

# GLOW

ein Stern  
am Gourmethimmel  
von Davos

ARMIN AMREIN VERWÖHNT IN SEINEM  
RESTAURANT "GLOW" IN DAVOS

GENIESSER VON NAH UND FERN. SEINE  
LEIDENSCHAFT FÜR HOCHSTEHENDSTE  
KULINARIK WURDE WIEDERUM MIT  
17 GAULT-MILLAU-PUNKTEN UND  
1 MICHELIN-STERN AUSGEZEICHNET

ARMIN AMREIN ACCOGLIE  
NEL SUO RISTORANTE

GLOW ESTIMATORI DA  
TUTTO IL MONDO. UNA  
PASSIONE PER L'ALTA  
CUCINA PREMIATA  
NUOVAMENTE

CON 17 PUNTI  
GAULT MILLAU  
E UNA STELLA  
MICHELIN

Im Dezember letzten Jahres realisierte Armin Amrein sein eigenes Kleinod für alle, die Design und exzellente Kochkunst zu schätzen wissen. In seinem Restaurant „Glow by Armin Amrein“, an der Promenade mitten in Davos, präsentiert er seine aussergewöhnlichen Kreationen, welche gerade diesen Herbst wieder von den beiden Gourmet-Führern «Gault-Millau» und «Michelin» ausgezeichnet wurden. Als Teil der Räumlichkeiten von „Escher Raumdesign“ vereint sich im «Glow» ein interessantes Interior-Konzept mit dem Ideenreichtum des Spitzenkochs zu einem besonderen Erlebnis. Dabei zeigt sich gerade im Detail das Streben nach Perfektion auf und neben dem Teller, mit Sinn für zeitlose Ästhetik: angefangen bei der Einrichtung, über das Geschirr, die Glä-

ser bis hin zu den Salz- und Pfefferstreuern. So werden zum Beispiel die Amuse-Bouches mitunter auf Kleinmodellen von Möbelklassikern aus dem Hause Vitra präsentiert. Kulinarisch bleibt Armin Amrein seinen Grundsätzen treu, dem Fordern von höchster Qualität und Frische sowie dem Anspruch, dass sich trotz aller Experimentier-Freudigkeit und Vielfalt das Einzelaroma der Zutaten dem Gast erschliesst. Erst in der Summe eröffnen sich neue, ungeahnte Harmonien und Geschmackswelten. Nebst einem etwa alle vier Wochen wechselnden Menu, von 4 bis 7 Gängen, werden nach wie vor auch einige Klassiker angeboten, die bei der Gästeschaft äusserst beliebt sind, wie die Langustinen-Ravioli oder Armin Amrein's Stroganoff. Ergänzt wird das Angebot am Mittag durch einen Business-Lunch. Dass dazu eine gepflegte Auswahl an Weinen nicht fehlen darf, versteht sich von selbst.

Glow by Armin Amrein  
Promenade, 115  
Davos (CH)  
Tel. +41 081 4164343  
www.glow-davos.ch

## una stella nel cielo gourmet di Davos

Il ristorante Glow nasce nel centro di Davos nel dicembre 2015. Un luogo speciale in cui Armin Amrein ha voluto ricercare la perfezione nel piatto con un approccio estetico senza precedenti. Una mise en place impeccabile che non trascura nulla: dalle stoviglie ai bicchieri, dal servizio di sale e pepe agli altri oggetti, ogni dettaglio è curato per un ristorante che combina design e cucina superlativa. Creazioni straordinarie fondate su qualità delle materie prime e freschezza, premiate con una stella Michelin e 17 punti sulla guida Gault Millau. Una cucina che ama sperimentare, dando spazio a sapori che sanno sorprendere e un menu che varia ogni quattro settimane. Dalle quattro alle sette portate tra le quali non mancano mai i classici tanto amati dai clienti del Glow come i ravioli agli scampi o lo Stroganoff di Armin Amrein. Per pranzo o per cena, a Davos-Platz il Glow è il ristorante da non perdere, anche per apprezzare un'entusiasmante selezione di vini.



### Who is who

Bekannt beim grossen Publikum durch seine Fernsehpräsenz im «Coop Mittwoch-Studio», hat sich Armin Amrein nach vierzig Jahren in der Schweizer Gastronomie mit dem Glow seinen Traum erfüllt: Leidenschaft für aussergewöhnliche Küchenkreationen zu entfalten. Inspiriert von grossen Chefs und Kult-Restaurants in aller Welt, verwirklicht Armin Amrein seine neuen Ideen im Glow und präsentiert sie seinen Gästen persönlich am Tisch. Ein grosses Engagement mit einem Ziel: Die Begeisterung seiner Gäste.

Conosciuto dal grande pubblico per la presenza nel programma televisivo «Coop Mittwoch-Studio», Armin Amrein dopo aver attraversato per quarant'anni la gastronomia svizzera ha coronato un sogno con il Glow: vivere la grande passione per la buona cucina e seguire le sue ambizioni. Ispirato da grandi chef e ristoranti cult in tutto il mondo, Armin Amrein ha portato nel Glow nuove idee che ha il piacere di presentare di persona passando tra i tavoli. Tante attenzioni per raggiungere il risultato più gradito: la soddisfazione dei suoi ospiti.

