

htr.ch

kooperation

# Bürgenstock Resort und Swiss spannen zusammen

Für die kommenden drei Monate kreiert Mike Wehrle, Culinary Director im Bürgenstock Hotels & Resort Lake Lucerne Menüs für Swiss-Passagiere.



Dessert Schokoladen-Marquise mit pochierten Birnen und Vanilleglacé, sowie karamellisierten Haselnüssen.

Bild: ©SWISS/©Bürgenstock Hotels AG

Während der nächsten drei Monate serviert die Schweizer Fluggesellschaft ihren Gästen kulinarische Highlights aus dem Kanton Nidwalden. Mike Wehrle, Culinary Director ausgezeichneten Bürgenstock Hotels & Resorts Lake Lucerne, kreierte im Rahmen des preisgekrönten Programms Swiss Taste of Switzerland exklusive Menüs.

Ab 5. September 2018, bis Anfang Dezember 2018 kommen Business- und FirstClass-Gäste von Swiss International Air Lines (SWISS) auf Langstreckenflügen ab der Schweiz in den Genuss der facettenreichen Küche von Mike Wehrle.

Der Culinary Director des Bürgenstock Resorts, das hoch über dem Vierwaldstättersee thront und kürzlich [von Gault Millau als Hotel des Jahres 2019 ausgezeichnet](https://www.htr.ch/story/buergenstock-resort-ist-hotel-des-jahres-2019-21632.html) (<https://www.htr.ch/story/buergenstock-resort-ist-hotel-des-jahres-2019-21632.html>) wurde, verwöhnt die Gäste in acht Restaurants mit Gerichten aus der ganzen Welt.

Der Chefkoch legt dabei besonderen Wert auf Authentizität, Nachhaltigkeit, Frische und Qualität. Das spiegelt sich in seinen Menükreationen für «Swiss Taste of Switzerland» wider. Seit 16 Jahren bringt die Fluggesellschaft mit dem Programm ihren Fluggästen während jeweils drei Monaten die Spezialitäten eines ausgewählten Schweizer Kantons und damit die kulinarische Vielfalt der Schweiz näher. (htr)

**Die servierten Kreationen  
Kohlenfisch mit Randen-  
Spaghetti in der First Class:**

Gäste in der First Class können als Vorspeise beispielsweise marinierten Hummer mit Pecorino und Blumenkohl-Pannacotta geniessen. Als Hauptspeise werden wahlweise Kalbsfilet mit schwarzer Trüffelsauce, Tobinambur, Schwarzwurzel und Marroni oder Kohlenfisch mit weisser Olivensauce, Randen-Spaghetti und Äpfeln serviert. Abgerundet wird das Menü mit einem Dessert aus Schokoladen-Marquise mit pochierter Birnen und Vanilleglacé sowie karamellisierten Haselnüssen.

**Lachsforellen-Tataki mit  
Pommery-Senf-Sauce in der  
Business Class:**

In der Business Class können die Gäste als Vorspeise Lachsforellen-Tataki mit Kürbis und Kerbelwurzel sowie Pommery-Senf-Sauce degustieren. Als Hauptspeise stehen unter anderem Zanderfilet mit Noilly Prat-Sauce, Fregola sarda und Fenchel zur Auswahl oder Rindsfilet mit Valle-Maggia-Pfeffersauce, Kartoffel-Lauchpüree, geschmortem Lauch und Karotten. Komplettiert wird das Menü mit Passionsfrucht-Cheesecake begleitet von einem Bananen-Himbeerkompott.

Auch die Käseauswahl steht ganz im Zeichen des Kantons Nidwalden. In beiden Klassen werden die Menüs durch eine exquisite Auswahl an Nidwaldner Käsen abgerundet, darunter Bürgenstöckler, Dallenwiler Wymutschli oder der berühmte Sbrinz AOP.

Aufgrund begrenzter Weinproduktionsmengen im Kanton Nidwalden stammt die Weinselektion in der First Class aus dem Nachbarkanton Luzern, die der Business Class aus dem Kanton Wallis. Passend zum Menü werden in der First Class unter anderem ein Müller-Thurgau 2017 sowie ein Pinot Merlot Barrique 2016 von der Brunner Weinmanufaktur in Hitzkirch angeboten. Die Gäste der Business Class können Weine des Cave Saint

Publiziert am Dienstag, 04. September 2018