

# Sven Zeitler – Chef's Favourites – 7. August

## Menü 5 Gänge

Assortiertes Randencarpaccio mit Kräutervinaigrette, Rucola und gerösteten Walnüssen

\*\*\*

Schaumsuppe von der Pastinake mit Bergkräuterpesto und Brot Chip

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Safran und Kalbfleisch-Spinatfüllung and Bergthymianbutter

\*\*\*

Seesaibling vom Oberalp auf Gerste mit gebratenem Grünkohl und Weissweinschaum

\*\*\*

Crème Brûlée mit eingelegten Waldfrüchten und Cappuccinoglacé

## Bio

Sven Zeitler, eines unseren jungen Talente, hat 2018 seine Ausbildung im 5-Sterne Hotel in Celle, Deutschland beendet. Um seinen persönlichen Horizont zu erweitern, hat er drei Jahre in Island verbracht, bevor er sich in die Schweiz begab, wo er unser Küchenteam seit Mai 2021 unterstützt. Regionalität und Saisonalität sind in seiner Küchenphilosophie verankert, gerne geht er auch seine eigenen Zutaten im Umland sammeln.

Sein Menü stellt sich aus den Einflüssen seiner Lebensstationen zusammen mit der Gourmet-Trattoria, dem Sterne-Restaurant sowie der gehobenen und gutbürgerlichen isländischen Küche.