



gourmet atelier juli

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

melone | joghurt | basilikum | **zander** | rohschinken | lachs |
orangen | fenchel | **pinienkerne** | feldsalat | safran |
aubergine | pinot | kirschen | käse | **saucisson** | ravioli | lauch |
fühlingszwiebeln | **speck** | sauerkraut | sauerteig | **romanesco** |

gourmetmenu „heimat“

in 7 gängen serviert
überraschungsgänge zusätzlich

177

weinbegleitung
4 gläser 44 | 5 gläser 55 | 6 gläser 66 | gläser 77

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.

deklaration

im loohof die wirtschaft stehen tradition und nachhaltigkeit im vordergrund. damit wird ein teil zum erhalt der biodiversität in der schweiz geleistet. es werden alle produkte regional und saisonal bezogen. bezüglich allergenen und intoleranzen bitten wir sie, sich bei unseren mitarbeitenden zu informieren.

