



Gian Malärs auf der Alp Fops in Lenzerheide (Graubünden)

06.02.2018 09:01 CET

## Ausgefallene Hütten gegen Pistenhunger

**Nach langen Abfahrten oder Schlitteltouren grummelt oft der Magen. Gut, dass in den Schweizer Skigebieten neben den kulinarischen Klassikern auch ganz außergewöhnliche Leckereien angeboten werden.**

### Zwei Hütten, zwei Typen in Arosa-Lenzerheide (Graubünden)

Ruhe oder Trubel? Gerstensuppe oder Hamburger? Nostalgie oder Moderne? Ein größerer Kontrast als Alp Fops und Sit-Hütte im Skigebiet Arosa-Lenzerheide ist kaum denkbar. Gian Malärs Arbeitstag beginnt mit der Liftfahrt auf den Piz Scalottas. Mit der vollen Milchkanne in der Hand fährt er zur idyllischen Alp Fops und genießt dabei die Aussicht und Ruhe. Wenn sich

Skifahrer eine deftige Gerstensuppe gönnen oder ein „Fopserbrett“ mit lokalem Speck, Salsiz und Käse teilen, lassen sie den Stress des Alltags weit hinter sich. Um einiges turbulenter geht es in der anderen Ecke des Skigebiets zu. Die hausgemachten Bio-Burger in Mirko Schadeggs Sit-Hütte gelten als die besten am Berg. Das Interieur hat einen amerikanischen Touch: Wo sich früher die Garage für Pistenfahrzeuge befand, ist mit der Sit-Hütte heute ein moderner „Edel-Diner“ eingezogen. [www.sit-huette.ch](http://www.sit-huette.ch), [www.lenzerheide.com/de/region/wissenswertes/a-z/alphütte+fops\\_i\\_37890](http://www.lenzerheide.com/de/region/wissenswertes/a-z/alphütte+fops_i_37890)

### **Highlandbeef-Burger in der Chumihütte (Bern)**

Die urige Chumihütte liegt mitten im Skigebiet Adelboden-Lenk in 1800 Meter Höhe direkt an der Skipiste Luegli-Geils. Auf der großen Sonnenterrasse mit langen Holztischen werden nicht nur kulinarische Klassiker wie Käse- und Trockenfleischplatten sowie Älplermagronen mit Apfelmus serviert, sondern auch Highlandbeef-Burger. Das Fleisch stammt von den eigenen Schottischen Hochlandrindern, die das Wirtepaar Hansueli und Marlis Hari seit 2009 hält. [www.chumi.ch](http://www.chumi.ch)

### **Essen im alten Kuhstall (Wallis)**

Das Bergrestaurant „Chüestall Blausee“ auf der Riederalp hat sprichwörtlich eine tierische Geschichte zu erzählen. Es wurde 1962 als Kuhstall erbaut und dann im Jahr 2010 in ein Restaurant umgewandelt. Heute glänzt es mit seinem Mix aus uralten und modernen Elementen. Das Restaurant liegt mitten im Skigebiet der Aletsch Arena und bietet neben regionalen Spezialitäten wie Raclette auf seiner riesigen Sonnenterrasse auch eine einmalige Aussicht auf die Walliser Bergwelt. [www.chuestall-blausee.ch](http://www.chuestall-blausee.ch)

---

**Weitere Informationen zum Urlaub in der Schweiz gibt es im Internet unter [MySwitzerland.com](http://MySwitzerland.com), der E-Mail-Adresse [info@MySwitzerland.com](mailto:info@MySwitzerland.com) oder unter der kostenfreien Rufnummer von Schweiz Tourismus mit persönlicher Beratung 00800 100 200 30.**

### **Informationen an die Medien**

Weitere Bilder zur touristischen Schweiz stellen wir Ihnen auf [www.Swiss-Image.ch](http://www.Swiss-Image.ch) zur Verfügung.

## Kontaktpersonen



### **Tassja Dâmaso**

Pressekontakt

Leitung Medienarbeit Deutschland

tassja.damaso@switzerland.com

+49 151 11 429 351



### **Vivienne Hosennen**

Pressekontakt

Distriktleitung Süddeutschland | Head of Trade

Medien in Bayern & Baden-Württemberg

vivienne.hosennen@switzerland.com

+49 (0)711 2070 3031



### **Valerie von Oppeln**

Pressekontakt

Medien in Hamburg / Norddeutschland

valerie.vonoppeln@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 072



### **Andrea Daniele**

Pressekontakt

Medien in Berlin / Ostdeutschland

andrea.daniele@switzerland.com

+49 (0)30 166 375 074



### **Krisztina Keilani-Schmidt**

Pressekontakt

Medien in Hessen, NRW, Rheinland-Pfalz und Saarland

krisztina.keilani@switzerland.com

+49 (0)69 509 551 005