



HOSTELLERIE

AM SCHWARZSEE

★★★★

Fine Dining am Schwarzsee

*Etwas Neues an einem der schönsten
Plätze am Schwarzsee.*

*Mit Leidenschaft, Kreativität und einem
Gespür für die Jahreszeiten haben*

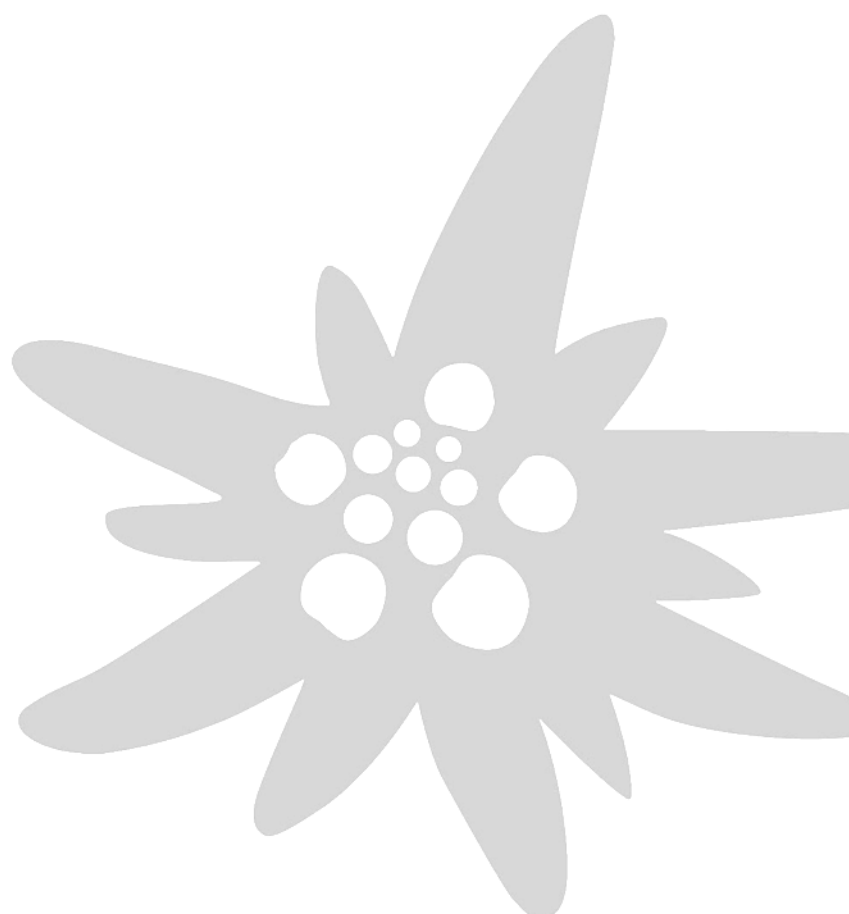
*René Brien und Joris Derks für Sie ein
besonderes Fine-Dining-Menü kreiert.*

*Saisonale Produkte, ausgewählte Aromen
und die Freude am Handwerk stehen
dabei im Mittelpunkt. Lassen Sie sich
Gang für Gang auf eine kulinarische
Entdeckungsreise mitnehmen.*

*Maria Hermans, unsere Weinexpertin,
begleitet das Menü mit sorgfältig
ausgewählten Weinen und schafft
harmonische Verbindungen zwischen
Küche und Keller.*

*Lehnen Sie sich zurück, geniessen Sie den
Abend und lassen Sie sich von uns
verwöhnen.*

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
Abend und heissen Sie herzlich
willkommen.*





René Brien – Michelin-Sterne Koch und SVH-Meisterkoch
René Brien zählt seit Jahrzehnten zu den renommierten Köchen der niederländischen Gastronomie. Mit seinen Restaurants erkochte er sich mehrfach einen Michelin-Stern; sein Restaurant Brien aan de Maas in Well wurde über viele Jahre mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seine Küche verbindet klassisches Handwerk mit modernen Einflüssen und einer ausgeprägten Leidenschaft für erstklassige, saisonale Produkte.

Heute bringt René Brien seine langjährige Erfahrung in neue internationale kulinarische Projekte ein – und seine unverwechselbare Handschrift nun auch in die Hostellerie am Schwarzsee.

Brien ist zudem seit 1999 Mitglied der Les Patrons Cuisiniers und als SVH-Meisterkoch ausgezeichnet.

Fine Dining Menü*

Geräucherte Forelle | Grüner Apfel | eingelegte Gurken |
Buttermilchsauce

Blumenkohlsuppe | Crème fraîche | Trüffelöl | Belper Knolle
käse

Gebratene Wachtel | Wirsing | Wachteljus

Hirsch Entrecôte | Cailler Schoko Demi Glace | klassischer Wild
Beilage

Käsevariation | mit heimischen und internationalen
Käsespezialitäten

Tartelette | Crème Suisse | Aprikosenkompott | Williamine

6 Gängen: CHF 98,-

Wir würden uns freuen, Sie mit passenden Weinen als einer
Weinbegleitung zu überraschen:

6 Gängen: CHF 62,-

5 Gängen: CHF 54,-

4 Gängen: CHF 46,-

***Vegetarisch? Kein Problem! Teilen Sie dies einfach
unserem Servicepersonal mit, und unsere Küche stellt Ihnen
gerne eine passende Alternative zusammen.***

**Bitte, nur pro Tisch bestellbar*

** Würden Sie lieber etwas weniger essen:*

5 Gängen: CHF 84,-

4 Gängen: CHF 70,-

