

Medienmitteilung

Waldhaus Flims eröffnet Thai-Restaurant «Siam»

Flims, 12. Dezember 2018. **Seit dem 12. Dezember lädt das 5-Sterne-Superior Waldhaus Flims Alpine Grand Hotel & Spa in sein neues thailändisches Restaurant «Siam» ein. Einzigartig in der Bündner Region erwartet die Gäste hier eine authentische Thai-Küche auf höchstem Niveau – frisch zubereitet von der thailändischen Köchin Daorong Seeneha. Von Montag bis Samstag können Besucher feine Menüs im «Siam» geniessen und sich dabei gerne auch nach dem Sharing-Prinzip gemeinsam durch die Vielfalt der fernöstlichen Köstlichkeiten schlemmen.**

Die talentierte Sous Cheffin Daorong Seeneha blickt mit ihren 36 Jahren bereits auf eine beeindruckende Koch-Karriere zurück, und so führte ihr Weg über zahlreiche namhafte Stationen, wie das Four Seasons Bangkok oder das Marriott International auf Ko Samui nun ins Bündner Dorf Flims. Unterstützt wird sie von Spitzenkoch Patrick Hetz, Küchenchef im Waldhaus Flims, sowie seinem engagierten Küchenteam. Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung gelingt es der kreativen Köchin, die traditionell scharfen Gerichte den europäischen Gewohnheiten anzupassen und mit den aromatischen Zutaten wie Kokos, Chili, Koriander, Papaya und Zitrusfrüchten innovativ zu interpretieren – perfekt für Fans der thailändischen Küche und alle, die es werden wollen.

Die Qual der Wahl – quer durch die thailändische Küche

Die Speisekarte im «Siam» verspricht eine kulinarische Reise durch das fernöstliche Königreich. So kommt beispielsweise das würzige Fleischgericht "Moo Ping Issan" aus dem Isaan im Nordosten und wird mit dem berühmten Klebereis "Kao Niao" serviert. Südthailand wird durch das "Massaman Curry", das hauptsächlich aus Kartoffeln, Erdnüssen und einem zarten Hühnerbein besteht, repräsentiert. Aus Zentralthailand stammt der mit roher Papaya, trockenen Crevetten, Limetten und Fischsauce angereicherte "Som Tum Thai". Ausserdem stehen die beliebten Klassiker wie "Gai Satay", "Phad Thai" oder das rassige "Red Curry" ebenfalls zur Auswahl. Den krönenden Abschluss bilden feine Desserts, zum Beispiel eine Mango, umringt von cremiger Kokosmilch und süsssem Klebereis.

Sharing is caring – gemeinsam geniessen

Qualität und Frische sind die obersten Gebote in der siamesischen Küche und daher werden im «Siam» alle Gerichte à la minute zubereitet und schnellstmöglich serviert. Eine weitere Tradition in Thailand ist das Teilen von mehreren Speisen, die alle in der Mitte des Tisches aufgestellt werden. So kann jeder von allem probieren und viele verschiedene Geschmacksvariationen entdecken. Auch im «Siam» kann man diesen schönen Brauch praktizieren.

Fernöstliche Erweiterung des Kulinarik Konzepts

Mit dem «Siam» kommt ein viertes Restaurant zum gastronomischen Angebot des Waldhaus Flims hinzu. Hoteldirektor Burkhard Wolter ist vom Erfolg überzeugt: "Wir haben viele nationale sowie internationale Gäste, die ein abwechslungsreiches Gastronomieerlebnis schätzen. So entstand die Idee, unsere bereits bestehende Auswahl an Bündner Spezialitäten, Fondue- und Raclette-Variationen sowie italienischen Klassikern mit einem fernöstlichen Restaurant zu ergänzen. Mit Stolz führen wir nun das erste rein siamesische Restaurant in der Region". Thailandische Häppchen werden zudem auch in der stilvollen Summit Bar des Hotels angeboten.

Das «Siam» ist von Montag bis Samstag, 18.00 – 23.00 Uhr geöffnet und nimmt Reservierungen unter siam@waldhaus-flims.ch oder 081/9284976 entgegen.

Waldhaus Flims Alpine Grand Hotel & Spa

Inmitten der Bündner Bergwelt, 90 Autominuten von Zürich entfernt und umringt von einer prächtigen Parkanlage, liegt das Waldhaus Flims Alpine Grand Hotel & Spa, ein Mitglied der "The Leading Hotels of the World" seit 2018. Die 143 Zimmer und Suiten, verteilt auf das 5-Sterne-Superior Grand Hotel, die 5-Sterne Villa Silvana sowie das 4-Sterne-Superior Chalet Belmont, überzeugen durch eine raffinierte Kombination aus gemütlichem und modernem Komfort und lassen Besucher aus der Schweiz und dem Rest der Welt den Alltag vergessen. 13 flexibel nutzbare Räumlichkeiten, der Jugendstil-Saal und modernste Technik stehen für Seminare und Tagungen zur Verfügung. Besonders beliebt ist das Waldhaus Flims bei Hochzeitsgesellschaften. Die Wedding Planner sorgen vor Ort für ein unvergessliches Fest, und für das leibliche Wohl der Gäste zeichnet eine engagierte Küchenmannschaft unter der Leitung des Küchenchefs Patrick Hetz in vier verschiedenen Restaurants verantwortlich. Erholung und Regenerierung bietet das Waldhaus Spa auf 3'000m² mit Innenpool, beheiztem Aussenerlebnisbad, Natur-Schwimmteich sowie einer exklusiven Private-Spa-Suite. Abgerundet wird das Angebot mit verschiedenen Aroma- und Dampfbädern, exklusiven Signature-Treatments sowie einem topmodernen Fitnessbereich. Weitere Informationen über das Waldhaus Flims finden Sie unter www.waldhaus-flims.ch

PR-Agentur Waldhaus Flims: Weibel Communication AG, Rückgasse 10, CH-8008 Zürich
Tel. +41 44-986 10 20, Fax +41 44-986 10 21, info@weibelcom.com, www.weibelcom.com