Alpine Arts by Richard von Tscharner

Z'ART – GENUSS IST EINE KUNST

Im Restaurant Z'ART an einem der schönsten Plätze in Zermatt begegnet man dem Genuss als Inspirationsquelle. Die unverwechselbare Handschrift im Z'ART ist die gelungene Verschmelzung von kulinarischer Raffinesse und Kunst.

Modern-urbanes Flair mitten in der dörflichen Bergidylle Zermatts, geht das überhaupt? Der Schweizer Nobel-Skiort und extravagante Touristenmagnet ist geprägt von alpinem Lifestyle und rustikaler Architektur. Dort wo bevorzugt Hirschgeweihe und rot-weiße-Karomuster das Interior und Rösti und Fondue die Speisekarten prägen, setzt Claudio Borsoni bewusst einen reizvollen Kontrastpunkt.

Lustvoller Genuss

Der Himmel zum Greifen nah, im Sonnenlicht funkelnde Schneekristalle und die galaktisch-schöne Berglandschaft direkt vor Augen: Auf der Z'ART Terrasse wird Genuss neu definiert. Gastgeber Borsoni, mit spanisch-italienischen Wurzeln, hat das Z'ART im Dezember 2014 eröffnet und geht seither eigene Wege. Stylisches Design trifft hier auf die eindrucksvolle alpine Fotografie-Kunst von Richard von Tscharner. Unvermittelt wähnt man sich in Metropolen wie Paris oder New York versetzt. Das vom 1947 in Bern geborenen Fotografen gegründete Hilfswerk „Fondation Carène" wird von Claudio Borsoni unterstützt.
Claudio Borsonis Herz schlägt für die Gastronomie. Seine Leidenschaft wurde bereits 2006 geadelt, als das Restaurant San Martino im Tessin von Gault Millau zur Entdeckung des Jahres gekürt wurde und 11 Jahre lang auf 14 GM-Punkte-Niveau Gäste verwöhnte. Der kulinarische Kosmos im Z'ART gründet sich auf einer mediterranen Küche mit französischen und asiatischen Einflüssen. Das kulinarische Konzept ist einfach: Qualität und Raffinesse entstehen aus frischen, regionalen Zutaten und einer grossen Portion Fantasie. Exzellenter Service und eine hervorragende Weinkarte runden das perfekte Genusserlebnis ab.

Hotspot in privilegierter Lage

Die Uhren ticken im Z'ART ein wenig anders: stilvoll, kunstsinnig und inspirierend! Denn Kunst ist im Z'ART allgegenwärtig. Auch die finalen Arrangements der Gerichte ähneln in ihrer Formvollendung kreativen Kunstwerken. Ravioli, Gelati oder Pralinen sind meisterlich von Hand gefertigt. Die Curry-Suppe mit Crevetten oder der Zander auf Randen-Risotto ein Gedicht. So ist im Herzen von Zermatt eine geheime Begehrlichkeit entstanden, die sich wohltuend von der üblichen traditionellen Kulinarik und dem klassischen Bergromantik-Esprit abhebt. – KK

Z'ART: Culinary refinement meets art

Right in the heart of Zermatt is where you'll find the unmistakable signature of Restaurant Z'ART, the successful fusion of culinary refinement and art. Modern urban flair in the midst of a mountain idyll, where interiors have a tendency to showcase deer antlers and red & white checks and the menus boast rösti and fondue! This is where host Claudio Borsoni has succeeded in providing a dynamic contrast.
With the Spanish-Italian roots that define him, in December 2014 Borsoni launched Z'ART, distinctive for its stylistic design. Here alpine photographic art by Bern-born Richard von Tscharner unexpectedly transports diners to world metropoles like Paris or New York. The aid organisation Fondation Carène established by the photographer in 1947 is supported by Claudio Borsoni.

But what Claudio Borsoni's heart really beats for is all things culinary. His passion was already crowned in 2006 when the Restaurant San Martino in Tecino, Switzerland, was nominated as Discovery of the Year by Gault Millau, tantalising the taste buds of its guests with 14 Gault Millau points for the next eleven years. Z'ART's culinary universe revolves around Mediterranean cuisine with French and Asian influences.
The culinary concept is simple: Quality and sophistication result from the fusion of fresh, regional ingredients and plenty of imagination. Excellent service and an outstanding wine menu only serve to round off such a perfect journey through food. A journey through food, which as with the photographic art that graces the restaurant's walls, is ever-present in the arrangements on the plates! They are indeed veritable works of art. Ravioli, gelati and pralines are masterly crafted by hand; while the menu's curry soup served with prawns and the zander served on beetroot risotto read like a poem. X

WWW.ZART.CH
RESTAURANT Z'ART BY CLAUDIO BORSONI
3920 ZERMATT | SWITZERLAND

sdfsdfafafsafaaafsaa

sdfsdfafafsafaaafsaa