

SG Bad Ragaz Grand Resort

Das Grand Resort Bad Ragaz liegt nahe der Grenzen zum Kanton Graubünden, Österreichs und Liechtensteins. Genauer an der Grenze der Bündner Herrschaft, wo dank des Föhns einige der besten Schweizer Weine produziert werden. Aber nicht nur das, sondern mit dem zu den Leading Hotels of the World zählenden Grand Resort Bad Ragaz auch eine der ersten Hoteladressen der Schweiz.

Das ursprüngliche Bauerndorf Ragaz wurde durch die Errichtung des Palais Hof Ragaz bedeutend. Die Geschichte des ehemaligen Bauerndorfes Ragaz ist eng mit jener der Benediktiner-Abtei Pfäfers verbunden. Diese besass in der Gemeinde den grössten Grundbesitz und die meisten Rechte. Das fürstbischöfliche Palais Hof Ragaz war die Statthaltereier der Abtei. Ragaz hatte während Jahrhunderten eine gewisse Bedeutung an einer wichtigen Nord-Süd-Verkehrsachse zwischen Deutschland und Italien. Nach der Aufhebung der Abtei im Jahr 1838 übernahm der Kanton St. Gallen den klösterlichen Besitz sowie die Thermalquelle in der Taminaschlucht. Im 19. Jahrhundert wurde das Quellwasser von Bad Pfäfers aus der Taminaschlucht nach Ragaz geleitet, seitdem ist die Gemeinde als Kurort bekannt. 1937 wurde der Ort in Bad Ragaz umbenannt. Heute geniesst Bad Ragaz einen guten Ruf unter den Weltkurorten und hat sich dank des Grand Resorts einen Namen im internationalen Tourismus gemacht.



Umfassende Renovation

Anfang 2019 wurde das Grand Hotel Quellenhof während fünf Monaten für 45 Millionen Franken rundumerneuert. «Wo heute Zimmer drin sind, waren bis Mitte 2019 nur Mauern zu sehen», erklärt Mark Stalder, PR Manager auf unserem Rundgang durch das Resort. Auch Patrick Vogler, CEO des Grand Resort Bad Ragaz, freut sich, dass nach dieser umfassenden Renovation das Hotel Quellenhof in neuem Glanz erscheint. Auch kulinarisch glänzt im Grand Resort Bad Ragaz einiges. Welcher Hotelkomplex kann schon mit gleich drei Sternelokalitäten aufwarten. Sven Wassmer kocht im Memories auf Zwei-Sterne-Niveau und 18 GaultMillau-Punkten. Silvio Germann hält im Igniv auf gleichem Können mit. Das Verve by Sven wartet mit einem Stern und 14 Punkten auf. Leidenschaftonline.ch hat Sven Wassmer an seiner Wirkungsstätte besucht.



Wir betreten das ehrwürdige 5-Sterne-Hotel durch die Schiebetür und stehen im Eingangsbereich, wo wir von PR-Mitarbeiter Mark Stalder bereits erwartet werden. Er führt uns durchs Haus und lässt uns an dessen Charme teilhaben. Der Rundgang führt in verschiedene Zimmer, so auch in die King Suite. Später schlendern wir vorbei am Eingang zum Restaurant Memories. Da werden wir abends auf Sven Wassmer treffen. Memories verspricht Erinnerungen zu erzeugen, welche wir kaum mehr vergessen sollten. Im Zwei-Sterne-Restaurant sorgen acht Köche und vier Kellner für das Wohlergehen des Gastes. Dezent beige Noten, umrahmt von Eschenholzlamellen, verleihen dem Innenleben Jugendlichkeit und Frische. Selten sind Küche und Ambiente so harmonisch konzipiert wie im Memories. Unser Blick erhascht zuerst den üppig gefüllten Weinschrank. Ein paar Schritte weiter, wird uns der Blick auf die offene Küche erlaubt. Showküchen mag man

schon gesehen haben, aber eine Küche mitten im Restaurant ist etwas Besonderes. Sven und seine Brigade sind bereits eifrig bei der Arbeit. Wir werden an unseren Tisch geführt und entdecken ein schönes Detail. Das Original-Holzparkett aus dem Quellenhof von 1869 wurde aufwändig restauriert und im Memories neu verlegt. Dieser Boden ziert auch die King Suite. Normalerweise gibt es im Memories Platz für 36 Gäste. Sechs finden Platz an der Theke um die offene Showküche.

Wir werden nach unseren Unverträglichkeiten gefragt. Auch ob es allenfalls Speisen gäbe, welche wir nicht mögen, wird vom Service in Erfahrung gebracht. Im Memories gibt es keine Menüauswahl. Wir können einzig auswählen, ob wir sechs, neun oder zwölf Gänge wünschten. Die Bedienung stellt eine Box mit sechs Karten auf den Tisch: die Weinkarte. Die stylische Holzschatulle zeigt das Angebot von über 850 Weinpositionen auf. Die passenden Weine zu den Gerichten von Sven Wassmer auszuwählen ist eine Herausforderung. Dieser stellt sich üblicherweise seine Frau

Amanda. Heute wird sie durch Sebastian Stichter vertreten. Wir vertrauen ihm die Weinbegleitung an. Einzig äusserten wir den Wunsch nach einer zusätzlichen nicht-alkoholischen Begleitung. Bislang einzigartig, was sich hierfür das Team, rund um Amanda Wassmer Bulgin, hat einfallen lassen. «Wer hier die alkoholfreie Begleitung bucht, bekommt aussergewöhnliche Tees, Kombuchas oder Shrubs serviert. Alle sind selbst rezeptiert und produziert», erklärt Stichter. Amanda habe in ihrer Schwangerschaft begonnen, sich intensiv mit nicht-alkoholischen Getränken zu befassen. Daraus ist eine Leidenschaft entstanden und so tüfteln sie und ihr Team konstant an neuen Ideen, wie sich Weine durch andere Getränke so interpretieren lassen, dass sie an einen Sauternes erinnert oder dieselben Tannine entwickeln wie ein bestimmter Rotwein, der das Entrecôte perfekt ergänzt. Tee aus Erdbeer- oder Kohlrabiblättern zu brauen oder aus Kakao- und Kaffeefruchtfleisch einen KAO Kakaofruchtsaft herzustellen ist sehr komplex und benötigt einiges an Fachwissen. Entweder harmonisieren Essen und Wein perfekt oder aber, die beiden Komponenten sind extrem spannend und ergeben etwas ganz Neues, oft Überraschendes.

Sven Wassmer wurde am 25. Dezember 1986 geboren. Er wuchs im Fricktal auf und erlernte den Beruf als Koch im Swissôtel Le Plaza in Basel, wo er auch seine Frau Amanda kennenlernte. Sven war als Sous Chef von Nenad Mlinarevic, im Restaurant Focus im Parkhotel Vitznau, massgeblich beim Erringen dessen zweiten Sterns beteiligt. An der Seite von Nuno Mendes und Leandro Carreira arbeitete er im Viajante in London. Seine Lehr- und Wanderjahre führten den Aargauer auch zu Andreas Caminada ins Schloss Schauenstein. Die grösste Inspiration und wichtigste Lehrmeisterin im Leben war jedoch seine Grossmutter. 2016 zeichnete GaultMillau Schweiz Sven Wassmer auf Anhieb mit 17 Punkten aus und feierte ihn als Entdeckung des Jahres. Wassmer kochte damals in Vals. Im gleichen Jahr erhielt er den ersten Michelin-Stern. Der zweite Stern folgte im Jahr darauf. 2018 wurde Sven Wassmer von GaultMillau als Aufsteiger des Jahres geehrt und mit 18 Punkten bewertet. Seit Anfang 2019 hat der gebürtige Fricktaler als kulinarischer Direktor des Grandhotel Quellenhof zwei Restaurants gestaltet, die in der Kulinarikwelt für Furore sorgen. Sven reduziert mit seiner alpinen Küche unglaublich stark aufs Wesentliche. So viel Purismus muss man sich erst trauen. So entwickelte Sven Wassmer seinen ganz eigenen Stil. Der Gast sieht einen Teller, probiert und weiss, das ist eine Wassmer-Kreation. Diese Unverwechselbarkeit findet man selten. Er zelebriert einen minimalistischen Kochstil und alpine, naturverbundene Küche. «Je länger ich koche, desto mehr lasse ich weg. Wer zu uns kommt, soll sich lange daran erinnern», sagt Sven Wassmer an unserem Tisch. Und weiter: «Wir sollten uns mit den Kollegen jenseits der Grenze zusammenschliessen. Der Alpenraum ist kulinarisch so reich, er verdient beachtet zu werden.» Er meint damit, dass sich Produzenten und Köche aus Italien, Frankreich, Österreich und der Schweiz gemeinsam austauschen und voneinander profitieren sollen. Dabei sei es wichtig, die Philosophie des Lebensmittel-Produzenten zu verstehen, um eine Freundschaft aufzubauen.



Die Verantwortlichen des Grand Resort Bad Ragaz sprechen von einem Glücksfall, dass Sven Wassmer seit 2019 im Memories konsequent seinen Weg verfolgt. Klar und reduziert interpretiert Sven Wassmer die Neue Schweizer Alpine Küche. Gemeinsam mit seiner Frau, Restaurantleiterin und Sommelière Amanda Wassmer Bulgin, vermittelt Sven Wassmer ein neues Verständnis zeitgemässer Kulinarik. Geschichten erzählen, alte Erinnerungen wiederbeleben und neue schaffen, das ist sein Anspruch.

Der Abend startet mit Fingerfood-Snacks. Gelagerte Rande mit «Schlossere»-Meerrettich, Mangalitza Lardo, Sauerteig-Gipfeli, Bergkäsecrème, Löwenzahn, M°-Oscietra Carat Kaviar und Topinambur geben sich die Ehre. Spezielle Erwähnung findet neben der gelagerten Rande die Bergkäsecrème im runden Mürbeteigtaler. Der Duft des wohlschmeckenden Käsearomas vom 36 Monate gereiften Zentralschweizer Alp-Sbrinz zeigt sich sehr intensiv. Dazu die leichte Süsse vom Löwenzahnhonig. Diese Kombination überzeugt. Dem Brot widmet Sven Wassmer einen eigenen Auftritt. Ja, die Crew ist auf ihr Sauerteigbrot mächtig stolz. Der im Glas blubbernde Sauerteigansatz wird am Tisch präsentiert. Danach werden ein paar Scheiben zusammen mit Butter aus Grabs serviert. Für das Abendmenu wird das Brot jeden Tag zwei Stunden vor dem Service frisch gemacht. Der Teig wird 18 Stunden lang geführt und entwickelt dadurch intensive Aromen. Für den Teig verwendet Benedikt Gerster lokales Weizenmehl mit 10 Prozent Vollkornanteil aus Graubünden. Zum St. Galler Angus-Rind wird ein Blanc de Noir Schiefer von Francisca und Christian Obrecht aus Jenins ausgeschenkt. Der Bergsaibling für den nächsten Gang stammt aus dem Val Lumnezia von Curdin Capeder. In der Fischzuchtanlage Lumare wird das Zuflusswasser ausschliesslich mit frischem Quellwasser versorgt. Man könnte sagen, dass die Saiblinge in «Valser»-Wasser heranwachsen. Der Saibling selber besticht durch sein Aussehen und seinen feinen Geschmack. Seit vielen Jahren wird dieses Gericht von Sven Wassmer gekocht und so wurde für das Memories auch nichts mehr daran geändert. Der Saibling wird ganz leicht mit Heu und getrockneten Tannenzapfen geräuchert, die Sauce aus karamellisiertem Rahm hergestellt, abgeschmeckt mit Tannenöl.



Das Gericht zeigt eindrücklich, für was die Küche von Sven Wassmer steht. Wir erleben es noch häufiger an diesem Abend, dass man im Vergleich zu vielen anderen Sterne-Küchen auf ein extrem aufwendiges Anrichten verzichtet und der Gast zuweilen überrascht ist, mit wie wenig Zutaten im Memories die Gerichte kombiniert werden. Von der Zubereitung kann man das definitiv nicht sagen. In diesem, von aussen eher einfachen Gericht, steckt das ganze Wissen und Können von Sven Wassmer. Begleitet wird der Saibling von einer echten Rarität: dem Completer von Martin Donatsch aus Malans, Jahrgang 2018. Nicht-alkoholisch wurde ein alpiner Quitten-Eistee gereicht. Die Königstaube bringt das Menü auf Spitzenniveau.



Die Taubenbrust aus der Bresse schmeckt vorzüglich und ist auf den Punkt gegart. Das Gericht läuft in Kombination mit Bärlauch und Garum (altrömische Würzsauce) auf. Der Crozes-Hermitage «Clos des Grives» von der Domaine Combier (F-Rhône) passt genauso wie der Preiselbeer Koji zu diesem Gang. Nun liegt die 8-jährige Kuh «Elea» auf unseren Tellern. Oder zumindest ihr Filet.

Für die Desserts im Hause ist Andy Vorbusch zuständig. Er war viele Jahre Pâtissier bei Joachim Wissler im Drei-Sterne-Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach bei Köln. Er war einer der Ersten, der in seinen Desserts Gemüse verarbeitete und so zum Menüende ganz neue Geschmackswelten kreierte. Heute Abend stehen Rote

Beete und Muskatkürbis im Zentrum. Die Friandises zeugen von bestem Handwerk und schmecken hervorragend.

Er zollt der Natur der Alpenregion Tribut, indem er die Produkte der Region verwendet und tagtäglich mit den lokalen Produzenten und Bauern zusammenarbeitet. Sven Wassmers Gerichte erzählen 1001 Geschichten und schaffen so Erinnerungen. Seine Küche zu entdecken, ist ein unvergessliches Erlebnis voller Emotionen.

Die Dinge vom Überfluss befreien. Auf der Suche nach dem Wesentlichen. Sven Wassmer definiert eine neue Art, sich den alten alpinen Traditionen anzunähern.

Sven Wassmer und seine Küchencrew zeigen, was die Regionen des Alpenraums von der Côte d'Azur bis nach Slowenien zu bieten haben. Wassmer sucht die besten Lieferanten und unterstützt sie bei deren Passion. So stammen etwa die Saiblings aus dem Val Lumnezia, die Kartoffeln von Marcel Heinrich aus Filisur, der Sauerrahm von Martin «Floh» Bienerth aus Andeer und die Karotten von Marcel Foffa aus Pratval GR. Mit diesen Produkten arbeitet er unermüdlich, um das Beste heraus zu holen. Sven Wassmer verwöhnt die Gäste mit grossem Respekt vor Flora und Fauna. Meeresfrüchte sind in seiner Küche verpöht. «Sven Wassmer hat nach etwas verhaltenem Start seine kulinarische Reise Flughöhe erreicht. Seine Küche ist klarer und auch wohltuend schneller geworden. Die hochmotivierte Brigade arbeitet sehr konzentriert, aber dennoch mit einer gewissen Leichtigkeit.» Diesen Worten aus dem Gault Millau schliessen wir uns an. Das Surprise-Menü überzeugte auch leidenschaftonline.ch. Danach durfte sich leidenschaftonline.ch mit Sven Wassmer und seiner Frau Amanda unterhalten:

- *Sie sind im Kanton Aargau aufgewachsen. Waren Sie als kleiner Bub schon in Mamas Küche anzutreffen? Inwieweit hat Sie die mütterliche Küche geprägt?*

Ja absolut. Ich fand es immer sehr spannend als kleiner Junge in der Küche von Mama zu stehen. Der Herd hatte mich magisch angezogen, jedoch war dies nicht ganz ungefährlich, sodass ich dann am Küchentisch für die Salatsaucen zuständig wurde.

- *Was fasziniert Sie am Kochen?*

Die Teamarbeit, die Präzision und die Vielfalt. Aber natürlich ist es für mich das Grösste, dass ich damit Emotionen an den Gast übermitteln kann.

«Wer zu uns kommt, soll sich lange daran erinnern.»

- *Welches Konzept verfolgen Sie mit Ihrer Küche? Wie bezeichnen Sie Ihren Kochstil?*

Alpine Schweizer Küche. Puristisch & avantgardistisch

Wir befinden uns hier am Übergang von den nördlichen zu den südlichen Alpen. Es wäre jammerschade, wenn wir diese privilegierte geografische Lage und den enormen kulinarischen Reichtum der näheren Umgebung nicht nutzen würden.

Techniken, wie das Fermentieren, das Trocknen oder das Einsalzen sind integraler Bestandteil unserer Küche.

- *Worauf achten Sie beim Einkauf Ihrer Produkte? Wonach haben Sie Ihre Lieferanten ausgesucht? Und wie ist Ihr Verhältnis zu Luxusprodukten in der Küche?*

Ich arbeite nur mit den besten Produkten aus dem Alpenraum, ohne dabei zu dogmatisch zu sein. Die beste Qualität steht immer an erster Stelle. Viele Produzenten sind mittlerweile gute Freunde und es ist schön, wenn man deren Leidenschaft spürt und teilen kann.

Die Frage müsste eher sein was heutzutage ein Luxusprodukt ist... Also zum Beispiel, wenn ich ein Produkt vor der Haustüre aus der Natur holen kann, ist das für mich der grösste Luxus.

- Mit 18 GM-Punkten und zwei Michelin-Sternen zählen zu den besten Köchen des Landes. Was bedeuten für Sie diese Auszeichnungen? Und wie entscheidend sind diese für Ihre Gäste?

Es ist eine tolle Anerkennung fürs Team und das Restaurant. Ich bin ein ehrgeiziger Mensch und dass unsere Leistung und unsere Qualitätsansprüche auch wahrgenommen und gewürdigt werden, ist ein schönes Gefühl.

«Je länger ich koche, umso mehr lasse ich weg.»

Sven Wassmer mit seiner alpinen Küche reduziert unglaublich stark aufs Wesentliche. So viel Purismus muss man sich in diesem Rahmen erst mal getrauen. (Leidenschaftonline.ch)

- Wie oft wechseln Sie das Menü/die Karte? Und wie geht ein solcher Wechsel vor sich?

Wir haben klassisch die vier Jahreszeiten. Frühling/Sommer/Herbst/Winter. Die Natur ist meine Inspirationsquelle. Neue Ideen kommen mir eher in einem ruhigen Moment. Vielleicht auf einem Spaziergang mit der Familie. Zuerst habe ich eine Grundidee. Wichtig ist dann jedoch der Dialog mit dem Team.

Natürlich wechsele ich nicht alle Gerichte auf einmal. Den bei bis zu 12 Gängen wäre dies auch sehr schwierig. Zudem habe ich gewisse Gerichte, die eine deutliche Handschrift tragen und Gäste extra deswegen zu uns ins Memories fahren.



- Was möchten Sie Ihren Gästen auf Ihren Tellern erzählen?

Wir zelebrieren das Produkt und die Produzenten und erzählen damit unsere authentischen Geschichten.

- Was bedeutet Ihnen Ihr Team?

Das Team ist meine Familie & jeder einzelne ist Teil des Erfolgs, den wir gemeinsam uns fürs Memories erarbeiten.

Redaktionelle Anmerkung: Die Mannschaft, die Sven Wassmer um sich versammelt hat, kann sich durchaus sehen lassen. Allen voran Chef Patissier Andy Vorbusch, den anspruchsvolle Geniesser noch aus seiner Zeit bei Joachim Wissler im Schloss Bensberg (3*), bei Christian Bau (3*) oder im Waldhotel Sonora (3*) kennen mögen und der zuletzt den Posten des Chef Patissiers im Hotel Dolder Grand in Zürich innehatte. Das Thema Wein liegt in den Händen von Wassmers weltgewandter und sympathischer Ehefrau Amanda.

Exekutive Sous-Chef des Memories ist Benedikt Gerster, der sich seine Sporen unter anderem im Hertog Jan (3*) in Brügge oder dem Maaemo (3*) in Malmö verdient hat.

- Ich suche vergeblich nach einer Speisekarte?

Ich serviere von Anfang an eine «Carte Blanche». Im heutigen Alltag muss jeder viele Entscheidungen treffen & im Memories wollen wir helfen, dass man sich nur auf das wesentliche Fokussieren muss - den Genuss. Aber natürlich habe ich damit auch einen Spielraum, so dass ich auch Produkte ins Menü einbauen kann, deren Verfügbarkeit nur teilweise gegeben ist.

- Wirtschaftlichkeit der Küche?

Klar ist das auch im Memories ein Ziel. Hier setze ich klar auf Regionalität und Saisonalität. Wir gehen sorgfältig mit den Zutaten um und folgend dem «nose to tail / leaf to root» Prinzip, um Abfälle zu minimieren.

- Welcher Teller ist Ihr Favorit? Und warum?

Saibling aus dem Val Lumnezia | Gebrannter Sennenrahm | Tanne
Ganz einfach: Das bin ich auf einem Teller.

- Welches sind Ihre Ziele und welches Ihre Visionen?

Das Ziel ist klar: weiterhin erfolgreich zu sein und viele Gäste glücklich zu machen. Um somit die Vision zu erreichen, eines der besten internationalen Restaurants zu werden.

- Welche Zukunft sehen Sie für die Spitzengastronomie?

Ich hoffe, dass viel Restaurants lockerer werden und mehr auf Ihre Umgebung achten.

Fragen an Amanda:

- Wie entstehen die nicht-alkoholischen Begleiter?

Ich zerlege den Wein in Moleküle und Verbindungen und ordne sie den Inhaltsstoffen zu. Das Gleiche mache ich mit den Zutaten für die alkoholfreie Paarung. Statt der Aromen eines Barriques verwende ich zum Beispiel Vanille. Für Gerbstoffe vielleicht Quitte.

- Wie zugänglich und verständlich ist die Küche Ihres Mannes Sven für Sie?

Wir sind seit über 15 Jahren zusammen, kennen uns also mittlerweile sehr gut! Und ich verstehe, wie er das Essen ansieht. Deshalb funktioniert es auch so gut.

Restaurant Memories

im Grand Resort Bad Ragaz

Bernhard-Simon-Strasse

7310 Bad Ragaz

www.resortbadragaz.ch

www.memories.ch



Rezepte



Quelle: GaultMillau

Marcel's Gemüsegarten



Zutaten:

Gestockte Sonnenblumenkernmilch

200 g Rohmilch (über Nacht mit 30 g gerösteten Sonnenblumenkernen
infusieren)
10 g Sahne
4 g Buttermilch
1,6 g vegetarisches Lab

Essigmarinade

100 g Bio-Apfelessig
100 g Zucker
10 g Salz

Estragonöl

100 g Estragon
50 g frischer Spinat
200 g Traubenkernöl

Eingelegte Senfsaat

20 g Senfsaat

Geröstete Sonnenblumenkerne

50 g Sonnenblumenkerne

Saison-Gemüse

1 Karotte
1 Fenchel
1/2 Blumenkohl oder Brokkoli
1 Nostrano- oder Mini-Gurke mit Blüte
1 Bund Radieschen
1 Rande
1 Kohlrabi

Wildkräuter und essbare Blumen

Zubereitung:

1. Für die gestockte Sonnenblumenkernmilch alles zusammenrühren und in Portionen von 55 Gramm abfüllen. An einem Ort, der mindestens 42 °C hat, stocken lassen.
2. Für die Essigmarinade alles zusammen aufkochen und abkühlen lassen.
3. Für das Estragonöl den Estragon hacken und mit dem Öl und Spinat im Thermomix mixen. Für 6 Minuten auf 60 °C mixen, damit sich Geschmack und Chlorophyll löst. Passieren und kaltstellen.
4. Senfsaat mindestens viermal blanchieren, damit sich die Bitterstoffe lösen. Dann in die Essigmarinade einlegen.
5. Sonnenblumenkerne bei 160 °C für 10 Minuten im Ofen rösten, bis sie leicht Farbe bekommen.
6. Das Gemüse auf dem Gemüsehobel dünn schneiden, teils einsalzen (2%), teils in der Essigmarinade sauer einlegen und den Rest roh lassen

Kartoffel-Flan



Zutaten:

Für den Flan

- 300 g Röseler-Kartoffeln (mehlig kochend)
- 155 g Butter
- 150 g Kochwasser der Kartoffeln
- 100 g angerührtes Metil (Bindemittel aus der Molekularküche)

Zum Anrichten

- 4 EL Albeli-Kaviar
- 1 Zwiebel, eingelegt, in Streifen geschnitten
- 4 EL Petersilienstängel, fein geschnitten, mit Salz, Zucker und Essig gewürzt
- 4 TL Schnittlauchblüten, getrocknet
- 4 TL Brotcroutons oder frittierte Kartoffelschalen

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und im kochenden Salzwasser etwa 15–20 Minuten sehr weichkochen.
2. Kartoffeln abgiessen und das Kochwasser zurückbehalten.
3. Die heissen Kartoffeln mit Butter, Kochwasser und Metil (alternativ 4–5 Eier statt Metil dazugeben) in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und sehr fein mixen.
4. Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel füllen und portionenweise in tiefe Teller dressieren.
5. Die Teller mit Frischhaltefolie abdecken und bei 80°C im Steamer 20 Min. stocken lassen.
6. Den Flan mit Zwiebeln, Kaviar, Schnittlauchblüten, Croutons und Petersilienstängel anrichten.
7. Tipp: Zum Flan passen auch andere Kaviar-Typen, Trüffel, Lachs- oder Rindertatar.

**Gebratenes Saiblingsfilet mit Sauerampfercreme, Erdäpfel und Salat
Saibling**



Saibling filetiert und entgrätet (Haut dran lassen)

Dann leicht beizen mit Salz & Zucker (600 g Zucker 400 g Salz gut mischen)
das Filet wird mit der Beize von beiden Seiten bestreut und für etwa 25 Minuten
gebeizt.

Danach unter kaltem Wasser abspülen und das Filet trocknen.

Auf der Hautseite in etwas Öl und Butter anbraten.

Saibling Kaviar zum Dekorieren.

Sauerampfercreme

160 g	Eiweiss
100 g	Spinat
120 g	Sauerampfer
30 g	Dill
1,5 g	Xanthan
5 g	Salz
400 g	neutralen Rapsöl oder Sonnenblumenkernöl

Kräuter gut waschen. Alles in einem Vitamix oder Thermomix fein mixen und dann
mit dem Öl aufziehen wie eine Mayo.

Salatdressing

8 g	Sardellen
2 g	Salz
20 g	Mandeln, leicht geröstet
30 g	Sbrinz käse
50 g	Olivenöl
50 g	Wasser
15 g	Essig
2 g	Zucker

Schnittlauchöl (Garnitur mit Saibling Rogen)

2 bd	Schnittlauch
300 g	Sonnenblumenkernöl

Im Thermomix auf 70°C mixen und dann durch ein feines Sieb lassen.

Salat

Kopfsalatherzen / Brunnenkresse / Radieschen in Scheiben / Sauerampfer



Snacks serviert von Küchenchef Sven Wassmer:
gelagerte Rande | «Schlossere»-Meerrettich, Mangalitzta Lardo | Sauerteig Gipfeli,
Bergkäsecrème | Löwenzahn, M°Oscietra Carat Kaviar | Topinambur



Sauerteigbrot | Butter



St. Galler Angus Rind | Bergheu
Alpenessenz



Saibling aus dem Val Lumnezia |
Gebrannter Sennenrahm | Tanne



Riebelmais Poulet | Domleschger Randen
Schwarze Johannisbeere



«Knöpfli» | geröstete Hefe | Perigord Trüffel



Königstaube | Bärlauch | Garum
serviert von Sven Wassmer



8-jährige Kuh «Elea» | Weisse Lötschentaler |
Liebstöckel



Andeerer «Rustico» | Marcells Rhabarber
Amazake-Karamell



Äplerschokolade | Rote Beete | Meringue



Muskatkürbis | Flohs Sauermilch |
Wiesenkümmel



Andys Biberli



Petit Four