

# Sharon Sturm – Chef's Favourites – 28. August

## Menü 5 Gänge

Swiss Lachs in Rande und Schweizer Whisky dazu Baby-Spinat, Gerste und eingelegtes Senfkorn

\*\*\*

Riebelmaiscappuccino mit Kernobst und Kaninchenfilet in Speckmantel

\*\*\*

Bergkräuteragnolotti mit Wildpilzfüllung und karamellisierten Zwetschgen

\*\*\*

Kalbshohrücken in Kräuterkruste mit St. Galler Kartoffeln, geräuchertem Sellerie, Lauchasche, Trüffel und Mizune dazu Bergthymianjus

\*\*\*

Petit Gâteau mit Tonka-Bohne, Heidelbeere und Meringue serviert mit flambierter Giandujachip-Glacé

## Bio

Sharon Sturm hat die Küchenführung im The Swiss House im Dezember 2020 übernommen. Mit ihrer jahrelangen Erfahrung in der Sterne- und Gourmetgastronomie im In- und Ausland sowie ihrer unkonventionellen Herangehensweise und Menügestaltung bringt sie frischen Wind. Stationen in Island, England und Deutschland haben ihr einen weiten Wissensschatz beschert und ihren Stil geprägt.

Ihre Philosophie ist stark von der Umgebung geprägt. So regional und saisonal wie möglich ist bei ihr an der Tagesordnung. Ihre Menüs mit klassischen, weit verbreiteten Zutaten in neuer Interpretation überzeugen. Nicht nur beruflich, sondern auch zu Hause ist Kochen ihre Passion, die sie mit Liebe ausübt.

Ihr Menü ist geprägt von ihrer Affinität zu kühnen Geschmackskombinationen, ihrer Vorliebe für gehobene Küche sowie der Liebe zu Zutaten aus der Region.