

Chalait: Milchprodukte mit Charme

Chalait bringt die Holzhüttenstimmung mit Milchprodukten in verschiedenen Verarbeitungszuständen zusammen. Die ETH-Physikerin Susanne Tobler und ihr Partner Remo Gisi betreiben mit ihrem Team ein temporäres Restaurant. Im Fokus stehen Molkereierzeugnisse.

gehören Milchprodukte zu den bevorzugten Lebensmitteln der beiden. Das Konzept Chalait lag seit geraumer Zeit in der Schublade von Susanne Tobler. Das Interieur vermittelt Holzhüttenstimmung. Hängende Äste an den Lampen und Kuhfelle auf den Stühlen sowie

Stattdessen werden sie für ausgesuchte Besucher des WEFs in Davos kochen.

Heimat für das Projekt ist ein zwischengenutztes Restaurant beim Kreuzplatz. Hier serviert Susanne Tobler mit ihrem Team bis 20. Januar 2018 Abendessen.



Weitere Informationen:



Chalait
Zollikerstrasse 6
8008 Zürich
www.chalait.ch

Milch und Milcherzeugnisse sind gesunde, hochwertige Lebensmittel, die eine Vielzahl von Nährstoffen enthalten. Die Palette, die den Weg auf den Teller findet reicht von frischen Milchmischerzeugnissen über Joghurt und Kefir bis hin zu Butter und Käse. «Milch ist ein hochwertiges Lebensmittel, das eine Vielzahl von Nährstoffen (Fett, Eiweiss, Kohlenhydrate, die Mineralstoffe Calcium, Phosphor, Kalium, Magnesium und die Vitamine A, D, E, K, B1, B2, B12) enthält, und zwar in einer für den Menschen gut zu verwendenden Form», erklärt Susanne Tobler. Zudem

gedämpftes Licht sorgen dafür. «Von der Rohmilch bis zum Hartkäse mit allen möglichen Abzweigungen wird so manches dem Gast serviert», fasst Remo Gisi die Küchenleistung zusammen.



Obschon das Restaurant auch nach dem 20. Januar 2018 noch weiter hätte gemietet werden können, werden Susanne Tobler und Remo Gisi kein weiteres Konzept umsetzen.



Frischer Käsebruch, Speck-Dashi, Winterkohl



Forelle, Kartoffeln, Buttermilch



Chalait Fondue: Brioche, Gruyere, Vacherin, Kirsch



Molkenkaramell, Mandarine, Schokolade

