

Station 8
Christoph Bruni, L'Art du fromage

Bruni's Rohmilchkäse

Weinbegleitung

Azienda Agricola Ferraris
Roberto Ferraris
Piemont, Italien



Station 9 und 10
Rolf Mürner, Swiss Pastry Design

Verschiedene Dessertkreationen

Weinbegleitung

Weingut Günter & Regina Triebaumer
Günter Triebaumer
Burgenland, Österreich



Station 11
Blaser Café

Kaffeespezialitäten von Barista Künstlern

Grappa

Bosco del Merlo
Venetien, Italien

Wir danken unseren Sponsoren und Partnern für die gute Zusammenarbeit

Sponsoren

AEK Bank 1826
ASGI
Blaser Café AG
Rugenbräu AG

Partner

Restaurant Konzepthalle6
Konzepthalle6
Bieri Früchte und Gemüse Engros
Top Events Bern AG
Michel Comestibles AG
Fideco Comestibles AG
Oona © Echter Schweizer Alpen Kaviar

Markus Stäger, Stäger Weine
Lorenz Hämmerli, Weingut Hämmerli
Piero Rovea, Tenimento dell'Ör
Nieves García de Jalón, Pago de Vallegarcia
Julia Sánchez López, Hacienda el Ternero
Günter Triebaumer, Weingut Günter & Regina Triebaumer
Roberto Ferraris, Azienda Agricola Ferraris
Bosco del Merlo
Kurt Althaus, Rugenbräu AG

Domingo S. Domingo
Rolf Fuchs
Enrico Rudel
Rafael Hänni
Rene Schudel
Duy Tong
Christoph Bruni
Rolf Mürner
Urs Messerli



kochkultur

Menu

Willkommen im kulinarischen Paradies!

Ihre Genussreise hat bereits spannend begonnen.
Entdecken Sie auch die weiteren Kreationen unserer begnadeten
Köche und lassen Sie sich von den verführerischen Düften
der Speisen in eine andere Welt entführen. Wir wünschen
Ihnen unvergessliche Stunden.



Ab 18.30 Uhr
Schwingen die Köche ihre Kellen
an den Stationen 1 bis 7

Ab 21.00 Uhr
Käsestation

Ab 22.00 Uhr
Süsse Leckereien
am Dessertbuffet



Bitte nehmen Sie Ihr Glas immer mit
auf Ihre Genussreise.

Station 1

Urs Messerli, Restaurant mille sens

Berner Wagyu Lardo mit Kräuter-Focaccia

Am Tisch:

Geflügeldelikatessen (Rilette, Gelée, Mousse)
mit Aroniabeeren-Chutney, Thymianbrioche
und Emmentaler Käseprofiterol

Weinbegleitung

Bosco del Merlo
Venetien, Italien



Station 2

Rolf Fuchs, Restaurant Panorama

«Sau-zart» deluxe

Weinbegleitung

Pago de Vallegarcia
Nieves García de Jalón
Vino de la Tierra Castilla, Spanien

Gastbierbrauer

Rugenbräu AG
Kurt Althaus
Interlaken, Schweiz

Station 3

Domingo S. Domingo, Restaurant mille sens

Frutiger Stör, Oona ® Echter Schweizer Alpen Kaviar,
Randen-Yuzusuppe, süss-säuer Randen, Wasabi-Espuma

Weinbegleitung

Weingut Hämmerli
Lorenz Hämmerli
Bern, Schweiz



Station 4

Enrico Rudel, Restaurant Konzepthalle6

Lachsfilet im Kataifi-Teig mit Petersilienwurzel-Püree,
halbgetrocknete Weintrauben und karamellisierter Speck
«Thuner grüne Sauce»

Weinbegleitung

Hacienda el Ternero
Julia Sánchez Lopez
Rioja, Spanien



Station 5

Rene Schudel, Restaurant Benacus

Sashimi vom Gantrischer «Frässerli» mit Sesam Salsa
und Süsskartoffel-Püree

Weinbegleitung

Tenimento Dell'Ör
Piero Rovea
Tessin, Schweiz

Station 6

Duy Tong, Cooking for Good

Summer Roll – Goi Cuon Reispapier – Blattsalat –
Tofu mit Zitronengras – eingelegtes Gemüse –
rohe Mango – Kräuter

Weinbegleitung

Stäger Weine
Markus Stäger
Graubünden, Schweiz



Station 7

Rafael Hänni, Restaurant Schloss Oberhofen

Hirse – Quitte – Rapsöl – Butter

Weinbegleitung

Weingut Günter & Regina Triebaumer
Günter Triebaumer
Burgenland, Österreich