

Urs Heller, Chef GaultMillau Schweiz schrieb:

«Koch des Jahres 2001. Ich habe Martin Dalsass während seiner langen Karriere begleitet, als Tester und auch als Fan».

Er kochte ab 1985 im «Santabbondio» ob Lugano, ab 2011 im «Talvo» in St. Moritz.

Martin Dalsass ist bekennender Gstaad-Fan und hat immer wieder im Saanenland gekocht. Im alten «Bellevue», im «Basta by Dalsass» und im «Chlösterli».

Wer Martin Dalsass kennt, weiss, dass er ohne Kochen nicht sein kann. Also kommt es zu einem Rücktritt vom Rücktritt: Wir, Brigitte und Thomas Frei eröffneten für ihn eine «Locanda» (Gasthof mit italienischer Küche) in unserem Gourmet-Hotel «Bernerhof». Lange verhandeln mussten wir nicht, ein Anruf genügte, und der Südtiroler, Koch aus Leidenschaft, sagte zu. Die Idee ist, dass Martin für ein paar Wochen ins Saanenland kommt und seine Signature Dishes zubereitet. Zum Beispiel: Kürbis-Gnocchi, Trofie mit Salami, Zitronenrisotto mit Gamberi rossi, Freiland-Perlhühner mit Rosmarin & Chili. Und natürlich den Signature Dish: Cavatelli mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Calamaretti; diese Spezialität aus Apulien begleitet den Chef seit 1990.



Martin Dalsass



Marcel Reist

Kalte Vorspeisen

Spanferkel, Chicoréesprossen, Focaccia	32
Oktopus, Kartoffelschnee, Friggiteli	29
Stachel-Artischocke, Büffel Burrata, Sardellen aus Cantabrico	38

Warme Vorspeisen

Cavatelli, Calamaretti, Muscheln	38	54
Kürbisgnocchi, Taleggio, Kastanien, Balsamico 45 Jahre	35	50
Schwarzwurzel Risotto, Périgord Trüffel	38	54
Orecchiette, frische Salamipasta	32	47
Artischockencremesuppe, Périgord Trüffel		25

Fisch und Fleisch

Baby Steinbutt, Artischocken, Datteln Tomaten (min. 2 Pers, 2 Services)	pro Pers.	78
Kalbs-Tramezzino, Rucola, Datteln Tomaten		54
Freiland Perlhuhn, Rosmarin, Chili, Wok Gemüse (min. 2 Pers, 2 Services)	pro Pers.	78

Desserts

Eiskaffee by Dalsass	24
Oliven Schokoladen Mousse (Arriba 72%), Himbeer, Fleur de Sel	24
Renette Apfel Tiramisu, Karamellisierten Mandeln	24
Sabayon, Marsala, Eis mit blauer Vanille aus der Réunion (min. 2 Pers.)	pro Pers. 25

LD