

Bad Lauterbach gourmet

daniel pitted

der etwas andere küchenchef, welcher sich mit verblüffenden gerichten über die klassischen geschmacksbilder hinwegsetzt. seine philosophie: kochen mit den besten, regionalen produkten, so ehrlich und gut wie möglich.

daniel pitted gehört zu den schweizer köchen der modernen und frechen generation, die fine dining neu interpretieren. dass das essen gut schmecken soll, ist selbstverständlich. dazu gehört aber eine gehörige portion liebe zum kochen und genuss zum essen. das eine ohne das andere kann und will er sich nicht vorstellen.

der gault millau und michelin koch hat schon als kleiner junge seiner mutter beim kochen zugeschaut und bald schon jede gelegenheit genutzt, selbst am herd zu experimentieren. nach seiner grundausbildung zum koch, abschluss an der hotelfachschule belvoirpark zürich und dem eidg. fachausweis zum küchenchef, absolvierte er seine wanderjahre in den besten schweizer häusern, wie im ehemaligen ferienort walliserhof (15 gault millau) saas fee, im grandhotel zermatterhof (16 gault millau) zermatt und im bad attisholz (17 gault millau) riedholz. 2003 eröffnete er sein eigenes restaurant im wallis und führte dies vier jahre lang. danach zog es ihn mit einem eigenen foodtruck durch die street-food-festivals der schweiz und er reiste im nachtzug quer durch deutschland- stets von der faszination für die verschiedenen aspekte der gastronomie geleitet.

seinen horizont hat er in internationalen küchen, wie zum beispiel in der old mirror lodge in kanada erweitert. dort hat er die zeit genutzt, um über den schweizer tellerrand hinaus zu schauen.





gourmet

willkommen in der welt der fantastischen geschmackserlebnisse. regionale produkte mit fingspitzengefühl kombiniert und zur perfektion veredelt, ergeben ein gastronomisches erlebnis der sonderklasse.

überraschungsmenu

in 3 gängen serviert	79
in 5 gängen serviert	99

geniessen sie ein ganz eigenes menu mit den kreationen aus meiner küche, zusammengestellt nach ihren vorlieben.

deklaration

der Bad Lauterbach gasthof legt wert auf tradition und nachhaltigkeit. daher werden alle produkte möglichst regional und saisonal bezogen. auf jeden fall aber aus der schweiz.

wlan: bad lauterbach gaeste | badwlan500
kein saft mehr? nach powerbank fragen!

