

SOMMET
BY
Martin Göschel

Sommer 2023



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 setzt 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 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 specialties 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.

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 gastronomiques. 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 environnante. Parfois cosmopolite, elle est 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.



Mehr Informationen zu Produzenten hier

More information on producers here

Plus d'informations à propos de nos producteurs ici

Martin Göschel

Degustationsmenü | Tasting Menu | Menu Degustation

Ente Appenzell • Strudel • Entenstopfleber • Süsskartoffel • Schweizer Aprikose 65
Appenzell Duck • Strudel • Duck foie gras • Sweet potato • Swiss apricot
Canard d'Appenzell • Strudel • Foie gras de canard • Patate douce • Abricot suisse

The Alpina Bienen Garten • Regenbogenforelle • Bienenwachs • Honigglasur 58
The Alpina Bees' Garden | Rainbow trout • Beeswax • Honey glaze
Le jardin des abeilles de l'Alpina | Truite arc-en-ciel • Cire d'abeille • Glaçage au miel

Swiss Shrimps • Salz aus Bex • Haselnuss 78
Swiss Shrimps • Swiss Salt • Hazelnuts
Swiss Shrimps • Sel de Bex • Noisettes

Gstaader Käseravioli • Rote Beete • Sauerklee • Imperial Kaviar 78
Gstaad cheese ravioli • Beetroot • Wood sorrel • Imperial caviar
Raviolis au fromage de Gstaad • Betterave rouge • Oseille • Caviar impérial

Gstaader Kalb • Sommerliche Gemüserolle • Rotweinessig-Jus 84
Gstaad veal • Summer vegetable roll • Red wine vinegar jus
Veau de Gstaad • Rouleau de légumes estivaux • Jus au vinaigre de vin rouge

Jersey Blue • Fermentierter Radicchio 26
Jersey Blue • Fermented Radicchio
Jersey Blue • Radicchio fermenté

Meringue • Beeren • Alpenkräuter 32
Meringue • Berries • Alpine herbs
Meringue • Baies • Herbes des Alpes

5 Gänge 180

5 courses
5 plats

6 Gänge 200

6 courses
6 plats

7 Gänge 220

7 courses
7 plats



Vegetarisch | Vegetarian | Végétarien

<i>Gebrauterte Faux Foie Gras • Aprikose</i> Roasted faux foie gras • Apricot Faux gras poêlé • Abricot	45
<i>Reis Profiteroles • Topinambur</i> Rice profiteroles • Jerusalem artichoke Profiteroles de riz • Topinambour	45
<i>Wildkräuter Royal • Milchhaut • Munder Safran AOP</i> Wild herbs royal • Milk skin • AOP Mund saffron Herbes sauvages royales • Peau de lait • Safran de Mund AOP	54
<i>Käseravioli • Rote Beete • Sauerklee • Sommertrüffel</i> Cheese ravioli • Beetroot • Wood sorrel • Summer truffle Raviolis au fromage • Betterave rouge • Oseille • Truffe d'été	44
<i>Tajine • Sommergemüse • Curry • Tempeh • Joghurt</i> Tajine • Summer vegetables • Curry • Tempeh • Yoghurt Tajine • Légumes d'été • Curry • Tempeh • Yaourt	65
<i>NEW ROOTS Cashew Käse • Feigen Chutney</i> NEW ROOTS Cashew cheese • Fig chutney NEW ROOTS Fromage de noix de cajou • Chutney de figues	35
<i>Meringue • Beeren • Alpenkräuter</i> Meringue • Berries • Alpine herbs Meringue • Baies • Herbes des Alpes	32

5 Gänge 180

5 courses
5 plats

6 Gänge 200

6 courses
6 plats

7 Gänge 220

7 courses
7 plats



Vorspeise | Appetizer | Entrées

Hausgeräucherter Kingfish • Fermentierte Aprikosenmiso • Holundermarinade

58

Home-smoked kingfish • Fermented apricot miso • Elderberry marinade

Thazard de l'Atlantique fumé maison • Miso fermenté à l'abricot • Marinade au sureau

Eismeerkrabbe • Imperial kaviar • Avocado • SwissShrimp gelée

89

Snow crab • Imperial caviar • Avocado • SwissShrimp gelée

Crabe des neiges • Caviar impérial • Avocat • Gelée de crevettes SwissShrimp

Terrine & gobreutene Schreibe von der Gänsestopfleber • Rhubarber • Vanille

65

Terrine & roasted slice of foie gras • Rhubarb • Vanilla

Terrine et tranche poêlée de Foie gras • Rhubarbe • Vanille



Zwischengang | Middle Course | Entre-Plats

Chartreuse von Spaghetti • Jakobsmuschel • legierter Trüffelsud

84

Chartreuse of spaghetti • Scallop • Alloy truffle sauce

Chartreuse de spaghettis • Coquille Saint-Jacques • Sauce à la truffe alliée

Langoustine Royal • Imperial Kaviar • Junger Lauch

95

Langoustine royal • Imperial caviar • Young leek

Langoustine royale • Caviar impérial • Jeune poireau



Fleisch | Meat | Viandes

Sisteron Lamm • Gremolata • Ratatouille • Kartoffelgratin • Kräuterjus 86
Sisteron lamb • Gremolata • Ratatouille • Potato gratin • Herb jus
Agneau de Sisteron • Gremolata • Ratatouille • Gratin de pommes de terre • Jus aux herbes

Porterhouse Steak 900g • Waldpilze • Süsskartoffel Purée • Trüffeljus 220
Porterhouse steak 900g • Wild mushrooms • Sweet potato purée • Truffle jus
Steak Porterhouse 900g • Champignons sauvages • Purée de patates douces • Jus de truffes

Für 2 Personen | For 2 persons | Pour 2 personnes

Taube Royal • Artischockenrisotto • Albufera Sauce 220
Pigeon Royal • Artichoke risotto • Albufera sauce
Pigeon Royal • Risotto à l'artichaut • Sauce Albufera

Für 2 Personen | For 2 persons | Pour 2 personnes



Fisch | Fish | Poissons

Atlantik Steinbutt BBQ • Fermentierter Lauch • Parisienne Kartoffeln •
Vadouvan-Velouté

88

Atlantic turbot BBQ • Fermented leek • Parisienne potatoes • Vadouvan velouté

Turbot de l'Atlantique au BBQ • Poireau fermenté • Pommes de terre Parisienne • Velouté
au Vadouvan

Ganze Seezunge • Kirschtomaten • Rucola • Salzlake • Polenta Gnocchi

220

Whole sole • Cherry tomatoes • Rocket • Salted lemon pickle • Polenta Gnocchi

Sole entière • Tomates cerises • Roquette • Citron confit au sel • Polenta Gnocchi

Für 2 Personen | For 2 persons | Pour 2 personnes

Bei Fragen zu Allergenen und Deklarationen geben Ihnen unsere Service-Gastgeber gerne Auskunft

Please consult our service hosts about allergens and declarations

Veuillez vous adresser à notre équipe de salle pour toute question concernant les allergènes et l'origine des produits

