

## MEDIENMITTEILUNG

### Neues Fine Dining-Restaurant in Davos

**Davos, 22. November 2023 – Das Hotel Grischa eröffnet am Freitag, 1. Dezember 2023, das neue Fine Dining-Restaurant «Apollo». Executive Chef Thomas Huber will mit dem neuen Konzept ein lockeres Gourmet-Erlebnis für seine Gäste schaffen. Die beiden Abendmenüs bieten jeweils eine Kombination aus regionalen Produkten und dem Besten aus aller Welt.**

Die Kulinarikwelt des Hotels Grischa in Davos wird ab der Wintersaison 2023/24 noch vielseitiger. Bereits heute betreibt das 4-Sterne-Superior-Hotel an mehreren Standorten in Davos insgesamt sieben Restaurants und bietet zusätzlich verschiedene Gastro-Erlebnisse. Am Freitag, 1. Dezember 2023, eröffnet das Hotel Grischa das neue Fine Dining-Restaurant «Apollo» am Standort des bisherigen Grillrestaurants Monta. Neu ist dabei nicht nur der Name, sondern auch das Food- und Getränkekonzept sowie die edlen Einrichtungselemente.

#### Faszination Apollo-Mission

Maurice Parrée, Inhaber des «Grischa – DAS Hotel Davos», ist fasziniert vom Raumfahrtprogramm der späten 60er- und frühen 70er-Jahre und gilt als leidenschaftlicher Fotograf. «Der Grund, warum ich nie Bilder von den Apollo-Missionen gekauft habe, war die schlechte Qualität der Abzüge. Während fast 50 Jahren lag der Originalfilm der Apollo-Mission hermetisch verschlossen in einem gefrorenen Tresor in Houston, Texas. Nun wurden diese historischen Momente neu gescannt und bearbeitet», erklärt Maurice Parrée. Einige von diesen berühmten und neu produzierten Apollo-Bildern hängen jetzt in Form einer «Limited Edition» an den Wänden des neuen Restaurants.

#### Lockeres Grischa Gourmet-Erlebnis

Für die vielseitige Grischa-Kulinarikwelt zeichnet sich seit rund einem Jahr Thomas Huber als Executive Chef verantwortlich. Bei seiner letzten Station im Hotel Adula in Flims war er massgeblich für das Gourmetrestaurant Barga und die Neueröffnung des vegi-veganen Restaurants La Clav verantwortlich. Mit dem «Apollo» schafft Thomas Huber nun in Davos ein neues Angebot für Geniessende. In der offenen Küche wird er mit Sous Chef Sergiu Midori und seinem Team für die kulinarischen Highlights sorgen.

«Wir möchten ein lockeres Gourmet-Erlebnis für unsere Gäste schaffen, welche in ruhiger Atmosphäre die besten Speisen und Getränke geniessen und sich mit unserem Team auf eine Reise durch die Kulinarik begeben», beschreibt Thomas Huber die Idee des «Apollo». Modern, alpenländisch, französisch-mediterran, weltläufig und dennoch regional und saisonal. Anstelle einer klassischen Menükarte kreiert er alle vierzehn Tage zwei mehrgängige Menüs. Dabei werden sowohl Fleisch- und Fisch-Liebhaber, aber auch Vegetarier voll auf ihre Kosten kommen. Für Thomas Huber eine Selbstverständlichkeit.

#### Nachhaltigkeit und Tierwohl im Fokus

Die Zutaten für die jeweiligen Gerichte basieren auf möglichst vielen regionalen und Schweizer Produkten. «Nachhaltigkeit und Tierwohl werden bei uns in der Küche ganz grossgeschrieben. Deshalb arbeiten wir nach Möglichkeit mit lokalen Lieferanten zusammen, die wir persönlich kennen», betont Thomas Huber. «Wir verwehren uns aber auch nicht, Zwischendurch die besten weltläufigen Lebensmittel und Komponenten in unsere Menüfolge einfließen zu lassen», ergänzt der Kochprofi.

Eines der Gerichte, welches mit Sicherheit immer mal wieder den Weg in das Abendmenü des «Apollo» schafft, ist das Davoser Wagyu mit Malanser Rotwein Jus und Randen in Texturen. Das Fleisch der exklusiven Rinderrasse bezieht Thomas Huber in bester Qualität direkt vom Bauern. «Die Tiere verbringen den Sommer auf der Alp und der Bauer selber begleitet die Tiere bis zur Schlachtung. Das ist uns wichtig», betont Thomas Huber. Woher der Malanser Rotwein für die geschmackvolle Jus stammt, ist klar. Und auch die Randen wachsen, wenn immer möglich auf den Gemüsefeldern der Region.

Das Restaurant ist ab dem 1. Dezember, abends von Mittwoch bis Samstag geöffnet. Tischreservierungen sind telefonisch und online auf [hotelgrischa.ch](http://hotelgrischa.ch) möglich.

**Passende Bilder zur Medienmitteilung «APOLLO» erhalten Sie unter dem folgenden Link in hochauflösender druckfähiger Qualität. Die Rechte liegen bei Maurice Parrée @Hotel Grischa.**

**Bilder Download:** [Medien | Hotel Grischa Davos](#)

Bild 1: Sergiu Midori (Sous Chef) und Thomas Huber (Executive Chef)

Bild 2: Thomas Huber (Executive Chef)

Bild 3: Bilder von der Apollo Mission zieren die Wände im Restaurant.

Bild 4: Filet vom Davoser Wagyu · Malanser Rotwein Jus · Rande in verschiedenen Texturen

Bild 5: Zanderfilet vom Lago Maggiore · Zitronen Verbene · Beurre Blanc · Bündner Mangold · Fenchel

Bild 6: Davoser Waldboden · Hagebutte · Tannensprösslinge · Walderdbeeren · Holunder · Merengue

---

Weitere Informationen:

Cyrill Ackermann, Gastgeber  
Grischa – DAS Hotel Davos  
[cyrill@hotelgrischa.ch](mailto:cyrill@hotelgrischa.ch)  
Telefon +41 81 414 97 97

### Über das Hotel Grischa (Goodfast Hotels AG)

Das Hotel Grischa in Davos Platz zählt 93 Zimmer und Suiten in sechs unterschiedlichen Kategorien. Dazu gehören die im Hotel untergebrachten Restaurationen «Pulsa Bar & Lounge», die «Pulsa Fonduestube» sowie «Golden Dragon China Restaurant», das «Leonto Sushi & More». Ausserhalb des Hauses liegen die Restaurants «Bräma» sowie «Jody's Restaurant & Bar». Ab dem 1. Dezember reiht sich mit dem Apollo ein Fine Dining Restaurant in die Grischa Kulinarikwelt. Das Credo des Hauses ist, einen genussreichen Aufenthalt zu bieten. Zu der Zielgruppe gehören Gäste aus aller Welt mit Vorlieben für nachhaltigen Lifestyle, Genuss und Sport. Besonderes Augenmerk wird auf Interior Design gelegt, für das sich das Innenarchitekturbüro Fischbach & Aberegg verantwortlich zeichnen.

Als Mitglied der Responsible Hotels of Switzerland liegt dem Grischa der schonende Umgang mit den natürlichen Ressourcen besonders am Herzen. Durch die freiwillige Teilnahme am vom Bund und den Kantonen anerkannten Programm der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnaW) bekennt sich das Hotel zur aktiven Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen und zur Optimierung der Energieeffizienz.

[www.hotelgrischa.ch](http://www.hotelgrischa.ch)

### Mediencorner

Im [Mediencorner](#) finden Sie Medienmitteilungen und Hintergrundinformationen.

### Bilder / Bildrechte

Die [Bilddatenbank](#) ermöglicht einen Download in hochauflösender druckfähiger Bildqualität. Die Rechte liegen bei @Hotel Grischa, Maurice Parrée.

### Hashtags

Wir nutzen diese Hashtags für den Social Media Account vom Restaurant Apollo  
#restaurantapollo, #apollodavos #hotelgrischa

#hotelgrischa #grischadashoteldavos #willkommabiünsch #grischakulinarik

### Kontakt Medienstelle

Corina Buff, Verantwortliche Marketing & Kommunikation

Mail: [corina@hotelgrischa.ch](mailto:corina@hotelgrischa.ch)

Telefon: 081 414 97 84

