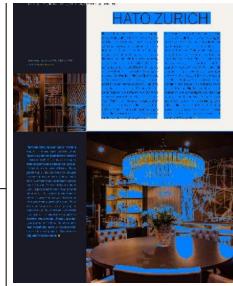


St. Moritz Deluxe
6340 Baar
www.stmoritzdeluxe.com

Media genre: Print media
Type of media: Special interest magazines
Circulation: 20'000
Frequency: 2x/year



Topic n°: 757.148
Subscription n°: 1095561
Page: 34
Size: 94786 mm²

HATO ZURICH

Hato entführt seine Gäste in eine inspirierende Welt voller erlesener Genüsse, die geprägt von erlesenen Ingredienzen und exotischen Aromen sind. Garant für diese kreative Fine Asian Cuisine, die in Zürich seinen gleichen sucht, ist Executive Chef Nathan Dallimore und seine achtköpfige Küchencrew, die zuvor bereits in Londons Hotspot Novikov für Furore sorgte. Als das Restaurant Hato mit seinen 80 Plätzen im November 2015 an minenter Adresse im Kreis 1 einen aufregenden gastronomischen Fixpunkt reicher geworden. Highlights des Lokals sind der in das Restaurant integrierte Fischmarkt, die offene Show-Küche mit einem exklusiven Josper Grillofen und eine Sushi-Station. Ein luxuriös ausgestatteter Private Dining Room mit edlem Lalique Interior, sowie die Sommerterrasse für 60 Personen runden das erstklassige Angebot ab. ■

Hato whisks its guests away on a journey into a world filled with exquisite delights, encompassed by the finest ingredients and exotic aromas. The man responsible for this creative Fine Asian Cuisine, which is highly sought after in Zürich, is none other than Executive Chef Nathan Dallimore, who mandates a crew of eight in his kitchen. He and his team are already well known after working in London's hotspot Novikov. After opening in miniter Adress in Kreis 1 in Zurich, the restaurant Hato, which seats up to 80 guests, has certainly lifted the culinary enriched city to yet another level. Highlights include the fish market on site at the restaurant, the open show kitchen, the exclusive Josper Grill-oven and a Sushi-Station. A Private Dining Room with a Lalique interior, and a wine cellar for private functions, are also available. The restaurant also offers a summer terrace that can fit up to 60 guests. ■

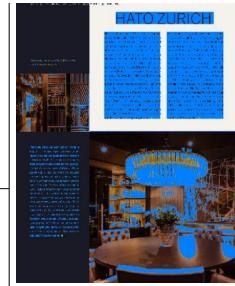
Brandschenkestrasse 20, 8001 Zurich
hato-restaurants.com



St. Moritz Deluxe
6340 Baar

www.stmoritzdeluxe.com

Media genre: Print media
Type of media: Special interest magazines
Circulation: 20'000
Frequency: 2x/year



Topic n°: 757.148
Subscription n°: 1095561
Page: 34
Size: 94786 mm²

HATO ST. MORITZ

Mitten im Zentrum an der Via da Vout 3 gelegen, überzeugt das neue Hato Restaurant nicht nur mit kreativer Fine Asian Cuisine, sondern auch mit einem herrlichen Ausblick über den St. Moritzersee. Hinter dem aussergewöhnlichen Restaurantkonzept steht der im Gastronomiegewerbe renommierte Dr. Wolf Wagschal und sein Investor sowie Inhaber des Restaurants, Sébastien Le Page. Ebenso aussergewöhnlich ist der gemütliche Mountain Chic Style des Restaurants, mit stylischen, asiatisch inspirierten Elementen. Die Hato Lounge ist definitiv der neue Hotspot für einen Après-Ski-Plausch oder einen gekonnt gemixten Pre- oder After-Dinner Cocktail bei gemütlich knisterndem Kaminfeuer. Auf der Karte im Post Café stehen von 8:00 bis 12:00 Uhr Kaffee- und Teespezialitäten sowie kleine Snacks für zwischendurch. Im Post Pizza sorgt Francesco aus Neapel für authentische italienische Spezialitäten. ■

Situated directly in the center of Via da Vout 3, lies the Hato Restaurant, which not only offers creative Fine Asian Cuisine, but also boasts fantastic scenery with views of the Lake of St. Moritz. The man behind the concept is Dr. Wolf Wagschal, one of the most innovative movers and shakers in the gastronomy industry and his investor as well as the restaurant's owner, Sébastien Le Page. A must see is the restaurant's comfortable Mountain Chic Style interior, which also includes stylish and Asian-inspired elements. The Hato Lounge is without doubt the new hotspot for an après ski get together, or an expertly made pre-/after-dinner cocktail next to a crackling open fireplace. Between 8:00 and 12:00 at the Post Café, one can enjoy a variety of tea and coffee specialties, or one of their tasty snacks and bites to eat. Those with a larger appetite can simply head to the Post Pizza where Francesco from Naples serves up authentic Italian dishes. ■

St. Moritz Deluxe
6340 Baar

www.stmoritzdeluxe.com

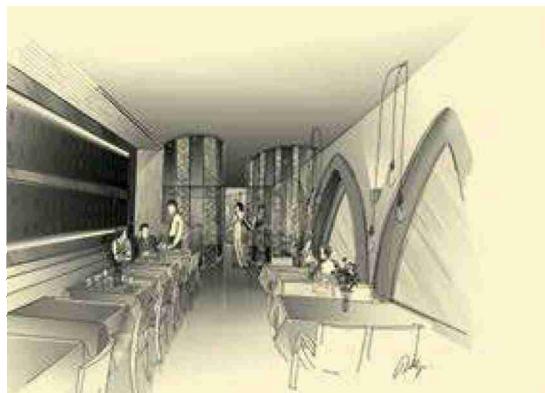
Media genre: Print media
Type of media: Special interest magazines
Circulation: 20'000
Frequency: 2x/year



Topic n°: 757.148
Subscription n°: 1095561
Page: 34
Size: 94786 mm²



Расположенный в самом центре Цюриха, по адресу Via da Vout 3, новый ресторан Hato восхитит вас не только высокой азиатской кухней, но и изумительным видом на Санкт-Морицзее. Авторы необычной концепции ресторана – др. Вольф Вагшаль и его инвестор и владелец ресторана Себастиан Ле Паж. Дизайн ресторана выполнен в стиле «горный шик» с изысканными восточными элементами. Лаундж ресторана – Hato Lounge несомненно станет новым популярным местом для вечеринок Après Ski или для коктейля до или после ужина у уютно потрескивающего камина. Меню Post Café от 8:00 до 12:00 часов предлагает различные виды кофе и чая, а также легкие закуски. Шеф-повар Post Pizza – Франческо из Непала приготовит вам настоящие итальянские блюда. ■



Via da Vout 3, 7500 St. Moritz
hato-restaurants.com/st-moritz

St. Moritz Deluxe
6340 Baar

www.stmoritzdeluxe.com

Media genre: Print media
Type of media: Special interest magazines
Circulation: 20'000
Frequency: 2x/year



Topic n°: 757.148
Subscription n°: 1095561
Page: 34
Size: 94786 mm²

Ресторан Hato увлекает своих гостей в мир изысканных вкусовых ощущений, превосходных ингредиентов и экзотических специй. Шеф-повар этого креативного ресторана с азиатской кухней, которому нет равных в Цюрихе, Натан Дэллимор и его команда из восьми человек прославились еще когда работали в знаменитом лондонском ресторане Novikov. Открывшийся в ноябре 2015 года в престижном 1-ом районе ресторана Hato ознаменовал появление в Цюрихе еще одного замечательного ресторана высокой кухни. Яркими особенностями этого ресторана является « рыбный рынок », открытая шоу-кухня с эксклюзивным грилем от Josper и суши-стейшн. Роскошный зал, декорированный Рене Лаликом, винный погреб для частных мероприятий, а также летняя терраса на 60 персон завершают предложение. ■

