



graubünden

## Eine neue Restaurant-Ära beginnt

Am 31. Dezember 2022 geht die 15-jährige Schaffenszeit von Claudio Frank und seinen Mitarbeitern im Green 19 zu Ende. Ihm und all seinen Mitarbeitern gebührt ein herzliches Dankeschön für ihr grosses Engagement und ihre ausserordentliche Gastfreundschaft über all die Jahre. Wir wünschen Claudio und seinem Team viel Glück, Erfolg und Befriedigung an ihren neuen Wirkungsstätten.

Gleichzeitig freuen wir uns, mit Gion Fetz einen leidenschaftlichen Koch und Gastronomen mit grosser Erfahrung als neuen Geschäftsführer des Golfrestaurants vorstellen zu dürfen. Gion Fetz trug während 4.5 Jahren die Gesamtverantwortung für die Hauptküche des «Dolder Grand» in Zürich. Danach wechselte er als Executive Chef an die Swiss School of Tourism & Hospitality nach Passugg, wo er neben einer Dozenten-Tätigkeit parallel das à-la-carte-Restaurant, das Tearoom-Bistro und die klassische Küche für den Speisesaal führte. Weitere wichtige Stationen auf seinem Lebensweg waren das «Rembrandt Hotel» in Bangkok sowie das «Paradise Beach Hotel» in Koh Samui. Die letzten 2.5 Jahre führte er das Restaurant Halla in Domat/Ems.

Als seine rechte Hand und Verantwortliche für den Service wird Ladina Moen-Bertogg fungieren. Auch sie kennt die Gastronomie von der Pike auf. Nach zwei Lehren in der Gastronomie hat sie ergänzend die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich absolviert und abgeschlossen, um danach in verschiedenen Betrieben im In- und Ausland Erfahrungen zu sammeln. Die letzten sieben Jahre hat Ladina Moen-Bertogg die Restauration an der Hotelfachschule in Passugg geleitet.

Besonders erfreulich ist der lokale Bezug der Beiden, denn sowohl Gion Fetz als auch Ladina Moen-Bertogg sind in Domat/Ems aufgewachsen und leben heute mit ihren Familien wieder in Domat/Ems. Den beiden «Heimkehrern» wünschen wir einen guten Start und freuen uns auf das neue Angebot und viele gemütliche Stunden in unserem Golfrestaurant.

