



gourmetatelier

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

zander | schokolade | apfel | **calvados** | bärlauch | spargel | poularde |
sauerklee | himbeer | **karotte** | trüffel | orange | ei | veilchen | petersilie |
schnittlauch | dill | **quitte** | kaviar | curry | lachs

überraschungsmenu

in 7 gängen serviert

144

mit weinbegleitung

199

daniel pitted

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

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

schon als kleiner junge hat er seiner mutter beim kochen zugeschaut, und bald schon jede gelegenheit genutzt, am herd zu experimentieren. nach seiner grundausbildung zum koch und diversen weiterbildungen absolvierte er seine wanderjahre in den besten schweizer häusern. 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-foodfestivals der schweiz oder er reiste im nachzug 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.



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

