**Medienmitteilung**

**Alpine Küche mit urbanem Charme // HEBBO – Die neue Genussreise am Toblacher See**

**Bern/Toblach, Juni 2023 –Gäste der Südtiroler Skyview Chalets kommen seit Juni 2023 in den Genuss von alpiner, regionaler und moderner Küche: Die Individualität der Unterkünfte spiegelt sich im gesamten Konzept des neu eröffneten Restaurants HEBBO wider, welches seine Gäste auf eine kulinarische Reise mitnimmt.**

Als am 1.Juni 2023 das HEBBO Restaurant die Türen öffnete, ging damit für Andreas Panzenberger und seine Familie ein weiterer Traum in Erfüllung. Mit viel Leidenschaft, Kompetenz und Neugierde wurde im Südtirol ein Konzept realisiert das für einzigartige kulinarische Erlebnisse sorgt. Andreas und sein Team laden die Gäste dazu ein, über den Glas- und Tellerrand zu blicken und ermutigen sie, sich fallen zu lassen und dadurch neue Seiten der Geschmackswelt zu erleben.

**Urbaner Charm im Herzen der Dolomiten**

Das HEBBO beeindruckt durch moderne Einfachheit mit klaren Linien und hochwertigen Materialen. Stilvolle Möbel in Kombination mit dezenten Farben spiegeln die einzigartige Berglandschaft im Inneren des Restaurants wider. So bietet die grosse Fensterfront einen spektakulären Blick auf den Toblacher See und die umliegenden Berggipfel. Nicht zu übersehen ist der Weinkeller mit seinen über 100 verschiedenen Champagnern, Schaumweinen und weiteren edlen Tropfen aus den besten Weinbauregionen der Welt. Im HEBBO trifft urbaner Charme auf alpine Eleganz und verleiht dem Restaurant eine unverwechselbare Atmosphäre.

**Ein Konzept, dass verzaubert**

Die klaren Linen des Restaurants sind auch in den Kreationen von Chefkoch David wiederzufinden. Mit einer überschaubaren Speisekarte liegt der Fokus auf den stets regionalen, frischen und hausgemachten Produkten. Das Angebot überzeugt mit einem trendigen Sharing-Konzept, bei dem die Gäste neben hauseigenen Trockenfleischspezialitäten verschiedene alpine Tapas geniessen können. Für die entsprechenden Weine hat Andreas stets den richtigen Riecher und berät die Gäste mit viel Fachwissen und Leidenschaft. Der Abendservice ist dann ganz auf das Fine-Dining-Konzept ausgerichtet. Gäste können zwischen einem 3– bis 7-Gang-Menü und einer entsprechenden Weinbegleitung wählen. Die Speisekarte zeigt nicht nur die Vielfalt der Dolomiten, sondern bietet auch ein spannendes Zusammenspiel der verschiedenen Aromen. Der Gamsrücken mit süssem Pfirsich trifft auf bitteren Stängelkohl, und das Rindfleisch der Pustertaler Sprinzen wird von frischen Artischocken und wildem Knoblauch begleitet.

Was das Fine Dining am Abend ist, ist der Brunch am Vormittag. Étagèren mit lokalen Spezialitäten, Eier Benedict und Pankcakes, frische Säfte oder Champagner,: der reichgedeckte Frühstückstisch verspricht einen prickelnden Start in den Tag. An den Wochenenden kommen feine Tapas aus der HEBBO Fine Dining Küche dazu.

**Ein exklusives Weinerlebnis**

Die köstlichen Gerichte gilt es mit dem richtigen Wein zu begleiten. Nach dem Motto «Save Water drink Wine» verfügt die Weinkarte des HEBBO über 1000 Positionen. Die Auswahl der Weine unterliegt keinem fixen Schema, sondern ist abhängig von verschiedenen Faktoren wie z.B. der Qualität des Jahrgangs, der Exklusivität und nicht zu vergessen dem «Faktor Mensch». Für Head-Sommelier und Weinakademiker Andreas ist die «Strahlkraft» eines Weines äusserst wichtig – er sucht immer nach der einen Perle, die noch nicht auf der exklusiven Weinkarte ist. Für das einzigartige Weinerlebnis kann der Sommeliers-Table für bis zu 12 Personen oder eine Weinreise durch die Südtiroler Weinregion gebucht werden. Ob Gruppenevent, Firmen, Geburtstage oder Team Schulungen, hier wird auf jedes Thema eingegangen, dass mit der Weinlandschaft in Verbindung gebracht werden kann. So individuell wie die Chalets und das Erlebnis unter dem klaren Sternenhimmel zu schlafen sind auch die ausgefallenen Cocktails von Barman Hannes, welche bis spät in die Abendstunden serviert werden.

Weitere Informationen zu dem Angebot von HEBBO finden Sie [hier](https://www.hebbo.it/)

Die Bilder (inkl. Copyrights) zur freien Verfügung können Sie [hier](https://we.tl/t-wD4Nn6J0NB) herunterladen

**Für weitere Informationen und Bildmaterial (Medien):**

Agata Dianiskova, Medienstelle Skyview Chalets, c/o forte pr gmbh,

Bonstettenstrasse 10, 3012 Bern, Tel. 031 300 30 75

E-Mail: [info@fortepr.ch](mailto:info@fortepr.ch)

Über den Skyview Chalets:

Die 12 brandneuen Skyview Chalets am Toblacher See bieten exklusive Zweisamkeit und Erholung nur für Erwachsene. In den Chalets mit Glas Cube Schlafzimmer schläft man unter dem Sternenhimmel mitten in der Natur. Nach einer erholsamen Nacht wird einem das regionale Frühstück mit BIO-Produkten ins Chalet serviert. Die 35m2 grossen Chalets verfügen über eine eigene Infrarot-Sauna und die Chalets Deluxe bieten sogar einen eigenen Whirlpool auf dem Sonnendeck. Eine Teeküche mit kleinem Kühlschrank ist ebenfalls vorhanden. Mehr Informationen finden Sie [hier](https://www.skyview-chalets.com/).