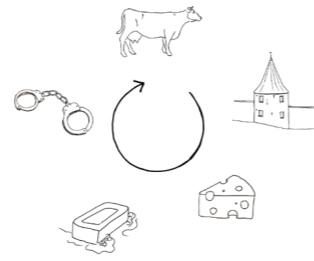


Churrascaria



1.



Regionales Fleisch wird von Metzgereien in Chur und Umgebung bezogen.

2.



Fleisch in handgroße Stücke zerschneiden. Verschiedene Fleischarten können verwendet werden.

3.



Die einzelnen Fleischstücke werden auf grosse Spiesse gesteckt.

4.



Eine halbe Stunde vor dem Grillen werden die Fleischstücke mit grobem Salz gewürzt.

5.



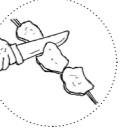
Kurz vor dem Grillen wird das Salz mit einem Messer abgeklopft.

6.



Das Fleisch an den Spiesen wird über Holzholz- oder offenem Feuer gegrillt.

7.



Beim Churrasco Rodizio werden die Fleischspiesse zum Tisch der Kunden gebracht & dort in Scheiben geschnitten und serviert.

8.



Warme aber auch kalte Belegen werden direkt aus der Küche zum Fleisch serviert.

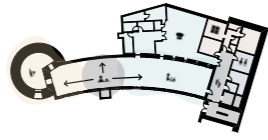
9.



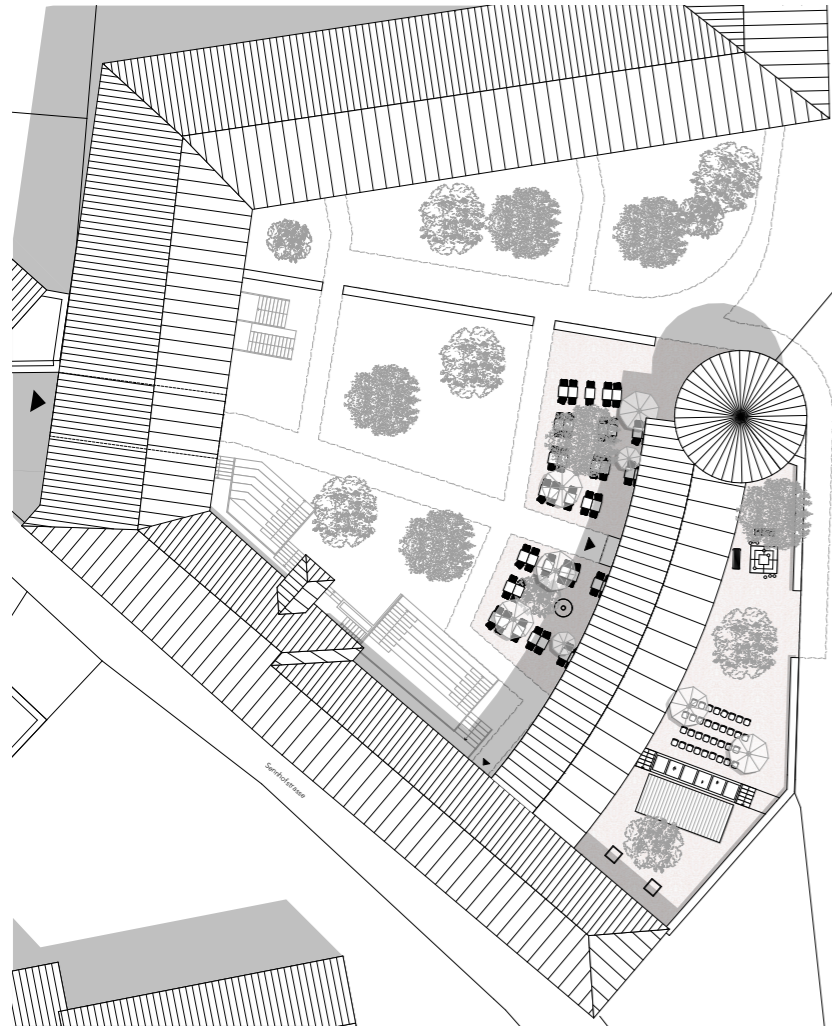
Die Kunden bestimmen wie lange sie Hunger haben und mit Fleisch bedient werden möchten. Zwischen durch werden die Spiesse zurück zum Grill gebracht.



Eine Churrascaria für Chur
 Der Sennhof am Rande der Churer Altstadt, ist eingebettet zwischen den historischen Gebäuden und den Weinbergen im Hintergrund. Nachdem der Sennhof einst als Landwirtschaftsbetrieb erbaut wurde, Teil der Stadtbefestigung, eine Käseerei und eine Seifenfabrik war, beherbergte er während 200 Jahren das Büchler-Gelängnis. Die ehemalige Gefängnisanlage wurde im Jahr 2020 frei für eine neue Nutzung und somit wird die Churer Altstadt rund um das Quartier des Sennhofs erweitert und für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Neben neuem Wohnraum, Gewerbe, Büros und Ateliers erhält das ehemalige Gefängnis Areal eine neue Restaurant und ein Hotel.
 Beim neuen Eingang befindet sich die Bar mit der Rezeption, welche als Dreh- und Angelpunkt für die neuen Räumlichkeiten dient. Als Ausgangspunkt gelangt man von dort, entweder in die Lounge mit dem Weinraum, ins Restaurant oder in das Obergeschoss zu den Hotelzimmern.
 Das neue Restaurant wird zum Herzstück des Areal und soll durch sein einmaliges Erlebnis sowohl die Anwohner als auch Touristen anlocken. Im grosszügigen Restaurant, mit einem offenem Grill in der Mitte, kann das typisch lateinamerikanische Churrasco mit regionalem Fleisch aber auch Fisch oder Gemüse gegessen werden. Ein weiteres Highlight ist der historische Turm, welcher als Weinlager und für Degustationen genutzt wird und in raumhohen Regalen finden sowohl regionale wie auch internationale Weine ihren Platz. Durch den Deckendurchbruch wird der Turm auch von innen spürbar und erhält so wieder mehr Wichtigkeit. Für Hotelgäste ist das 1. und 2. Obergeschoss vorgesehen. In gemütlichen 1-Bett, 2-Bett oder 4-Bett Zimmern kann je nach Anspruch und Budget geschlafen werden.



SITUATION MST 15000

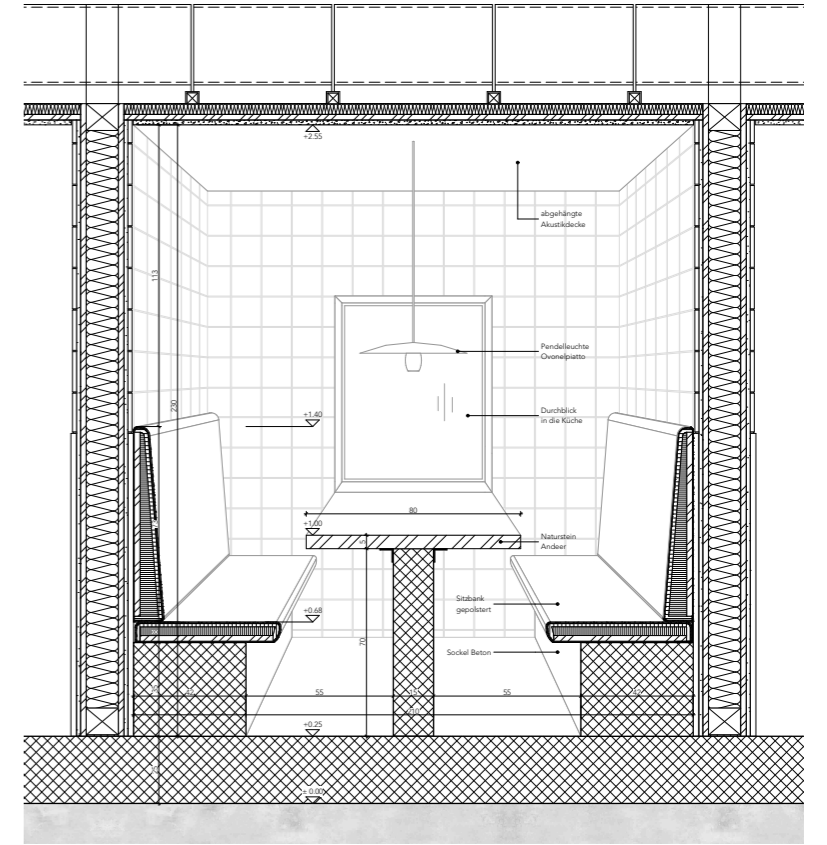


SITUATION | UMGEBUNG MST 1200

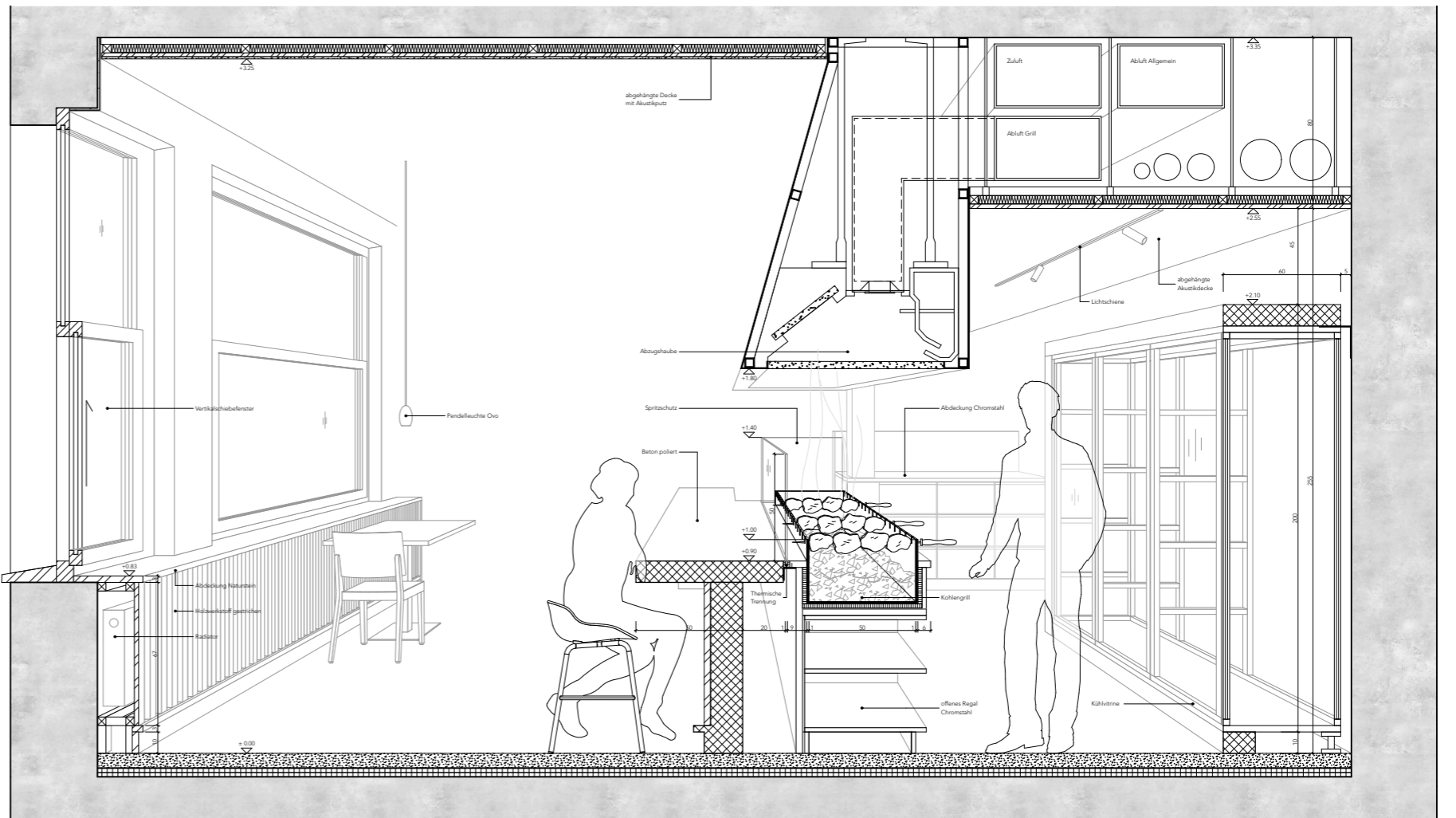




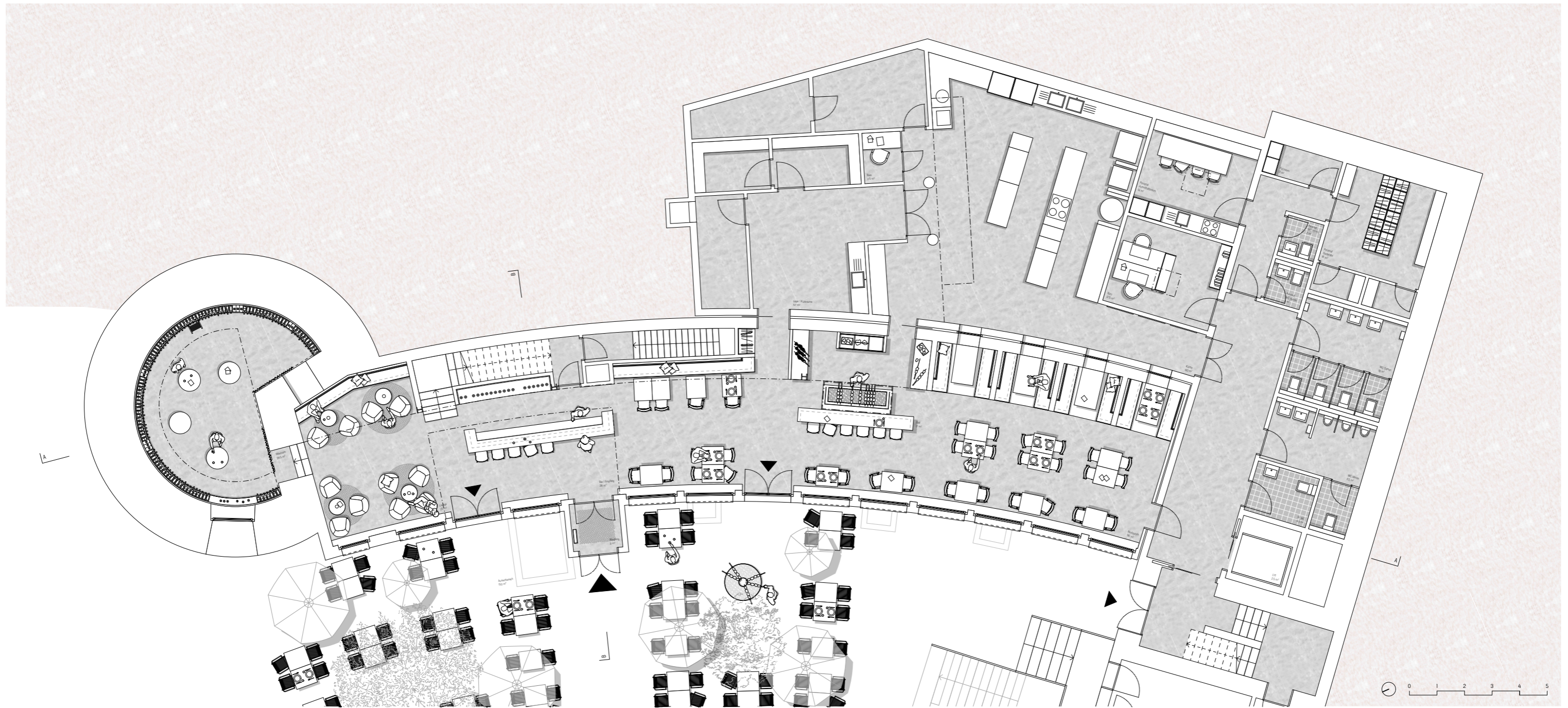
MATERIAL | MÖBEL | LIGHT



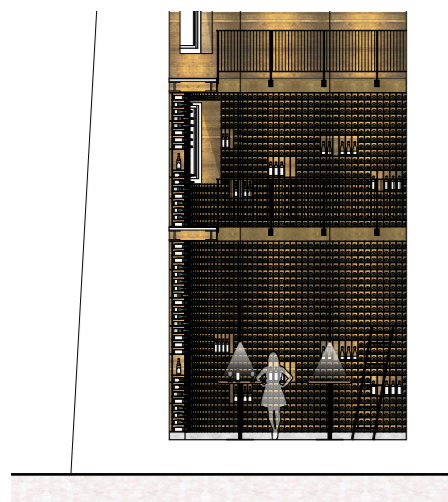
DETAIL SITZNISCHE MST 110



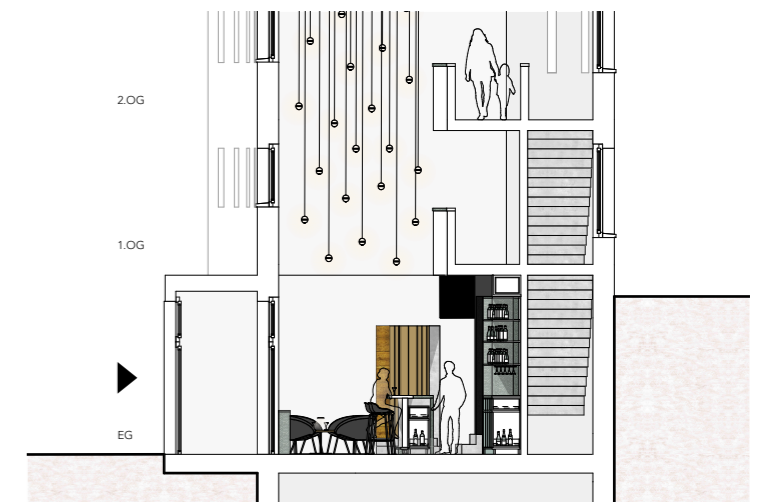
DETAIL GRILL MST 110



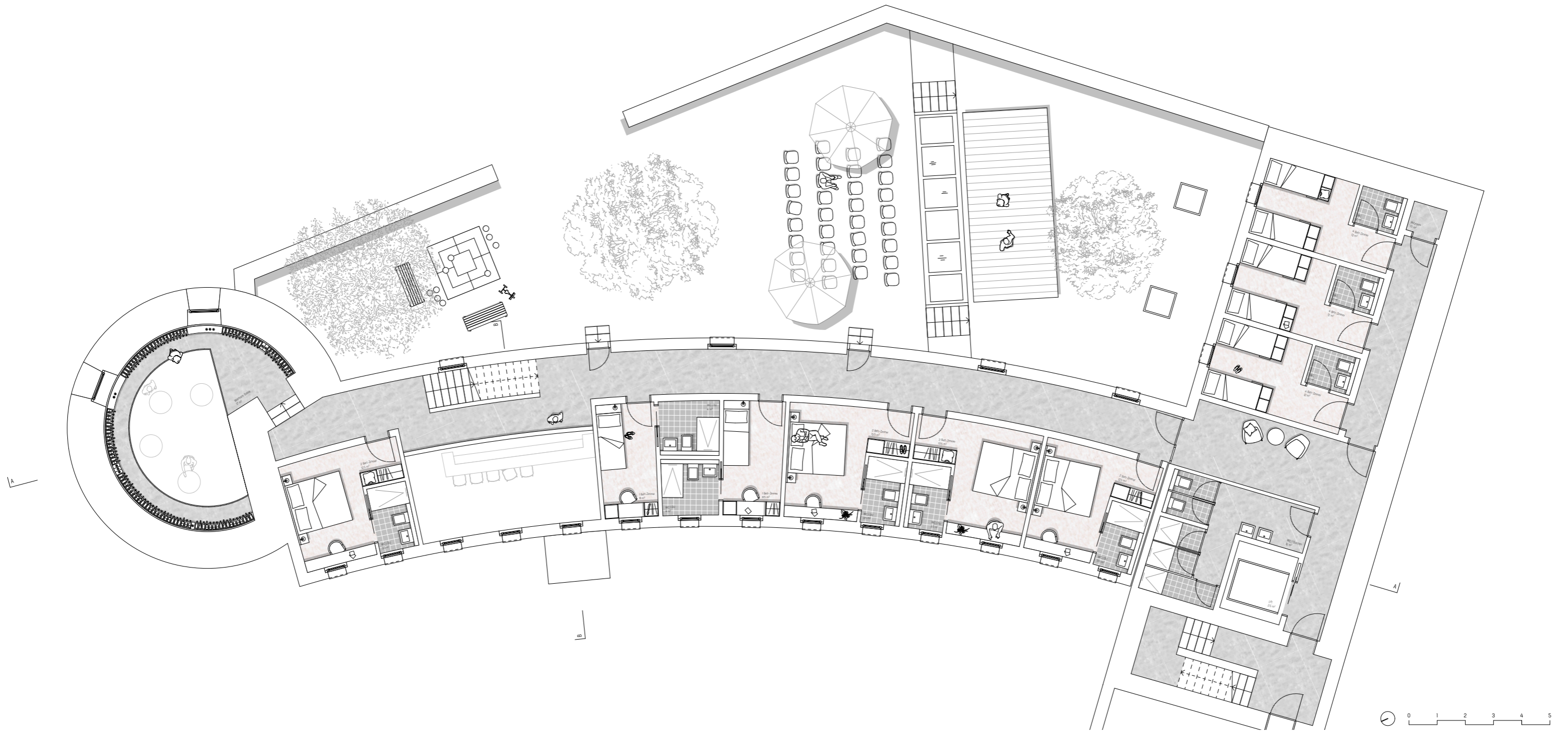
GRUNDRISS ERDGESCHOSS MST 150



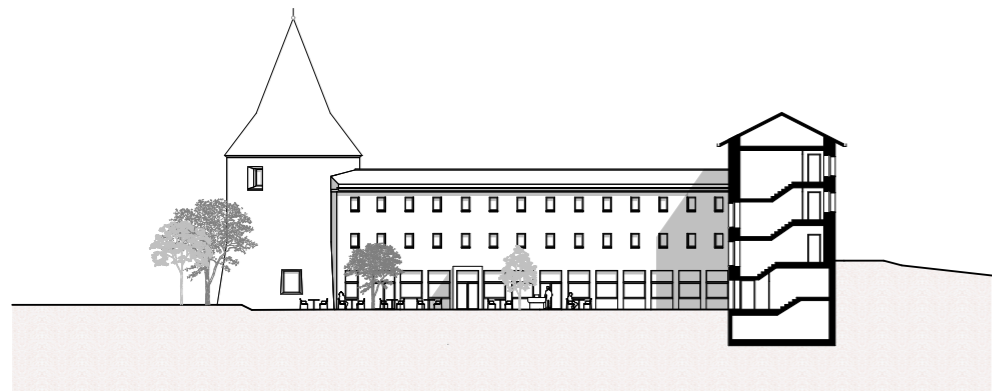
SCHNITT A-A MST 150



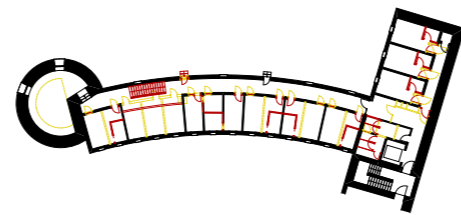
SCHNITT B-B MST 150



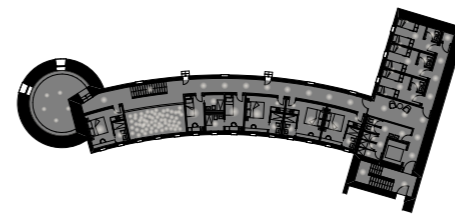
GRUNDRISS 1.OBERGESCHOSS MST 150



ANSICHT INNENHOT MST 1200



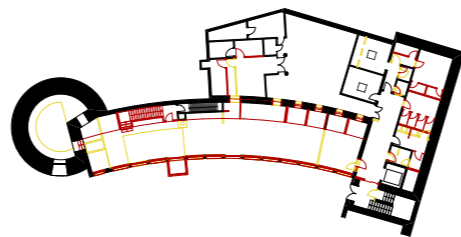
1.OBERGESCHOSS BESTAND | ABRUCH | NEU MST 1300



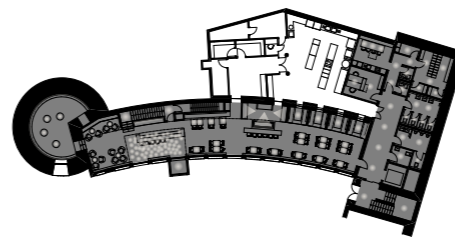
1.OBERGESCHOSS LIGHT MST 1300



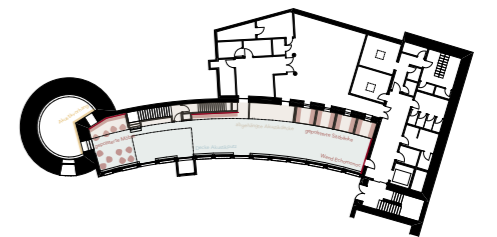
ERDGESCHOSS KLIMA MST 1300



ERDGESCHOSS BESTAND | ABRUCH | NEU MST 1300



ERDGESCHOSS LIGHT MST 1300



ERDGESCHOSS AKUSTIK MST 1300

