

Der Tiroler Werner Brugger stammt aus Reith im Alpbachtal. Er begann beim Gasthof Dorfwirt in Wiesing zu kochen, nach Beendigung seiner Lehrzeit strebte er stets nach Erweiterung und Vervielfältigung seiner Kochkenntnisse. Sein kulinarischer Werdegang führte ihn in die Schweiz, die bis heute mit wenigen Ausnahmen seine berufliche Heimat ist.

Lebenslauf

Name:

Werner Brugger, 23.03.1970

Lehre:

Gasthof Dorfwirt in Wiesing, Tirol

- 1988-1989** Commis de cuisine im Hotel Schweizerhof in Pontresina
- 1989-1990** Commis de cuisine im Solbad Hotel Ermitage-Golf in Schönried-Gstaad
- 1991-1994** Chef Tournant / Sous-Chef Saucier im Seiler Hotel Nicoletta in Zermatt
- 1994-1995** Chef Tournant im Hotel Schloss Lebenberg in Kitzbühel
- 1995** Chef de Partie-Saucier im Hotel Castello del Sole in Ascona
- 1996-2001** Chef de Cuisine im Seiler Hotel Nicoletta in Zermatt
- 2001-2006** Chef de Cuisine bei den Grand Hotels Bad Ragaz
- 2006-2007** Chef de Cuisine im Hotel Zürserhof in Zürs am Arlberg
- Seit 2008** Chef de Cuisine im Hotel Belvédère in Scuol

STAGEN

- 1996** Mosimann`s – London Club Restaurant
- 2000** Restaurant Les quatre Saisons in Basel
- 2007** bei Hans Haas im Restaurant Tantris in München

Philosophie

Meine Küche ist hochwertig, leicht und kreativ, mit grosser Sorgfalt und Liebe zubereitet – eine spannende Mischung aus authentischer Regionalität und mediterranen Einflüssen. Man will weglassen um zum Kern des Geschmackes zu kommen. Man will wieder zurück zur Einfachheit, man will wieder schmecken, riechen und spüren.