

Pascal Schmutz startet «Capunseria» in Zürich

[Rafaela Mörzinger](#) 30. Juni 2021

Der Chefkoch und Gastroberater **Pascal Schmutz** entwickelte zuletzt das [neue F&B-Konzept](#) für das [«Piz Buin»](#) Hotel in Klosters, ab 6. Juli ist er in [Zürich](#) anzutreffen: An dem klimafreundlichen [Pop-Up](#) **«Valsler Capunseria by Pascal Schmutz»** serviert er verschiedene **Capuns-Variationen** auf dem Gelände des Kanzleiareals und ergänzt damit das Angebot der «Summerbar».

Dabei verwendet Schmutz für die Spezialitäten, die ihren Ursprung in [Graubünden](#) haben, ausschliesslich Zutaten, die in dem Kanton im Osten der Schweiz produziert worden sind. Schmutz legt grossen Wert auf **qualitativ hochwertige Produkte** und pflegt seit jeher einen engen Kontakt zu seinen Produzenten. «Es ist mir wichtig, zu wissen, wie meine Produkte hergestellt beziehungsweise angebaut werden und welche Menschen dahinterstecken. Auch bei diesem Projekt mit [Valsler](#) war der Austausch mit meinen Produzenten zentral», betont der Spitzenkoch.

Dieses **Bewusstsein für Regionalität und klimafreundliches Handeln** verbindet den Chef auch dem Bündner Unternehmen Valsler. Um die nicht vermeidbaren CO2-Emissionen zu kompensieren, wird zudem in zertifizierte Klimaprojekte investiert.

Bündner Spezialitäten mitten in Zürich

Auf dem Menü des Take-Aways stehen drei verschiedene Capuns-Variationen: Die [vegetarische](#) Variante serviert Schmutz beispielsweise mit **Brennnessel-Pesto und Brigelser Alpkäse**. Neben prickelndem oder stillem Valsler Wasser gibt es auch **sommerliche Cocktails** von der «Summerbar», die zum gemütlichen Verweilen mit **Public Viewing**

einlädt.

INFO

«Valser Capunseria by Pascal Schmutz»

Datum: 6. bis 17. Juli 2021

jeweils von Dienstag bis Sonntag

Öffnungszeiten: ab 17.30 Uhr