

# CEDEA WORLD

STYLE • TASTE • LIFE

## **CHEF REIMUND BRUNNER**

Far beyond the Michelin Star for the Anna Stuben Restaurant in Val Gardena

## **CHEF REIMUND BRUNNER**

*Ben oltre la Stella Michelin per il Ristorante Anna Stuben in Val Gardena*

## **SOMMELIER**

## **EGON PERATHONER**

The extraordinary taste of a true connoisseur of the art of drinking

## **SOMMELIER**

## **EGON PERATHONER**

*Lo straordinario palato di un vero connoisseur della degustazione*

## **RESTAURANT ANNA STUBEN**

The reference point for the pleasures of life in the Dolomites

## **RISTORANTE ANNA STUBEN**

*Il punto di riferimento per i piaceri della vita sulle Dolomiti*





## A true creative couple makes the magic of Anna Stuben

**Chef Reimund Brunner and Sommelier Egon Perathoner** are the heart of Restaurant Gourmet Anna Stuben.

Many awards in their track records demonstrate the virtuosity, the culture and the great passion of such masters for the art of eating well. Reimund and Egon working in synergy are able to give life to unforgettable culinary experiences.

They particularly like to develop dishes based on the traditional flavours of the geographic region of Trentino-Südtirol, in special and original interpretations. Reimund's creations are completed by Egon's knowledge: their dinners become the key to enjoy the Dolomites and the flavours they offer.

**Lo Chef Reimund Brunner e il Sommelier Egon Perathoner** sono l'anima del Ristorante Gourmet Anna Stuben.

*I numerosi premi che fanno parte del loro curriculum vitae ne testimoniano la maestria, la cultura e la dedicata passione per l'arte del mangiar bene. Reimund e Egon con la loro sinergia riescono a dar vita ad esperienze culinarie indimenticabili.*

*Prestano particolare attenzione ai sapori tradizionali dell'area geografica del Trentino Alto Adige, per proporne speciali interpretazioni, uniche e inedite. Le creazioni di Reimund si completano grazie alla sapienza di Egon.*

*La tavola da loro imbandita diventa la chiave di felicità per godersi le Dolomiti e gli aromi che esse offrono.*

## Una vera coppia creativa genera la magia di Anna Stuben



### Masterpieces of Taste

The acknowledged international renown of Anna Stuben's cuisine has been built over time, over many years of constant commitment.

For them, this is not only a source of pride, but also an incentive to do better and better, in the name of the excellence distinguishing this gourmet restaurant.

Every day Anna Stuben gives you a small but savoury feast of flavours: genuine ingredients of mostly local provenance are the basis for their masterpieces of culinary art.

In fact, choosing Cedeo mineral water is in line with the philosophy of attention towards the products of the territory.

The impeccable service matches the excellence of the kitchen, the cellar and the ambience, as the many prestigious awards testify.

### Capolavori del Gusto

*La consolidata fama internazionale della cucina di Anna Stuben si è costruita nel tempo, nel corso di molti anni di impegno costante.*

*Questo è non solo motivo di orgoglio, ma anche uno stimolo al continuo miglioramento, in nome dell'eccellenza che contraddistingue questo ristorante gourmet.*

*Ingredienti freschissimi di provenienza prevalentemente locale sono la base dei capolavori dell'arte culinaria di Anna Stuben, che allestisce ogni giorno una piccola ma intensa festa di sapori.*

*Anche la scelta di offrire acqua minerale Cedeo rispecchia questa filosofia di attenzione verso i prodotti del territorio. Il servizio impeccabile è all'altezza della cucina, della cantina e dell'ambiente, come testimoniano i numerosi e prestigiosi riconoscimenti ottenuti.*

*Anna Stuben*

GOURMET RESTAURANT





*Anna Stuben*  
GOURMET RESTAURANT

  
HOTEL  
**GARDENA**  
GRÖDNERHOF  
Gourmet Hotel & Spa  
★★★★★

  
RELAIS &  
CHATEAUX

**Anna Stuben: a feast for the eyes  
and the senses**

Passion and meticulous care are the main ingredients of the success of the Anna Stuben and this makes all the difference, along with the use of fresh products, preferably from the local area or region.

Having been awarded one Michelin star and three Gault & Millau toques, Anna Stuben enjoys well-deserved fame, attracting connoisseurs from all over the world.

The Chef's irresistible creations, based on the highest quality ingredients combined with creativity and expertise, are accompanied by equally exquisite wines, chosen from among hundreds of prestigious labels in the wine cellar.

Anna Stuben is part of the great emotions to live at the prestigious Hotel Gardena Grödnerhof of Ortisei, in Val Gardena.

---

[gardena.it](http://gardena.it)

---

**CEDEA** Srl  
Streda de Costa 288  
38032 CANAZEI · TN  
Dolomites · ITALY

---

Landline +39 0462 93 10 10  
[info@cedea.com](mailto:info@cedea.com)  
[cedea.com](http://cedea.com)



---

**CEDEA** Srl. All rights reserved.  
The Cedeo Logo, the Cedeo Name and the Cedeo bottle design  
are registered property of Cedeo.

**Anna stuben: una festa per gli occhi  
e per il palato**

*La passione e la cura meticolosa sono gli ingredienti principali del successo di Anna Stuben e sono quello che fa la differenza, oltre all'impiego di materie prime freschissime di provenienza preferibilmente locale e regionale.*

*Con una stella Michelin e tre cappelli Gault Millau, l'Anna Stuben gode di una meritata fama che attira gli appassionati da ogni parte del mondo.*

*Le irresistibili creazioni, a base di ingredienti di primissima qualità accostati con estro e maestria, si accompagnano a vini altrettanto squisiti, scelti tra le centinaia di etichette pregiate della loro cantina.*

*Anna Stuben fa parte delle emozioni che si vivono al prestigioso Hotel Gardena Grödnerhof di Ortisei, in Val Gardena.*