



DAVOS  
KLOSTERS  
FINE DINE FESTIVAL

# 4 HANDS DINNER FRANK PUTELAT \*\* THOMAS HUBER \*

**SONNTAG, 29. März 2026, 18.45 Uhr**

Zwei Spitzenköchköche vereinen alpine Raffinesse mit mediterraner Leichtigkeit und schaffen so einzigartige Genussmomente am Davos Klosters Fine Dine Festival.

Ein Fest für Gaumen und Sinne –  
exklusiv, inspirierend und unvergesslich.



## FRANK PUTELAT \*\*,

kocht in seinem Restaurant im Hotel Le Parc in Carcassonne. Der zweifach Michelin-prämierte MOF (Meilleur Ouvrier de France) verbindet den Jura und das Mittelmeer mit tagesfrischen Zutaten aus Fischfang, Garten und regionalen Höfen.

## THOMAS HUBER \*

Executive Chef im Hotel Grischa, steht für kreative Fleisch- und Fischküche auf höchstem Niveau. Seine Gerichte vereinen Präzision, Geschmackstiefe und die Leidenschaft für exzellente, wenn immer möglich regionale Produkte.

Freu dich auf ein exklusives Menü, fein abgestimmt und voller Genuss im Restaurant APOLLO (CHF 295).

Wir freuen uns auf eure Reservation bis Montag, 23. März 2026.

Angebot mit Übernachtung  
in der Alpine Suite CHF 415.  
Klicken für Online-Buchung

T +41 81 414 97 66  
events@hotelgrischa.ch

  
**GRISCHA**  
DAS HOTEL DAVOS