



## **gourmet atelier**

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

der loohof «isst» anders

**trüffel** | rotkraut | chutney | **schokolade** | fenchel | popcorn |  
oliven | caviar | pfirsich | **karotte** | piemonteserrind | **orange** | rüebli  
**eierschwämmli** | baumnusspolenta | enzian | **wild**

### **gourmetmenu „heimat“**

in 7 gängen serviert überraschungsgänge zusätzlich	155
mit weinbegleitung	199

### **daniel pitted und michael kumpusch**

daniel & michael gehört zu den schweizer köchen der modernen und frechen generation, die fine dining neu interpretieren und sich mit verblüffenden gerichten über die klassischen geschmacksbilder der gourmetküche hinwegsetzen. dass essen gut schmecken soll, ist selbstverständlich. dazu gehört für sie aber noch eine gehörige portion liebe zum kochen und genuss zum essen. das eine ohne das andere können und wollen sie sich nicht vorstellen. ihre philosophie: kochen mit den besten regionalen produkten, so ehrlich und gut wie möglich.



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

ein betrieb der esskalation gmbh

