

die wirtschaft

LOOHOF

daniel pitted

der etwas andere küchenchef, der sich mit verblüffenden gerichten über die klassischen geschmacksbilder der sterneküche im aargau hinwegsetzt. seine philosophie: kochen mit den besten regionalen produkten, so ehrlich und gut wie möglich.

daniel pitted gehört zu den schweizer köchen der modernen und frechen generation, die fine dining neu interpretieren. dass essen gut schmecken soll, ist selbstverständlich. dazu gehört aber eine gehörige portion liebe zum kochen und genuss zum essen. das eine ohne das andere kann und will er sich nicht vorstellen.

der gault millau und michelin koch hat schon als kleiner junge seiner mutter beim kochen zugeschaut und bald schon jede gelegenheit genutzt, am herd zu experimentieren. nach seiner grundausbildung zum koch, abschluss der hotelfachschule belvoirpark in zürich und eidg. fachausweis zum küchenchef absolvierte er seine wanderjahre in den besten schweizer häusern, wie im ehemaligen ferienart walliserhof (15 gault millau) in saas fee, im grandhotel zermatterhof (16 gault millau) in zermatt, im bad attisholz in riedholz (1 michelin stern | 17 gault millau). 2007 eröffnete er sein eigenes restaurant im wallis und führte dies sechs jahre lang. danach zog es ihn beispielsweise mit einem eigenen foodtruck durch die street-food-festivals der schweiz oder er reiste im nachtzug quer durch deutschland, stets von der faszination für die verschiedenen aspekte der gastronomie geleitet.

seinen horizont hat er zudem in diversen internationalen küchen, wie zum beispiel in der old mirror lodge in kanada, erweitert und die zeit genutzt, um über den schweizer tellerrand hinaus zu schauen.





gourmet

willkommen in der welt der fantastischen geschmackserlebnisse. regionale produkte mit fingerspitzengefühl kombiniert und zur perfektion veredelt, ergeben ein gastronomisches erlebnis der sonderklasse.

gastgeber | anders | handwerk | traditionell | kunst | sauer | emotionen | süss |
leidenschaft | rauchig | herzblut | urchig

überraschungsmenu

in 6 gängen serviert hauptgang wahlweise mit fleisch oder fisch	111
mit weinbegleitung	199

geniessen sie ein ganz eigenes menu mit den kreationen aus meiner küche,
zusammengestellt nach ihren vorlieben.

alle preise in chf (schweizer franken) und inklusive mwst.



deklaration

im loohof die wirtschaft steht tradition und nachhaltigkeit im vordergrund. damit wird ein teil an den erhalt der biodiversität in der schweiz geleistet. daher werden alle produkte regional und saisonal bezogen.

bezüglich allergenen und intoleranzen bitten wir sie, sich bei unseren mitarbeitenden zu informieren.

wlan: wirtschaft | loohof07

