

*St. Moritz*  
**GOURMET  
FESTIVAL**  
*25.-30.08.2026*

Medienmitteilung

**“Every MOMENT has its own FLAVOR”**

**Seit 31 Jahren steht das St. Moritz Gourmet Festival für Genuss auf höchstem Niveau und begeistert Feinschmecker:innen aus aller Welt. Es hat sich als feste Grösse im internationalen Eventkalender etabliert und die gastronomische Entwicklung der Region nachhaltig geprägt. Mit der erstmaligen Austragung im Sommer 2026 schlägt das Festival ein neues Kapitel auf.**

Die erste Sommeredition vom 25. bis 30. August 2026 verbindet Tradition mit neuen Impulsen und stellt herausragende Köch:innen sowie inspirierende Gastgeber:innen in der alpinen Kulisse von St. Moritz und dem Oberengadin in den Mittelpunkt.

Mit der Neupositionierung eröffnet sich die Chance, auch im Sommer ein hochkarätiges kulinarisches Format mit internationaler Ausstrahlung zu etablieren. Bestehende Formate werden weiterentwickelt und durch neue ergänzt; das Programm wird schrittweise vorgestellt.

### **Chef's Line-up**

Mit der Sommeredition des St. Moritz Gourmet Festivals präsentiert sich 2026 ein Line-up, das die Vielfalt und internationale Strahlkraft der zeitgenössischen Spitzengastronomie widerspiegelt.

Renommierte Köch:innen aus Europa, Asien und Lateinamerika treffen im Oberengadin aufeinander und bringen ihre individuellen Handschriften und kulinarischen Philosophien in die alpine Destination ein.

Vom Drei-Sterne-Restaurant bis zu innovativen Konzepten der globalen Food-Szene vereint das diesjährige Line-up herausragende Persönlichkeiten, die für eigenständige kulinarische Haltungen stehen. Im Zentrum stehen dabei nicht nur Exzellenz und Technik, sondern auch Herkunft, Produkt und Nachhaltigkeit.

# *St. Moritz* **GOURMET FESTIVAL**

## **Kai Ho – Taiwan zwischen Terroir und Weltbühne (3 Michelin-Sterne)**

### **Zu Gast im Badrutt's Palace, St. Moritz**

Kai Ho gehört zu den führenden Vertretern der modernen asiatischen Spitzenküche. Mit seinem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant Tairroir in Taipeh – einer Verbindung aus Taiwan und Terroir – verbindet er lokale Identität mit französischer Präzision und globaler Perspektive.

Seine Küche dekonstruiert klassische taiwanesishe Gerichte und interpretiert sie neu, getragen von saisonalen Zutaten, technischer Raffinesse und einer klaren Philosophie. Jeder Teller wird zum Ausdruck eines weltoffenen Genussverständnisses, das tief in der Kultur Taiwans verwurzelt ist und zugleich internationale Einflüsse integriert.

[www.tairroir.com](http://www.tairroir.com)

## **Álvaro Clavijo – Kolumbiens neue kulinarische Stimme (#1 LATAM's 50 Best Restaurants 2025) Zu Gast in der Krone Säumerei am Inn, La Punt-Chamues-ch**

Álvaro Clavijo zählt zu den prägendsten Stimmen der lateinamerikanischen Gastronomie. Sein Restaurant El Chato wurde 2025 zum besten Restaurant Lateinamerikas gekürt und gehört auch weltweit zu den Top-Adressen (World's 50 Best Restaurants).

Im Zentrum seiner Küche stehen kolumbianische Produkte, die er mit internationaler Erfahrung und präziser Technik neu interpretiert. In enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten entstehen Gerichte, die Herkunft, Saison und Innovation verbinden und die kulinarische Identität Kolumbiens neu definieren.

[www.elchato.co](http://www.elchato.co)

## **Joseph Lidgerwood – Korea neu erzählt (2 Michelin-Sterne, Michelin Young Chef Award)**

### **Zu Gast im Grand Hotel des Bains Kempinski, St. Moritz**

Joseph Lidgerwood hat sich mit seinem Restaurant EVETT in Seoul als einer der spannendsten internationalen Köche der koreanischen Szene etabliert. Das Restaurant wurde mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, zudem erhielt er den Michelin Young Chef Award.

Seine Küche basiert auf intensiver Recherche und enger Zusammenarbeit mit Produzenten. Daraus entstehen Gerichte, die koreanische Aromen neu interpretieren und Gästen nicht nur Geschmack, sondern auch Geschichten und kulturelle Zusammenhänge näherbringen – präzise, überraschend und erzählerisch stark.

[www.restaurantevett.com](http://www.restaurantevett.com)

# St. Moritz GOURMET FESTIVAL

## **Varun Totlani – Indiens Geschmack in neuer Form (Asia's 50 Best #15, Art of Hospitality Award) – Zu Gast im Hotel Kulm, St. Moritz**

Varun Totlani steht für die neue Generation der indischen Spitzengastronomie. Als Head Chef von Masque in Mumbai führte er das Restaurant 2026 auf Platz 15 der Asia's 50 Best Restaurants und wurde zudem mit dem Art of Hospitality Award ausgezeichnet. Mit seiner Teilnahme am St. Moritz Gourmet Festival wird er erstmals in der Schweiz kochen.

Sein Ansatz ist konsequent produktgetrieben: Durch Reisen im ganzen Land, die Suche nach seltenen Zutaten und enge Partnerschaften mit Produzenten entstehen Gerichte, die die Vielfalt Indiens präzise, kreativ und überraschend erlebbar machen. Seine Küche zeigt eindrücklich, wie modern und facettenreich indische Aromen heute interpretiert werden können.

[www.masquerestaurant.com](http://www.masquerestaurant.com)

## **Julian Stieger – Alpine Präzision neu gedacht (2 Michelin-Sterne, Michelin Young Chef Award 2025). Zu Gast im Grand Hotel Kronenhof, Pontresina**

Julian Stieger zählt zu den spannendsten jungen Köchen im Alpenraum. Für seine Arbeit am Rote Wand Chef's Table in Lech wurde er mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und erhielt zusätzlich den Michelin Young Chef Award 2025.

Seine Küche spielt mit Erwartungen, kombiniert klare Aromen mit feinen Texturen und entwickelt durch Reduktion eine beeindruckende geschmackliche Tiefe. Dabei bleibt sie fest in der Region verwurzelt und verbindet alpine Herkunft mit einer präzisen, zeitgenössischen Handschrift.

[www.rotewand.com](http://www.rotewand.com)

## **Pascal Steffen – Gemüse im Mittelpunkt, Fleisch und Fisch als Beilage (Roots, Basel – 2 Michelin-Sterne, 18 GaultMillau-Punkte). Zu Gast im Nira Alpina, Silvaplana-Surlej.**

Pascal Steffen steht mit seinem Restaurant Roots in Basel für eine eigenständige, moderne Gemüseküche, in der pflanzliche Produkte klar im Zentrum stehen und Fleisch sowie Fisch bewusst als Beilage gedacht werden. Seine Küche wurde mit zwei Michelin-Sternen sowie 18 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet und zählt zu den spannendsten kulinarischen Konzepten der Schweiz.

Im Fokus stehen saisonale, regionale Zutaten, die mit grosser Präzision, Kreativität und Tiefe verarbeitet werden. Steffens Gerichte zeigen, wie kraftvoll und vielschichtig eine produktorientierte Küche sein kann – reduziert, geschmacklich klar und gleichzeitig überraschend komplex.

<https://roots-basel.ch/de/>

# *St. Moritz* **GOURMET FESTIVAL**

## **Marcel Ravin – Karibische Seele trifft Mittelmeer (2 Michelin-Sterne)**

### **Zu Gast im Hotel Waldhaus, Sils-Maria**

Marcel Ravin prägt mit seinem Zwei-Sterne-Restaurant Blue Bay in Monaco eine unverwechselbare kulinarische Handschrift. Der in Martinique geborene Koch verbindet karibische Aromen mit mediterraner Küche und zählt zu den prägenden Persönlichkeiten der Gegenwartsgastronomie.

Seine Gerichte vereinen Erinnerungen, Gewürze und Produkte aus zwei Welten zu einer emotionalen und zugleich präzisen Küche. Dabei stehen Nachhaltigkeit, Produktnähe und eine klare sensorische Sprache im Zentrum seines Schaffens.

[www.montecarlosbm.com](http://www.montecarlosbm.com)

## **Nicolai & Eva H. Tram – Feuer, Natur und Ursprung (1 Michelin-Stern, 1 Michelin Green Star)**

Nicolai und Eva Tram haben mit Knystaforsen in Südschweden einen aussergewöhnlichen Ort geschaffen, der mit einem Michelin-Stern sowie einem Green Star ausgezeichnet wurde. Ihre Küche steht für radikale Naturnähe und eine konsequente Rückbesinnung auf Ursprung und Produkt.

Gekocht wird ausschliesslich über offenem Feuer, mit Zutaten aus Wald, Fluss und Region. Gemeinsam schaffen sie eine ganzheitliche Erfahrung, in der Einfachheit, Intuition und höchste Präzision zu einer eigenständigen, archaischen und zugleich modernen Genusswelt verschmelzen.

[www.knystaforsen.se](http://www.knystaforsen.se)

## **Emmanuel Pilon – Mediterrane Leichtigkeit auf höchstem Niveau (3 Michelin-Sterne)**

### **Zu Gast im Grand Hotel Suvretta House, St. Moritz**

Emmanuel Pilon steht als Küchenchef des legendären Le Louis XV in Monaco für eine neue Generation der Haute Cuisine. Das Restaurant ist mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet und gilt als eine der bedeutendsten kulinarischen Adressen Europas.

Geprägt von der Philosophie der Naturalité entwickelt Pilon eine Küche, die Leichtigkeit, Präzision und pflanzliche Aromen in den Mittelpunkt stellt. Mit grossem Respekt für Produkt und Herkunft entstehen Gerichte, die durch Klarheit, Tiefe und emotionale Wirkung überzeugen.

[www.montecarlosbm.com](http://www.montecarlosbm.com)

# *St. Moritz* **GOURMET FESTIVAL**

## **Mikael Svensson – Radikale Saisonalität aus dem Norden (2 Michelin-Sterne, 1 Michelin Green Star). Zu Gast im Grace La Margna St. Moritz**

Mikael Svensson steht für eine kompromisslos nachhaltige nordische Küche. Sein Restaurant Kontrast in Oslo wurde mit zwei Michelin-Sternen sowie einem Michelin Green Star ausgezeichnet und gilt als Vorreiter für Hyper-Saisonalität und Produktfokus.

Seine Küche folgt konsequent dem Rhythmus der Natur: Fast alle Zutaten stammen aus Norwegen und verändern sich mit Klima und Jahreszeiten. Durch Fermentation, Konservierung und enge Zusammenarbeit mit Produzenten entsteht eine moderne nordische Küche, die Verantwortung, Handwerk und Geschmack auf höchstem Niveau vereint.

[www.restaurant-kontrast.no](http://www.restaurant-kontrast.no)

## **Das Programm** (Auswahl & work in progress)

Mit der Neupositionierung im Sommer entsteht ein vielseitiges kulinarisches Format mit internationaler Ausstrahlung. Bewährte Highlights werden weitergeführt und durch neue, zeitgemässe Formate ergänzt, die Genuss, Natur und Begegnung verbinden.

Das diesjährige Programm umfasst über 30 Events und bietet eine Vielzahl an genussvollen Erlebnissen:

Mit «Fire, Nature & Fine Dining» entsteht ein neues Format, das Natur und Kulinarik vereint – mit einem Jäger/Gastgeber und dem schwedischen Team rund um Nicolai & Eva H. Tram (Rydöbruk) bei einem Lunch in der Engadiner Natur.

Ein weiteres Highlight ist «The White Chapter – An Elevated Culinary Night» im Grace La Margna: Fine Dining, DJ-Sounds und ausgewählte Rieslinge des Weinguts Van Volxem (bis zu 100 Parker Punkte) begleiten kreative Flying Snacks von Mikael Svensson.

James Baron von der Krone in La Punt gestaltet gemeinsam mit seinem Guest Chef die «Val Chamuera Tavolata» – ein genussvolles Erlebnis inmitten der Natur.

Auf der Terrasse im Lärchenwald des Hotel Waldhaus Sils erwartet die Gäste ein lockeres Fine-Dining-Konzept, untermalt von Jazzmusik und entspannter Sommerstimmung.

«Cocktails & Culinary Bites» lädt an allen Abenden in die Hotelbars ein, wo neben Drinks kleine Häppchen der Guest Chefs serviert werden – ideal als genussvoller Auftakt oder Ausklang der Festivalabende.

Die «St. Moritz Garden Party» am Samstagmittag im Garten des Suvretta House zählt zu den festlichen Höhepunkten des Festivals, bei dem alle Köch:innen ein letztes Mal gemeinsam auftreten.

# St. Moritz GOURMET FESTIVAL

Das Konzept «Festival – Open Doors» ermöglicht Einheimischen, Gästen und Familien, die Angebote und Locations der Partnerhotels kennenzulernen und so das Festival näher zu entdecken. Am letzten Festivaltag – Sonntagmittag – öffnen die Häuser und Küchen ihre Türen und präsentieren eine Auswahl des kulinarischen Festivalprogramms in entspannter Atmosphäre.

Ergänzt wird das Programm durch beliebte Klassiker wie das Opening mit der Kitchen Party im Badrutt's Palace Hotel, verschiedene Gourmet Safaris, Gourmet-Dinners, 4-Hands-Dinners, Fascination Champagne und weitere erfolgreiche Formate.

Die erste Sommeredition des Festivals stösst bereits jetzt auf grosse Vorfreude und verspricht, sich als neues Highlight im internationalen Eventkalender zu etablieren. Der Ticketverkauf startet Anfangs Juni.

## **Neues sommerlicher Erscheinungsbild**

Das neue Erscheinungsbild stellt den Moment ins Zentrum. Unter dem Leitgedanken «Every MOMENT has its own FLAVOR» versteht das Festival Kulinarik als Zusammenspiel von Geschmack, Atmosphäre und Erlebnis. Entscheidend ist nicht nur, was auf den Teller kommt, sondern wie und wann es erlebt wird.

Begegnungen, gemeinsame Tische sowie die Geschichten hinter Menschen und Produkten verleihen jedem Erlebnis Tiefe und Charakter. In der sommerlichen Bergwelt von St. Moritz und dem Oberengadin wird die Natur dabei zum integralen Bestandteil dieser Momente – sie beeinflusst Stimmung, Wahrnehmung und Erinnerung gleichermassen.

Das Leitmotiv «The Flavor is in the Moment» bildet die konzeptionelle Grundlage für den visuellen und inhaltlichen Auftritt des Festivals.



# St. Moritz GOURMET FESTIVAL

## Neue Partnerschaften für das Festival

Mit St. Moritz Tourismus gewinnt das Festival einen wichtigen Partner, der sich für eine langfristige Strategie einsetzt und gleichzeitig umfassendes Know-how im Bereich Kommunikation einbringt. Entsprechend wurde das neue Key Visual von St. Moritz Tourismus konzipiert, das künftig die visuelle Identität des Festivals prägt. Als erfahrener und starker Partner trägt die Organisation massgeblich dazu bei, die Sommeredition erfolgreich zu positionieren.

Ein weiterer neuer Main Partner ist Visa. Das Zahlungstechnologie-Unternehmen engagiert sich weltweit bei Veranstaltungen aus Kultur, Sport und Unterhaltung und setzt sich dafür ein, dass Besucherinnen und Besucher schnell, einfach und sicher bezahlen können.

Laufende News zum St. Moritz Gourmet Festival 2026 gibt es auch auf der Website [www.stmoritz-gourmetfestival.ch](http://www.stmoritz-gourmetfestival.ch) und auf [Facebook/Instagram](#).

## Folgende Festival-Partnerhotels freuen sich, Gourmetfans beim Festival 2026 begrüßen zu dürfen:

Badrutt's Palace Hotel<sup>\*\*\*\*\*Superior</sup>, St. Moritz; Grand Hotel des Bains Kempinski<sup>\*\*\*\*\*Superior</sup>, St. Moritz; Grand Hotel Kronenhof<sup>f\*\*\*\*\*Superior</sup>, Pontresina; Krone Säumerei am Inn, La Punt Chamues-ch, Grace La Margna St. Moritz<sup>\*\*\*\*\*Superior</sup>, St. Moritz; Nira Alpina<sup>\*\*\*\*Superior</sup>, Silvaplana-Surlej; Hotel Waldhaus Sils<sup>\*\*\*\*\*</sup>, Sils-Maria; Kulm Hotel St. Moritz<sup>\*\*\*\*\*Superior</sup>, St. Moritz und Suvretta House<sup>\*\*\*\*\*Superior</sup>, St. Moritz

## Das Festival wird durch das grosse Engagement folgender Sponsoren unterstützt:

**Main Destination Partner:** St. Moritz Tourismus AG; **Main Partner:** Laurent-Perrier Suisse SA, Smith & Smith AG, VALSER; Visa; **Co-Partner:** Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG, G. Bianchi AG; **Supporters:** BRAGARD SUISSE AG, CERUTTI „il Caffè“, Hugo Dubno AG, schwob, Rageth Comestibles AG, Druckerei Albisrieden Zürich (DAZ); **Local Carrier:** Massé Transports by Fischer Limousine AG; **Media Partners:** Gault&Millau Channel, htr hotel revue, **Partner of Young Engadine Talents:** Schweizer Kochverband.

**Gemeinden:** Pontresina, Sils, Silvaplana, La Punt-Chamues-ch

## Kontakt:

St. Moritz Gourmet Festival

Medienstelle:

St. Moritz Tourismus AG

Sara Da Silva

[pr@stmoritz.com](mailto:pr@stmoritz.com)