

# Badrutt's Palace Hotel

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

Nobus-Reich. Eines von nur sechs exklusiven Matsuhisa-Restaurants auf der Welt. Integriert im Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz. Konzipiert von Martin Brudnizki Design Studios in London. Realisiert von Daniel Peter's projX management gmbh mit profilierter Innenausbau-Kompetenz der GLAESER WOGG AG.

Nicht nur die Aussensicht wie hier, sondern auch das Glasdach im Restaurant eröffnet eine faszinierende Aussicht auf das Wahrzeichen des Hotels, den Turm.



2011 sass eine Gruppe von Enthusiasten und Visionären zusammen, angeführt durch den Managing Director Hans Wiedemann. Man diskutierte das Potential der vormaligen Tennishalle aus dem Jahre 1918. Ein bauliches Volumen mit unglaublichem Entwicklungspotenzial wurde in Zusammenarbeit mit Hosoya Schaefer Architects, Zürich, räumlich entwickelt. Im Dezember 2014 öffnete das neue Lokal «La Coupole». Es bietet dem seit Jahren etablierten und sehr beliebten Restaurant «NOBU» und dem neuen Boutique-Brand aus dem Hause Nobu «Matsuhisa» ein neues Zuhause. Im Restaurant «La Coupole» zelebriert während drei Monaten im Winter in der ehemaligen Tennishalle der japanische Starkoch Nobuyuki Matsuhisa (Nobu) sein Können. Spezialitäten: «Black cod», «Yellow Tail Jalapeno» und «Rock Shrimp Tempura».

Geschaffen wurde etwas Neues und Einzigartiges mit hohem Wiedererkennungswert, das jedoch in der Palace-Welt kein Fremdkörper ist. Denn auf die Geschichte des Hauses und insbesondere der ehemaligen und ehrwürdigen Tennishalle wurde Rücksicht genommen. Die ausgewählten Materialien haben einen starken Bezug zur Region. Entstanden ist eine Atmosphäre zum Wohlfühlen, verbunden mit Eleganz und Grandesse. Nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das Auge gibt es viel zu entdecken.

Im Zentrum steht die eindrückliche Glas-kuppel (La Coupole), realisiert in Anlehnung an das Glasdach der damaligen Tennishalle. Das räumliche Konzept vermittelt ein energiereiches und interagierendes Ambiente mit offener Showküche, Sushibar, Cocktailbar und Loungebereich mit Kamin. Der Privatraum in Form einer Lounge mit Esszimmer bietet zudem die Möglichkeit für ein diskretes, privates Essen. Rückwertige Servicekorridore und die logistische Anbindung an die Hauptküche des Hotels machen das Konzept zusätzlich flexibel. Das Dekor macht die reichhaltige Geschichte des Hotels der Öffentlichkeit zugänglich.



BADRUTT'S PALACE  
ST. MORITZ SWITZERLAND



Der Klassik wird durch die Verbindung mit modernen Stilelementen ein gewisser Twist verliehen. Die reichhaltige Dekoration stammt ausschliesslich aus dem Fundus und der Sammlung der langjährigen Eigentümergeschichte.



Die Dachkonstruktion wurde komplett neu aufgebaut. Sie nutzt die alten, von der Tennis-halle stammenden originalen Fachwerkträger als tragende Elemente. Die Stahlträger queren sichtbar die Glaskuppel und verleihen dem Lokal damit ein weiteres Stück Einzigartigkeit.



BADRUTT'S PALACE  
ST. MORITZ SWITZERLAND

Daniel Peter: «Das neue Lokal «La Coupole» präsentiert sich als Teil des Badrutt's Palace Hotel mit einem Twist. Ein neuer Teil innerhalb des Hotels ist entstanden, der sich perfekt in die Palace Welt integriert.»

#### Herr Peter, was war der wichtigste Schritt zum neuen Konzept?

Im Januar 2012 durfte ich als Bauherrenvertreter mit meinem Unternehmen projX management gmbh einen Designwettbewerb auf Einladung mit internationalen Interior Designern durchführen. Als Siegerprojekt konnten wir im März darauf das Siegerteam aus London, Martin Brudnizki Design Studio, verkünden.

#### Was forderte Sie besonders bei der Realisation?

Da gab es einiges. Beispielsweise die Ausgangslage im Restaurant ohne seitliche Fenster und Ausblicke. Aber auch der Umgang mit den Tages- und Nachtsituationen im Betrieb, insbesondere aufgrund der Situation mit der Glaskuppel. Des weiteren galt es, zwei unterschiedliche Gastronomiekonzepte abzudecken. Zum einen ein optimales neues Lokal für das Matsuhisa Restaurant, zum anderen die Nutzung des Raums durch das Hotel für eigene Betriebskonzepte und Anlässe. Umbau und Erstellung einer neuen Gebäudehülle erfolgten während zwei Jahren unter laufendem Hotelbetrieb. Der Platzbedarf für Haustechnik war sehr gross, das verfügbare bauliche Volumen jedoch mehrheitlich begrenzt. Aufwändig war auch die schalltechnische Entkopplung des Restaurants vom darunter liegenden Night Club King's Club mittels Tragkonstruktion, die sich über den Club spannt und Zwischenschicht für Haustechnik und Dämmung.

#### Sind Sie zufrieden mit dem Resultat?

Ja. Die Ziele konnten erreicht werden. Mit dem stetigen Einbezug beider Betriebe ist es uns gelungen, die Ansprüche von Hotel und Restaurant zu erfüllen. Dem Briefing des Auftraggebers entsprechend finden wir heute das Restaurant «La Coupole» mit hohem Wiedererkennungswert vor. Gleichzeitig strahlt das Lokal eine Vertrautheit aus, als ob es schon immer da gewesen wäre.

#### Kam Ihnen die Zusammenarbeit mit GLAESER WOGG AG entgegen?

Absolut. Die Zusammenarbeit gestaltete sich stets sehr partnerschaftlich und kompetent. Im umfassenden internationalen Planungsteam mit Interior Designer, Architekt, Bauleitung, Fachplanern wurde immer lösungsorientiert mitgearbeitet. GLAESER WOGG AG überzeugte zudem durch unkomplizierte Herangehensweise an die sich stellenden Herausforderungen. Die Termine im Gesamtablauf konnten eingehalten werden.



Daniel Peter  
Inhaber Unternehmen  
projX management gmbh  
dipl. Ing. ETH / MBA