

Station 8
Christoph Bruni, L'Art du fromage

Bruni's Rohmilchkäse

Weinbegleitung

Weinkellerei Hasler AG
Twann, Schweiz



Station 9
Rolf Mürner, Swiss Pastry Design

Verschiedene Dessertkreationen

Weinbegleitung

Weingut Günter & Regina Triebaumer
Günter Triebaumer
Burgenland, Österreich
und
Azienda Agricola Molino
Franco Molino
Piemont, Italien



Station 10
Blaser Café

Kaffeespezialitäten von Barista Künstlern

Grappa

Paladin & Paladin
Venetien, Italien

Wir danken unseren Sponsoren und Partnern für die gute Zusammenarbeit

Sponsoren

AEK Bank 1826
Blaser Café AG
Rugenbräu AG
Genussreisen GmbH

Partner

Restaurant Halle6
Konzepthalle6
Bieri Früchte und Gemüse Engros
Top Events Bern AG
Michel Comestibles AG
Fideco Comestibles AG
Transgourmet Schweiz AG

Markus Stäger, Stäger Weine
Lukas Hasler, Weinkellerei Hasler AG
Piero Rovea, Tenimento dell'Or
Nieves García de Jalón, Pago de Vallegarcia
Günter Triebaumer, Weingut Günter & Regina Triebaumer
Renato Dreussi, Paladin Spa
Serge Meyer, Colle Castagno
Franco Molino, Azienda Agricola Molino
Kurt Althaus, Rugenbräu AG

Urs Messerli
Yasushi Ogita
Domingo S. Domingo
Rafael Hänni
Daniel Lehmann
Rolf Fuchs
Adrian Tschanz
Christoph Bruni
Rolf Mürner



kochkultur

Menu

Willkommen im kulinarischen Paradies!

Ihre Genussreise hat bereits spannend begonnen.
Entdecken Sie auch die weiteren Kreationen unserer begnadeten
Köche und lassen Sie sich von den verführerischen Düften
der Speisen in eine andere Welt entführen. Wir wünschen
Ihnen unvergessliche Stunden.



Ab 18.30 Uhr

Schwingen die Köche ihre Kellen
an den Stationen 1 bis 7

Ab 21.00 Uhr

Käsestation

Ab 22.00 Uhr

Süsse Leckereien
am Dessertbuffet



Bitte nehmen Sie Ihr Glas immer mit auf
Ihre Genussreise.

Station 1
Urs Messerli, Restaurant mille sens

Kalbs-Beuschel mit Kräuteremulsion
im Blätterteigkissen

Am Tisch:
Entenleberlette und -mousse
mit Aroniabeerenchutney

Weinbegleitung

Castello Bonomi
Renato Dreussi
Lombardei, Italien



Station 2
Yasushi Ogita, Hotel HUUS, Gstaad

Verschiedene Sushi-Kreationen

Weinbegleitung

Stäger Weine
Markus Stäger
Graubünden, Schweiz

Station 3
Rolf Fuchs, Restaurant Panorama

Oberländer Gewürzspeck mit
Paprika-Rahmsauerkraut und Aprikosensenf

Weinbegleitung

Colle Castagno
Serge Meyer
Toskana, Italien



Station 4
Domingo S. Domingo, Restaurant mille sens

Fjord-Lachsforelle mit Kürbis-Thai-Green-
Curry-Espuma und Gewürz-Reis-Pop

Weinbegleitung

Weingut Günter & Regina Triebaumer
Günter Triebaumer
Burgenland, Österreich



Station 5
Daniel Lehmann, Hotel Moosegg

Main Jakobsmuschel mit Speck,
Randen und Emmentaler Trüffelschaum

Weinbegleitung

Pago de Vallegarcia
Nieves García de Jalón
Vino de la Tierra Castilla, Spanien

Station 6
**Adrian Tschanz, Hotel & Restaurant
Spedition / Restaurant Halle6**

48 Stunden am Knochen gegartes Short-Rib
mit Maisvariation (sauer, knusprig, süss)

Weinbegleitung

Azienda Agricola Molino
Franco Molino
Piemont, Italien

Gastbierbrauer

Rugenbräu AG
Kurt Althaus



Station 7
Rafael Hänni, Restaurant Schloss Oberhofen

Geflügel-Mais-Zwiebel-Schwarzbrot

Weinbegleitung

Tenimento Dell'Ör
Piero Rovea
Tessin, Schweiz