy auch individuell zugeschnittene Kochkurse an. Ab kommender Wintersaison wird das Angebot zudem durch den „Blizzard Beach“, einem Outdoor-Club-Bereich mit DJ, Barbecue und eigenem Butler, ergänzt.

Das kulinarische Angebot des neuen Lokals gestaltet sich äusserst abwechslungsreich: Im Zentrum stehen regionale Spezialitäten und ein „Farm to Table“-Konzept, das saisonale Produkte lokaler Produzenten auf den Tisch bringt. Nichtsdestotrotz finden in Mathis' jüngstem Betrieb auch seine grossen Klassiker wie Trüffelpizza oder Kartoffel-Kaviar-Schnee ihren festen Platz. Und nicht nur das: Im CheCha werden gar Vegetarier und Veganer fündig. „Die vegane Küche fasziniert mich seit Längerem. Diese in unser Angebot zu integrieren, ist für mich nicht nur eine spannende Herausforderung – wir setzen damit auch unseren Gedanken um, im CheCha alle willkommen zu heissen“, so Mathis.

#### Kochen mit Reto Mathis

Mit einer Kapazität von bis zu 500 Personen soll sich das CheCha längerfristig auch im MICE-Bereich (Meetings, Incentives, Conventions, Events) etablieren. So können ab sofort grössere private Anlässe, Firmen-Events und Tagungen gebucht und in einem der zahlreichen Räumlichkeiten von Club Room über Le Cake bis Weinkeller abgehalten werden. Im Rahmen der CheCha Culinary Academy bieten Mathis und sein Team ein Rahmenprogramm mit Koch- und Backkursen, bei dem die Zutaten auch mal selbst gefischt oder auf dem Markt eingekauft werden. Mit der Ausrichtung auf den MICE-Bereich schliesst Mathis eine lange bestehende Angebotslücke des Oberengadins.

---

CHECHA RESTAURANT & CLUB ▪ Via Salastrains 10 ▪ CH – 7500 St.Moritz ▪ Switzerland  
Tel. + 41 81 833 63 55 ▪ hello@chechaclub.com ▪ www.chechaclub.com





Das CheCha liegt nur wenige Gehminuten von der Zwischenstation der Chantarellabahn entfernt und kann problemlos zu Fuss und – je nach Saison – mit dem Bike oder den Skis erreicht werden. Darüber hinaus können die Gäste auf einen hauseigenen Shuttle-Service zurückgreifen, der sie bequem vom Tal auf den Berg bringt. Mathis: „Mein Team und ich freuen uns ausserordentlich, dass es endlich losgeht und wir unsere Gäste nun nicht mehr nur während der Wintersaison, sondern fast das ganze Jahr über verwöhnen können. Und dies bei jeder Witterung!“

CheCha Restaurant & Club  
Via Salastrains 10  
CH-7500 St. Moritz  
+41 81 833 63 55  
www.chechaclub.com

Öffnungszeiten Sommersaison:  
Montag bis Sonntag, 11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

#### Über Reto Mathis – [www.chechaclub.com](http://www.chechaclub.com)

Unter dem Dach von MATHIS FOOD AFFAIRS führt Reto Mathis in St. Moritz seit jeher Gastronomiebetriebe mit weltweiter Ausstrahlung – darunter auch das jüngste Projekt CheCha Restaurant & Club mit hauseigener Pâtisserie und Outdoorclub. Bekanntheit erlangte Mathis insbesondere durch seine legendären Trüffel- und Kaviarspezialitäten. Darüber hinaus lancierte er 2016 das selbst entwickelte Franchise Take-Away-Konzept Krispy Kröst, dessen erste Filiale in Zürich ist. Der Engadiner organisiert Topevents wie das St. Moritz Gourmet Festival oder den St. Moritz Music Summit und hat sich als Caterer für Firmen wie Audi oder FIFA und Grossanlässe wie den St. Moritz Polo World Cup on Snow etabliert. Zudem ist er Ambassador der Swiss International Air Lines und bietet mit der „Reto Mathis' Delicatessen“-Linie ausgesuchte Spezialitäten für Geniesser.

#### St. Moritz, Sommersaison 2017

**Bilder zum Download in Druckqualität:**  
<https://we.tl/HTiAhPUa7L>

**Weitere Informationen:**  
[www.chechaclub.com](http://www.chechaclub.com)  
[www.delicatessen-rm.ch](http://www.delicatessen-rm.ch)

#### Medienstelle Mathis Food Affairs:

OPPENHEIM & PARTNER GmbH  
Ladina Moser  
Stockerstrasse 32  
CH-8002 Zürich

Telefon +41 44 515 65 00  
Mobile +41 79 784 45 93  
[lm@oppenheim-partner.ch](mailto:lm@oppenheim-partner.ch)  
[www.oppenheim-partner.ch](http://www.oppenheim-partner.ch)

