



# MARTIN GÖSCHEL

EXECUTIVE CHEF



Martin Göschel ist, wie sein Kochstil beschreibt, gerne in der Natur unterwegs und bekannt dafür, dass er für eine gesunde, erlesene Küche eintritt, die sich ihrer Region verpflichtet fühlt. Dabei setzte er den Fokus auf Spezialitäten von lokalen Erzeugern und Lieferanten, in Verbindung mit Kreationen der Haute Cuisine. Seine Küche wurde bereits mit 18 Punkten GaultMillau und 1 Stern Michelin gefeiert. «Es ist mir wichtig, meine eigene Handschrift einzubringen», sagt Göschel. Er selbst bezeichnet seine Küche in der Basis als frankophil, aber stets der Region und der Natur verbunden – und mitunter weltoffen, inspiriert von Reisen nach Asien und Südamerika.

Martin Göschel wurde 2002 vom Gault-Millau als «aufsteigender Stern des Jahres» bezeichnet und erhielt 2013 seinen ersten Michelin Stern im Hotel Paradies Ftan.

*Connu pour être un amoureux de la nature et des voyages, Martin Göschel préconise une cuisine locale, saine et toute en finesse. Il place l'accent sur des spécialités de producteurs et fournisseurs locaux qu'il associe avec des créations de haute cuisine. Sa cuisine a d'ailleurs été récompensée par 18 points Gault&Millau et une étoile dans le guide Michelin. Lui-même qualifie sa cuisine comme étant francophile à la base, mais toujours liée à la région et à la nature – et parfois cosmopolite, inspirée de ses voyages en Asie et en Amérique du Sud. «Il me tient à cœur d'y apporter ma touche personnelle», ajoute-t-il.*

*Élu «étoile montante de l'année» par le Gault&Millau en 2002, Martin Göschel décroche sa première étoile Michelin en 2013, à l'hôtel Paradies Ftan.*

Martin Göschel enjoys, as his style of cuisine implies, being out and about in nature. While doing so, he always seeks inspiration for new dishes. Having built up a reputation for healthy, refined cuisine that respects local produce, he developed a particular style of cuisine based on transforming specialities from regional producers and suppliers into haute cuisine creations. His endeavours were rewarded with 18 GaultMillau points and one Michelin star. Göschel says: „I am keen to bring my own signature to the role”. He describes his cuisine as essentially Francophile, but influenced by the character of the region and its natural surroundings, and at the same time open to the world, inspired by his trips to Asia and South America.

GaultMillau crowned him “Rising Chef of the Year” in 2002, and his cuisine was awarded with his first Michelin star in 2013 at the hotel Paradies in Ftan.





# — THE ALPINA SIGNATURE MENU —

## MARTIN GÖSCHEL

### Amuse Bouche

**Zweierlei von der Gänsestopfleber mit Perigord Trüffel & mariniertes Terrine ,  
Artischocken Champignon Salat mit kleinem Brioche oder  
Rüben Carpaccio mit Hanf Crème, Holunderblüten Vinaigrette und Artischocken Champignon Salat**

*Duo de foie de foie gras à la truffe du Périgord et terrine marinée,  
salade d'artichauts et champignons avec petite brioche ou*

*Carpaccio de betterave et sa crème de chanvre, vinaigrette de fleurs de sureau,  
salade d'artichauts et champignons*

*Duo of foie gras with Perigord truffle & marinated terrine  
and artichoke mushroom salad with a small brioche or*

*Carrot carpaccio with hemp cream, elderberry vinaigrette and artichoke mushroom salad*

**Gegrillter Steinbutt mit saurer Gurke, rosa Grapefruit und Krustentier Sud oder  
Saure Gurke mit rosa Grapefruit an einem Chipotle Sud**

*Turbot grillé et son cornichon au vinaigre, pamplemousse rose et fumet de crustacés ou  
Cornichon au vinaigre et son pamplemousse rose sur un fumet de chipotle*

*Grilled turbot with pickled cucumber, pink grapefruit and crustacean jus or  
Pickled cucumber with pink grapefruit on chipotle jus*

**Gefüllte Calamarata mit gratinierter Jacobsmuschel, grünem Spargel und scharfer Erdnuss Sauce oder  
Gefüllte Calamarata mit grünem Spargel und scharfer Erdnuss Sauce**

*Calamarata farcie et son gratin de Saint-Jacques, asperges vertes et sauce corsée à la cacahuète ou  
Calamarata farcie à l'asperge verte et sauce corsée à la cacahuète*

*Stuffed calamarata with scallop au gratin, green asparagus and spicy peanut sauce or  
Stuffed calamarata with green asparagus and spicy peanut sauce*

### «Zweierlei vom Kalb»

**Tranche aus dem Kotelettstück, gefüllter und geschmorter Schwanz, gebackenes Eigelb und Wurzelgemüse oder  
Glasierter Wurzelgemüse mit gebackenem Eigelb, Kräuter und Safranschaum**

*Tranche du morceau de côtelette, queue farcie et braisée, jaune d'œuf cuit et légumes racines ou  
Légumes racines glacés et jaune d'œuf cuit, herbes et mousse de safran*

*Prime veal cutlet, stuffed and stewed tail, baked egg yolk and root vegetables or  
Glazed root vegetables with baked egg yolk, herbs and saffron foam*

**Sauerrahmmousse auf Financier mit eingewecktem weissen Pfirsich und Pfirsich Sorbet**

*Mousse de crème aigre et son financier, pêche blanche confite et sorbet à la pêche  
Sour cream mousse on a financier with jarred white peach and peach sorbet*

**3 Gänge / Plats / Courses**

CHF 120

**4 Gänge / Plats / Courses**

CHF 140

**5 Gänge / Plats / Courses**

CHF 160

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt. - Tous les prix y compris service et TVA - All prices include service charge and tax  
Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft über Fleischherkunft und Allergene.  
C'est avec plaisir, que notre équipe de service vous informera sur l'origine des viandes ainsi qu'à propos d'éventuels allergènes.  
With pleasure our serviceteam provides you with information about the origin of meats and allergens.