

# Michael Schelling – Chef's Favourites – 21. August

## Menü 4 Gänge

Wachtelbrust in Honig confiert dazu Wildreis in Mandel-Kräutervinaigrette

\*\*\*

Assortierte Pilzterrine in buntem Rüeblimantel mit Bergthymiangelacé

\*\*\*

Angus Rinderfilet aus dem Freiamt mit Pfeffer und Beeren dazu mediterranes Gemüse und Pommes Williams

\*\*\*

Heidelbeermousse mit Vanille, Marshmallows und Apfel

## Bio

Michael "Mike" Schelling verstärkt die The Swiss House-Küche seit Mai 2021. Sein Werdegang mit Stationen in Europa und Nordamerika unterstützt die Kreativität unseres Teams. 2016 hat er in Mettmensstetten seine Ausbildung abgeschlossen, sein Drang, sich weiterzubilden hat ihn für 1,5 Jahren nach Kanada geführt, wo er seine Fähigkeiten und seinen Horizont erweitert hat. Seine Küchenphilosophie ist stark von Einflüssen der gehobenen Küche geprägt sowie Regionalität. Gerne experimentiert er mit Kreationen wie salzigen Glacés und ausgefallenen Desserts.

Sein Menü ist eine Hommage an seine Skills in der klassischen Gourmet-Richtung mit seiner einzigartigen Signatur.