Vegan und vegetarisch: ein Trend, der in den Hotelküchen angekommen ist

Andelfingen, 31. Januar 2023 - **Gute Neuigkeiten für Veganer und Vegetarier: Der Trend zu fleischlosen Gerichten hat sich unterdessen in vielen Hotelküchen durchgesetzt, so dass sich Freunde des fleischlosen und tierproduktfreien Genusses nicht mehr auf Vorspeisen, Beilagen und Pasta beschränken müssen. Die folgenden drei Häuser haben sich auf vegetarische und vegane Küche spezialisiert und dies mit grossem Einfallsreichtum!**

Die erste vegan, vegetarische Bündnerstube im Hotel Adula in Flims: Das Restaurant La Clav.

Das traditionsreiche Restaurant La Clav bleibt ein Ort für Liebhaber von urigen Gerichten wie Capuns oder Bündner Gerstensuppe, diese interpretiert Küchenchef Thomas Huber jedoch neu und dem Zeitgeist entsprechend vegan und vegetarisch. Dabei bleibt er den Traditionen der Bündner Küche treu. Frei nach dem Motto: Deftig Schlemmen geht auch ohne Speck und schlechtes Gewissen, kommen die Gäste weiterhin in den Genuss von leckerer Bündner Küche. Die beliebten Pizokel schmecken in der vegetarischen Hanf-Variante saftig und währschaft, genauso wie die vegane Bündner Gerstensuppe oder die Hirse-Capuns. Dazu finden sich auch neue, moderne Gerichte auf der Karte, wie ein Kürbis-Maroni-Gulasch oder geschmorte Petersilienwurzel. Sämtliche Produkte stammen aus der Region und werden saisonal bezogen.

Die Gerichte können auch in den eigenen vier Wänden genossen werden: als Takeaway oder in Flims, Laax und Falera als Delivery bis vor die Haustüre.

Inspiziert von den lebhaften Märkten im Orient: Das vegan/vegetarische Restaurant Bazaar – das Herz des CERVO Mountain Resort in Zermatt

Der Bazaar ist ein Treffpunkt für moderne Nomaden, Entdecker und Einheimische. Hier ist jeder willkommen, sei es auf den Signature Cocktail «Marrakech Mule» oder ein abendfüllendes Dinner. Die Atmosphäre ist entspannt und freigeistig und die raffinierten Gerichte, die den ganzen Tag über angeboten werden, sind vegan und vegetarisch.

Das CERVO-Team hat sich einen respektvollen und schonenden Umgang mit den wertvollen Umweltressourcen auf die Fahnen geschrieben und handelt aus Überzeugung danach. Das gesamte kulinarische Angebot des Hotels mit den drei Restaurants Madre Nostra, Bazaar und Ferdinand besteht zu über 50 Prozent aus vegetarischen Gerichten. Dafür werden nur qualitativ hochwertige Produkte verwendet, die nachhaltig produziert und mit Sorgfalt und Respekt verarbeitet werden. Die Milchprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz und wenn immer möglich wird auf die kleinen, lokalen Produzenten Rücksicht genommen.

Heimische Produkte und Aromen aus der ganzen Welt im Hotel Glacier in Grindelwald

Küchenchef Robert Steuri und sein Team setzen im Hotel Glacier auf eine innovative und vegane Küche, wofür sie bereits nach kurzer Zeit mit 15 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet wurden. Die Produkte sind vorzugsweise regional, die Kräuter stammen aus dem Hotelgarten und die Aromen aus der ganzen Welt. Es kann zwischen einem Drei-, Fünf- oder Sieben-Gänge-Menü gewählt werden. Das rein vegane Menü heisst «Wiese und Wald», das klassische Menü mit Fleisch und Fisch heisst «Tal und See». Apropos Fisch: Im Hotel Glacier ist auch der Kaviar in einer veganen Version erhältlich!

Zu den Menüs stellt Gastgeber und passionierter Weinkenner Jan Pyott die passenden Wein- oder Saft-Pairings aus seinem umfangreichen Weinkeller zusammen. Pro Jahr werden vier bis fünf «Glacier Flavour Events» durchgeführt. Dabei werden Raritäten aus dem Weinkeller – in Anwesenheit der Produzenten – zusammen mit Delikatessen aus der Küche verköstigt.