

Pascal Schmutz: Neues Gastrokonzept für Skigebiet Engelberg-Titlis

Der Spitzenkoch gestaltete ein innovatives Konzept für das Skigebiet – vom Gesamtkonzept über die Einrichtung bis hin zur Menükarte mit leichter Alpenküche.

Rafaela Mörzinger 24. Januar 2023



Spitzenkoch Pascal Schmutz setzt seine jahrzehntelange Erfahrung in der Gastronomie seit Jahren als Berater und Unternehmer ein – auf unterschiedlichste und vielseitige Weise: Zuletzt betrieb Schmutz gemeinsam mit Sänger Baschi eine [Tavolata](#) im Zürcher Frischeparadies, im Sommer 2021 startete er eine [«Capunseria»](#) mit **Bündner Spezialitäten** auf dem Zürcher Kanzleiareal und er entwickelte kürzlich ein neues F&B-Konzept für das [«Piz Buin Hotel»](#) in Klosters. Zudem wurde sein Restaurant [«s'nani»](#) in Laax für die konsequent lokale Ausrichtung als erster Gastronomiebetrieb in der Schweiz mit der

regio.garantie Zertifizierung von alpinavera ausgezeichnet.

Als jüngstes Projekt gestaltet er nun zusammen mit seinem kleinen Team das **gastronomische Angebot des Skigebiets Engelberg-Titlis** komplett um – vom Gesamtkonzept über das Interior und die Dekoration bis hin zur Menükarte. «Das Projekt ist unglaublich vielseitig und es hat mir grosse Freude bereitet, es umzusetzen», so Pascal Schmutz.

Innovative Alpenküche

Einen besonders grossen Fokus legte Schmutz auf das kulinarische Angebot: Im Zentrum stand dabei stets der **enge Bezug zur Heimat, zu den Bergen und zur Natur**. Beispielsweise werden **neuinterpretierte Klassiker**, die mit regionalen Zutaten zubereitet werden und dem Gästebedürfnis nach leichterem Küche entsprechen, serviert.

Streetfood, Veggie & Fondue

So wurde das [«Berghotel Trübsee»](#), das sich im Industrial Look präsentiert und einen neuen Self-Service-Bereich hat, komplett umgebaut: Die Küche reicht von **regionalen Alpengerichten** mit [vegetarischen](#) und [veganen](#) Alternativen über [Street-Food](#) mit Currywurst und Co. bis hin zur Kuchen-Pâtisserie-Ecke.

Mit der **nahegelegenen Metzgerei** wurden zudem neue Rezepturen für Würste und den Hackbraten erstellt und auf der Terrasse des «Berghotels» eröffnete das [Fondue](#)-Pop-Up-Restaurant [«Witwe Bolte»](#) – eine Anlehnung an das Kinderbuch «Max und Moritz» – für das eine Küche in einen Container eingebaut wurde. Zusammen mit dem [Maître Fromager Rolf Beeler](#) und einem **Käser aus Engelberg** wurde hierfür eine einzigartige Mischung mit [Käsen](#) aus der Umgebung kreiert.

[titlis.ch](https://www.titlis.ch)