

# Gourmet-Abend «Trilogie der Sinne»

Der Gourmet-Abend «Trilogie der Sinne» der SSTH am vergangenen Freitag war ein aussergewöhnliches Geschmacks- und Duft-Erlebnis. Die Bildergalerie zum Event.



Bild: Fabian Hossmann Fotografie

Der Abend war mit 55 Gästen aus der Region ausverkauft. Die Gänge waren abwechslungsreich und die Geschmacksnerven wurden auf die Probe gestellt. Verarbeitet wurden regionale Lebensmittel wie Bündner Lachs aus dem Misox, Bündner Trüffeln, Kartoffeln aus dem Albulatal und ein Reh aus der aktuellen Bündner Jagd.

Stefan Wagner, Gastkoch vom Restaurant Stern in Chur, war für den Hauptgang zuständig und hat mit einer innovativen Kreation die Besucher beeindruckt.

Der Erfolg der Trilogie der Sinne habe sich bewährt, schreiben die Organisatoren. Im nächsten Jahr soll die vierte Ausgabe der «Trilogie der Sinne» stattfinden.

htr/pt  
Publiziert am Mittwoch, 26. September 2018