



Nicola Sassone: neuer Gastgeber mit Leib und Seele im Restaurant «Guarda Val»

Sporz, 6. Januar 2023 - Seit dem 1. Dezember 2022 hat das Gourmetrestaurant «Guarda Val» in Sporz/ Lenzerheide einen neuen Gastgeber: Nicola Sassone. Der gebürtige Piemonteser hat sich sein ganzes Leben lang der Gastronomie verschrieben und zeichnet sich als passionierter Gastgeber aus.

Nicola Sassone, seines Zeichens Restaurant Manager und Gastgeber, hat sich an den verschiedensten Stationen der Welt einen umfangreichen Erfahrungsschatz in der Gastronomie erarbeitet. So war er im Hotel du Cap-Eden-Roc in Antibes, bei der Tschuggen Gruppe und im Park Gstaad beschäftigt, um nur ein paar wenige Orte zu nennen. Nicola Sassone ist mit Leib und Seele Gastgeber, er hat seine Profession förmlich verinnerlicht. Wer ihn als Gast erleben darf, wird bestätigen, dass seine Umsicht an Magie grenzt. Nicola Sassone eilt der Ruf voraus, dass er die Wünsche der Gäste schon kennt, bevor diese sie überhaupt formulieren können. Dafür verwendet er jedoch keine hellseherischen Kräfte. Er beobachtet, hört zu und verbindet Empathie mit Fachkenntnis und Erfahrung. Er kennt die individuellen Bedürfnisse der Gäste und vermag sie zu erfüllen. Mit der Auswahl des Weines verhält es sich ähnlich. Als versierter Weinkenner empfiehlt Nicola Sassone mit fundierter Expertise die passende Flasche zum Menü, zu den individuellen Vorlieben und zum gegebenen Anlass. So gelingt es dem sympathischen Gastgeber Sassone, seinen Gästen ein rundum schönes und stimmiges Erlebnis zu bereiten.

Zusammen mit Nicola Sassone und dem Küchenchef Salvatore Frequente wurde auf die Wintersaison hin die Menü-Karte im Gourmet-Restaurant «Guarda Val» umgestellt. Neu stehen drei Menüs mit sechs Gängen auf der Karte:

Das Menü Tradition von Chefkoch Salvatore Frequente, das Menü Innovation von Sous-Chef Emanuele und ein vielseitiges, vegetarisches Menü.

Wer lieber die freie Wahl hat, kann sich aus den verschiedenen Gängen ein eigenes Menü zusammenstellen. Oder man bestellt für zwei Personen ein Black Angus Tomahawk oder eine Dorade – am besten im Voraus. Zusätzlich macht Nicola Sassone seinen Gästen am Tisch die Spezialitäten schmackhaft, die nicht auf der Karte stehen: Schweizer Lostallo Lachs, rosa gebratene Ente, zarte Lammschulter in Milch gekocht. Und als kleine Showeinlage flambiert der Gastgeber persönlich und gekonnt vor den Augen der Gäste eine Crêpes Suzette.



Das Restaurant «Guarda Val» hat von Mittwoch bis Sonntag ab 18:30 Uhr geöffnet, zur Hochsaison ab Weihnachten bis 8. Januar und vom 8. bis 27. Februar 2023 hat das Restaurant sieben Tage die Woche geöffnet.

Über das Guarda Val Maiensäss-Hotel

Das Vier-Sterne-Hotel Guarda Val in Lenzerheide ist ein einzigartiges Maiensäss-Hotel. Die 50 individuellen Unterkünfte verteilen sich auf 11 – bis zu 300 Jahre alte – Hütten und Ställe auf 1'600 m. ü. M. Das Hotel verbindet die Faszination gewachsener Bündner Alptradition mit luxuriösem Design und Lebensstil. In den zwei Restaurants, Guarda Val und Crap Naros, findet jeder Gast für seine kulinarischen Vorlieben das Richtige. Das Gourmetrestaurant Guarda Val ist von GaultMillau mit 16 Punkten ausgezeichnet. Für Seminare, Vorträge und Konzerte bietet das charmante Haus den perfekten Rahmen. In der traumhaften Landschaft gilt es auch als eine der schönsten Hochzeitslocations der Schweiz. Für Entspannung sorgt das Wellness-Angebot des Guarda Sana, inklusive Sauna-Blockhütte sowie Heuliegen und Ruhezonen mit Sicht ins Tal. Das authentische Guarda Val Maiensäss-Hotel ist ein gepflegtes Refugium mit allen Annehmlichkeiten eines erstklassigen Hotels.
www.guardaval.ch

Guarda Val Maiensäss-Hotel

Voa Sport 85
CH-7078 Lenzerheide/Lai

Telefon: 0041 81 385 85 85
Email: hotel@guardaval.ch

Medienstelle Guarda Val Maiensäss-Hotel

faulhaber Marketing GmbH
Julia Faulhaber
Landstrasse 43A
CH-8450 Andelfingen

Telefon: 0041 44 500 21 98
Email: jf@faulhaber-marketing.ch