Urs Heller, directeur de GaultMillau Suisse, a écrit :

"J'ai accompagné Martin Dalsass tout au long de sa longue carrière, à la fois comme testeur et comme fan".

Il a cuisiné au 'Santabbondio' à Lugano depuis 1985 et au 'Talvo' à St. Moritz depuis 2011.

Martin Dalsass est un fan déclaré de Gstaad et a cuisiné plusieurs fois dans le Saanenland. Au vieux « Bellevue », au « Basta by Dalsass » et au « Chlösterli ».

Tous ceux qui connaissent Martin Dalsass savent qu'il ne peut pas se passer de cuisiner. C'est pourquoi nous, Brigitte et Thomas Frei, avons ouvert pour lui une « Locanda » (restaurant de cuisine italienne) dans notre gourmet hôtel « Bernerhof ». Nous n'avons pas eu à négocier longtemps, un coup de téléphone a été suffi et le Tyrolien du Sud, passionné de cuisine, a accepté. L'idée était que Martin vienne dans le Saanenland pendant quelques semaines et qu'il y prépare ses plats typiques. Par exemple : gnocchis au potiron, pâtes trofie au salami, risotto au citron et aux crevettes rouges, pintade fermière au romarin et au piment. Et, bien sûr, le plat emblématique : les cavatelli aux moules, palourdes et calamars ; cette spécialité des Pouilles accompagne le chef depuis 1990.

Martin Dalsass

Marcel Reist

Entrées froides

Parfait de foie de faisan et de canard, airelles rouge	29
Tartare de chevreuil, salade de chou frisé, cèpes	29
Salade de mâche, œuf parfait, truffe	29

Entrées chaudes

Gnocchis de persil racine, ragoût de canard sauvage, chanterelles	24
Risotto aux marrons, lard, céleri	24
Essence de gibier, raviolis du "Plin"	20

Plats principaux

Variation de chamois « Dos au poivre », garniture de gibier	58
Perdrix rouge, sauce au genièvre, choucroute	58
Lièvre à la royale, knödel au pain en serviette	58

Desserts

Vermicelles aux marrons de Marcel	20
Tarte Tatin aux pommes « Pink Lady », crème à la cannelle	20
Knödel de fromage blanc, compotée quetsches	24

LD