

Gourmet Tour

TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA

Marktstände

Market stands



Freitag 10. Januar 2025

Friday 10 January 2025

Sarah Hallmann (mit Michael Kempf):

Wagyu-Carpaccio | Sonnenblumenkerncreme | reduzierter Dashi |

Chili-Kojji | Apfelessig | Topinamburchips

Wagyu carpaccio | sunflower seed cream | reduced dashi | chilli koji | apple cider vinegar | topinambur chips

Marc Bernhardt (mit Gerhard Wieser):

Gefüllte Gnocchi | Burgeiser Almkäse | Lardo vom eigenen Duroc Schwein | Pilze

Stuffed gnocchi | Burgeiser Alm cheese | Lardo from our own Duroc pork | Mushrooms

Dieter Müller:

Cappuccino von Hokkaidokürbis | Tandoori Wan Tan

Cappuccino of red kuri squash | Tandoori wonton

Luisa Jordan (mit Christoph Rainer):

Imperial Kaviar | Bio-Solei | gepickeltes Gemüse | Jalapeno

Imperial caviar | organic brine egg | pickled vegetables | jalapeno

Torsten Michel*:

Gratiniertes Rehmedaillon mit Pfefferkruste | geschmorte Rehschulter |

glasierter Bete mit Sanchopfeffer | Rouennaiser Sauce mit Wacholder

Venison medallion au gratin with pepper crust | braised shoulder of venison |

glazed beetroot with Sanchop pepper | Rouennaiser sauce with juniper

Leonardo Di Mauro (mit Marco Campanella)*:

Gelbschwanzmakrele | Kohlrabi | Jalapeño

Yellowtail mackerel | Kohlrabi | Jalapeño

*Diese Gerichte werden aus der Küche serviert.

**These dishes are served from the kitchen.*

Samstag 11. Januar 2025

Saturday 11 January 2025

Michael Kempf:

Kabeljau aus Island | Lauch | Champagner | Kalbszunge

WCod from Iceland | leek | champagne | veal tongue

Gerhard Wieser:

Geräucherter Saibling | Kartoffel | Algen | Buttermilch | Röstzwiebeln

Smoked char | potato | seaweed | buttermilk | fried onions

Dieter Müller:

Gebratene Garnele und Jakobsmuschel Karotten-Ingwerstampf | Curry-Kaffirlimettenfumet

Fried prawns and scallops Carrot and ginger mash | Curry and kaffir lime fumet

Christoph Rainer:

Wagybacke (18 Stunden, 68 Grad geschmort) Saishikomi | Pastinkae und Sake | Perigordtrüffel

Wagy cheek (18 hours, 68 degrees braised) Saishikomi | pastinkae and sake | perigord truffle

Miguel Marques:

Lachsfilet | Thai Escabeche | Blumenkohl

Salmon fillet | Thai escabeche | Cauliflower

Marco Campanella:

Albula Kartoffel | Bio Ei | Getreide | Kaviar

Albula potato | Organic egg | Grain | Caviar

Uwe Seegert & Team:

Tagliolini aus dem Parmesan Leib | Trüffel

Tagliolini from the Parmesan loaf | Truffle