



Home > News > Gourmet > S. Pellegrino Saporì Ticino Gala: Reigen der Spitzenköche Im The Dolder Grand

S. PELLEGRINO SAPORI TICINO GALA: REIGEN DER SPITZENKÖCHE IM THE DOLDER GRAND

Zürich Hotel Nachbericht

Anfang Oktober fand im Zürcher Spitzenhotel «The Dolder Grand» die grosse Gala von S. Pellegrino Saporì Ticino statt. Das etablierte Schweizer Gourmetfestival lud gemeinsam mit Swiss Deluxe Hotels zu einem Genussabend der Extraklasse.

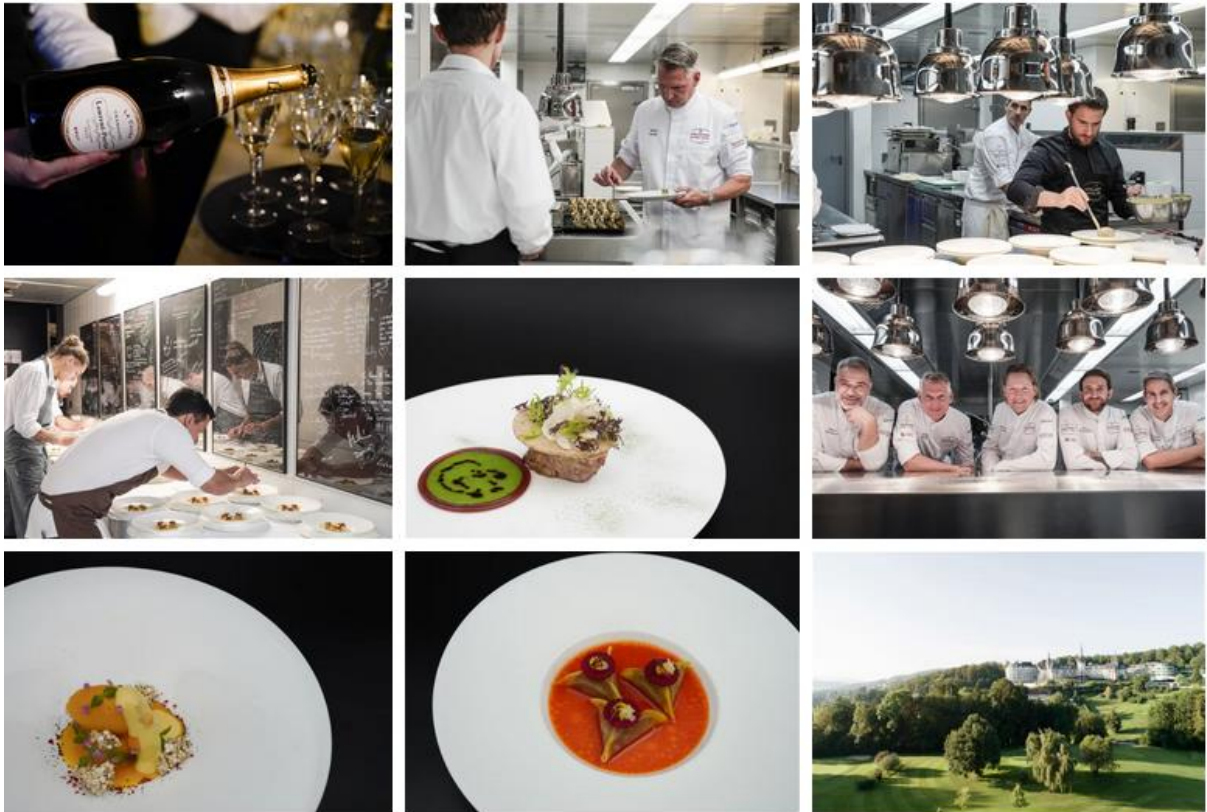
23.10.2023

Das Gourmet-Festival *S. Pellegrino Saporì Ticino* und *Swiss Deluxe Hotels* luden Anfang Oktober zur grossen Gala-Night im «*The Dolder Grand*» über der Stadt Zürich ein. Die geladenen Gäste kamen in den Genuss eines sechsgängigen Menus – kreiert von fünf Köchen. Hausherr und Dolder-Chef-Fine-Dining *Heiko Nieder* servierte den Einstieg und den Abschluss: Als erste Vorspeise eine würzig-frische Kombination aus Thunfisch, Senfgurke, Senf und Eigelb und zum Abschluss eine köstlich-exotische Kreation aus Mango, Kakaofruchtsaft, Getreide und Shiso.

Mattias Rook von der «*Locanda Barbarossa*» im Hotel «Castello del Sole» reiste aus Ascona an und servierte Tessiner Wagyu-Rind in Form von kleinen Teigtäschchen und in Kombination mit Räucherpfeffer-Vinagrette, Fingelime und Szechuan-Pfeffer. *Marco Badalucci* vom «*Badalucci*

Taste Ofart» in Lugano kreierte für die Gäste einen herrlichen, toskanisch anmutenden Teller: Perfekt gegarter schwarze Kabeljau auf Kichererbsenpüree sowie Kaviar. Köstlich war auch der Gang von *Marco Campanella* vom «Eden Roc Hotel» in Ascona – Parmesanravioli mit Nussbutter Schaum und schwarzem Trüffel. Den eigentlichen Hauptgang bestritt *Cristian Moreschi* von der «Villa Principe Leopoldo» in Lugano: Er servierte den Gästen Kalbsfilet mit Liebstöckel, Pastinaken und Steinpilzen.

Begleitet wurde das Menu von **Champagne Laurent-Perrier** und von **Weinen des Tessiner Betriebs Vinattieri** – darunter der Merlot Vinattieri Rosso 2018 aus der Magnumflasche, der im Falstaff-Weinguide Schweiz 2023 als bester Merlot des Landes ausgezeichnet wurde.



Dany Stauffacher, Gründer von Saponi Ticino, liess es sich nicht nehmen, ein paar Worte an seine Gäste und die Protagonisten des Abends zu richten. Auch die Köche und die Winzer traten ans Mikrofon und zeigten sich dankbar für die Arbeit von S. Pellegrino Saponi Ticino. Seit ganzen 17 Jahren veranstaltet Dany Stauffacher das erfolgreiche Gourmetfestival, das lange nicht nur der Tessiner Kulinarik, sondern der Gourmetszene der ganzen Schweiz gewidmet ist. Auch der Dank der Gäste nach dem gelungenen Abend im «The Dolder Grand» war gross und der Applaus den Organisatoren, Köchen und den Teams gewiss.