



JACK'S BRASSERIE GEWINNT ERNEUT INTERNATIONALEN WEIN-AWARD

Erneut zeichnet das internationale Fachmagazin Wine Spectator die Weinkarte der Jack's Brasserie im Hotel Schweizerhof Bern mit dem „Best of Award of Excellence“ aus.



Das legendäre Restaurant des Fünfsterne-Superior-Hotel überzeugt mit seiner interessanten Auswahl an edlen Tropfen und erlangt neben 22 weiteren Gewinnern aus der Schweiz als einziges Restaurant der Stadt Bern die renommierte Auszeichnung. In den kommenden Monaten hält das Hotel Schweizerhof Bern weitere Highlights für Weinliebhaber bereit.

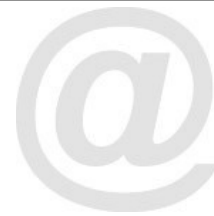
Nachdem die Jack's Brasserie in diesem Jahr bereits mit dem Sommelier-Award „Grand Prix 2013“ geehrt wurde, erhält die Weinkarte des mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Jack's Brasserie, erneut eine grosse Anerkennung: Das internationale Fachmagazin Wine Spectator verleiht dem legendären Jack's zum zweiten Mal den „Best of Award of Excellence“. General Manager des Hotel Schweizerhof Bern und Weinkenner Michael Thomann freut sich über die Ehrung: „Wir sind sehr stolz, dass unser Sommelier Marco Riviaccio und unser Food & Beverage Manager Reto Tschachtli auch dieses Jahr wieder mit ihren Fachkenntnissen und ihrer Leidenschaft für ein gut selektiertes Weinangebot überzeugen konnten.“

Küche und Wein optimal abgestimmt

Weltweit haben es dieses Jahr 850 Restaurants in den zweithöchsten Award für Restaurantweinkarten geschafft. Davon befinden sich 23 Betriebe in der Schweiz. Die Jack's Brasserie mit einer Auswahl von über 600 Positionen, verfügt jedoch über die einzige Weinkarte in der Stadt Bern, die mit dem „Best of Award of Excellence“ ausgezeichnet wurde. Die Kriterien für den renommierten Award umfassen eine exquisite Auswahl an guten Weinen sowie eine optimale Abstimmung der Weinkarte auf die Küche. Die Karte muss mindestens 400 verschiedene Weine beinhalten und sämtliche Informationen über Herkunft und Winzer auführen. Zu den weiteren Bedingungen zählt, dass Weine im Offenausschank angeboten werden. Zusätzliche Punkte gibt es für eine stilvolle und korrekte Gestaltung sowie Präsentation der Weinkarte.

Wein-Highlights im Hotel Schweizerhof Bern

Im Spätsommer zelebriert das Hotel Schweizerhof Bern die Weinkultur mit weiteren interessanten Events



rund um den Wein.

VINAARE-Lunch:

Weinliebhaber kommen am Freitag, 16. August 2013 beim exklusiven VINAARE-Lunch auf der Sky Terrace auf ihre Kosten. Während der Weindegustation und dem Stehlunch besteht die Möglichkeit zum Austausch mit renommierten Winzern. An der Degustation präsentieren Christian Zündel (Weingut Christian Zündel, Tessin), Markus Ruch (Markus Ruch Weinbau, Schaffhausen), Roland Velich (Moric, Burgenland) und Giusto Occhipinti (Azienda Agricola COS, Sizilien) ihre Weine.

Die Teilnahme kostet CHF 85.00 und kann direkt im Hotel Schweizerhof Bern unter Telefon +41 31 326 80 80 gebucht werden. Platzanzahl ist beschränkt.

vinotiv Graubünden:

Am Donnerstag, 5. September 2013 von 17.00 Uhr bis 21.30 Uhr stellen die Winzer von „vinotiv Graubünden“ bei einer Degustation auf der Bel Etage ihr gesamtes Weinspektrum vor. Es freut uns sehr, dass folgende Weingüter im Hotel Schweizerhof Bern zu Gast sind: Christian Hermann (Hermann Weinbau, Fläsch), Peter Wegelin (Scadenagut, Malans), Karin und Markus Stäger (Stäger Weine, Maienfeld), Annatina Pelizzatti (Weinbau Pelizzatti, Jenins), Daniel und Monika Marugg (Weingut Bovel, Fläsch), Familie Davaz (Weingut Davaz, Fläsch), Familie Donatsch (Weingut Donatsch, Malans), Irene Grünenfelder (Weingut Eichholz, Jenins), Georg Fromm (Weingut Fromm, Malans), Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld, Jan Domenic Luzi (Weingut Sprecher von Bernegg, Jenins) und Christian & Francisca Obrecht (Weingut zur Sonne, Jenins). Die Teilnahme kostet CHF 20.00. Eine Reservation ist nicht erforderlich.

