



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 Paradis in Ftan.



– THE ALPINA SIGNATURE MENU –

MARTIN GÖSCHEL

Junges Gemüse mit Kohlrabiravioli, Wiesenkräutern und Kohlrabivinaigrette

Jeunes légumes et ravioles de colrave, servis avec des herbes des prés et une vinaigrette au colrave

Baby vegetables with kohlrabi ravioli, meadow herbs and kohlrabi vinaigrette

Langoustinocarpaccio mit Holundermarinade und Imperial Kaviar oder Stauchtomate mit Büffelmilch-Stracciatella gefüllt, in einem feinen Liebstockelsud

Carpaccio de langoustine servi avec une marinade au sureau et du caviar impérial ou

Tomates grappe farcies à la stracciatella de lait de bufflonne dans un délicat fumet de livèche

Langoustine carpaccio with elderberry marinade and Imperial caviar or

Vine tomatoes stuffed with buffalo milk stracciatella in a tasty lovage stock

Gerösteter Jacobsmuschel Fächer mit Sommertrüffel auf Tobinambur Ragout, im Artischockensud und Rapsöl oder Risotto mit Tobinambur und Sommertrüffel

Éventail de noix de Saint-Jacques grillé à la truffe d'été

sur compotée de topinambours servi avec un fumet d'artichaut et de l'huile de colza ou

Risotto au topinambour et à la truffe d'été

servi avec un fumet d'artichaut, de l'huile de colza et une salade de pousses de fines herbes fraîches

Roast scallop fan with summer truffles

on a Jerusalem artichoke ragout in artichoke stock and rapeseed oil or

Risotto with Jerusalem artichoke and summer truffles

with artichoke stock, rapeseed oil and fresh mini herb salad

«The Alpina White» Sorbet

mit Melone / avec melon / with Melon

Filet von Steinbutt im Brotmantel auf gegrillter Avocado, Kanzuri und Krustentierschaum oder Geschmortes Rinds Schulterspitz mit Erbsengemüse und Ruchbrot Creme oder Veganer Weichkäse « Soft White » im Brotmantel gebacken mit gegrillter Avocado und Kanzurisauce

Filet de turbot en croûte de pain sur lit d'avocat grillé, kanzuri et écume de crustacés ou

Palette de bœuf braisée accompagnée de petits pois et d'une crème de pain bis ou

Fromage végane à pâte molle « Soft White » cuit dans sa croûte de pain,

servi avec de l'avocat grillé et une sauce kanzuri

Filet of turbot in a breaded crust on grilled avocado, kanzuri and crustacean foam or

Braised shoulder of beef with peas and wholegrain bread cream or

Vegan cheese « Soft White » baked in a breaded crust with grilled avocado and kanzuri sauce

«Yellow Lemon»

Eingelegte Zitrone, Japanische Yuzu Chantilly, Mandel Sablé

Citron confit mariné, chantilly au yuzu japonais, sablé aux amandes

Preserved lemon, Japanese yuzu Chantilly cream, almond sablé

3 Gänge / Plats / Courses

CHF 120

4 Gänge / Plats / Courses

CHF 140

5 Gänge / Plats / Courses

CHF 160

6 Gänge / Plats / Courses

CHF 180

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.