



MARTIN GÖSCHEL

EXECUTIVE CHEF



Martin Göschel ist, wie sein Kochstil beschreibt, gerne in der Natur unterwegs und bekannt dafür, dass er für eine gesunde, erlesene Küche eintritt, die sich ihrer Region verpflichtet fühlt. Dabei setzte er den Fokus auf Spezialitäten von lokalen Erzeugern und Lieferanten, in Verbindung mit Kreationen der Haute Cuisine. Seine Küche wurde bereits mit 17 Punkten GaultMillau und 1 Stern Michelin gefeiert. «Es ist mir wichtig, meine eigene Handschrift einzubringen», sagt Göschel. Er selbst bezeichnet seine Küche in der Basis als frankophil, aber stets der Region und der Natur verbunden – und mitunter weltoffen, inspiriert von Reisen nach Asien und Südamerika.

Martin Göschel wurde 2002 vom Gault-Millau als «aufsteigender Stern des Jahres» bezeichnet und erhielt 2013 seinen ersten Michelin Stern im Hotel Paradies Ftan.

Connu pour être un amoureux de la nature et des voyages, Martin Göschel préconise une cuisine locale, saine et toute en finesse. Il place l'accent sur des spécialités de producteurs et fournisseurs locaux qu'il associe avec des créations de haute cuisine. Sa cuisine a d'ailleurs été récompensée par 17 points Gault&Millau et une étoile dans le guide Michelin. Lui-même qualifie sa cuisine comme étant francophile à la base, mais toujours liée à la région et à la nature – et parfois cosmopolite, inspirée de ses voyages en Asie et en Amérique du Sud. «Il me tient à cœur d'y apporter ma touche personnelle», ajoute-t-il.

Élu «étoile montante de l'année» par le Gault&Millau en 2002, Martin Göschel décroche sa première étoile Michelin en 2013, à l'hôtel Paradies Ftan.

Martin Göschel enjoys, as his style of cuisine implies, being out and about in nature. While doing so, he always seeks inspiration for new dishes. Having built up a reputation for healthy, refined cuisine that respects local produce, he developed a particular style of cuisine based on transforming specialities from regional producers and suppliers into haute cuisine creations. His endeavours were rewarded with 17 GaultMillau points and one Michelin star. Göschel says: „I am keen to bring my own signature to the role”. He describes his cuisine as essentially Francophile, but influenced by the character of the region and its natural surroundings, and at the same time open to the world, inspired by his trips to Asia and South America.

GaultMillau crowned him “Rising Chef of the Year” in 2002, and his cuisine was awarded with his first Michelin star in 2013 at the hotel Paradis in Ftan.





— THE ALPINA SIGNATURE MENU —

Amuse Bouche

Steinkartoffel mit Harissa Dip

Petites pommes de terre avec dip a l'harissa

«Stone» potato with harissa dip

Seezungenröllchen mit Kräutern auf Puntarelle Salat in Safransud oder

Gemüseröllchen mit Puntarelle Salat in Safransud

Roulade de sole aux herbes, salade puntarelle chaude, servie avec un bouillon au safran ou

Roulade de légumes, salade puntarelle chaude, servie avec un bouillon au safran

Sole roulade with herbs on puntarelle salad in saffron stock or

Vegetable roulade with puntarelle salad in saffron stock

Chartreuse von grünem Spargel mit Jacobsmuscheln und Perigord Trüffel gefüllt an Rieslingsauce oder

Chartreuse von grünem Spargel mit Kartoffel, Eigelb und Perigord Trüffel gefüllt an Rieslingsauce

Chartreuse d'asperges vertes, coquilles Saint-Jacques et truffes du Périgord farcies, sauce au riesling ou

Chartreuse d'asperges vertes, pommes de terre, jaune d'œuf et truffes du Périgord farcies, sauce au riesling

Chartreuse of Green asparagus stuffed with scallops and Perigord truffles in a Riesling sauce or

Chartreuse of Green asparagus stuffed with potatoes, egg yolk and Perigord truffles in a Riesling sauce

Gebrautes Filet vom Atlantik Steinbutt, Langoustino und Krustentierbouillabaisse oder

Royale von rote Beete mit Meerrettich und Espuma von Tobinambur

Filet de turbot de l'Atlantique rôti, langoustines et bouillabaisse de crustacés ou

Royale de betteraves rouges avec raifort et espuma de topinambours

Fried fillet of Atlantic turbot, langoustines and crustacean bouillabaisse or

Royale of beetroot with horseradish and espuma of Jerusalem artichoke

Champagnersorbet mit Traubengelee

Sorbet au champagne avec sa gelée de raisin

Champagne sorbet with grape jelly

Zweierlei Filet vom Kalb und Rind, mit Petersiliencreme und Blattspinat oder

Röllchen von zweierlei Gemüse mit Petersiliencreme und Blattspinat

Duo de filets de veau et de bœuf, crème au persil et épinards ou

Petits rouleaux de duo de légumes, crème au persil et épinards

Two fillets of veal and beef, with parsley cream and spinach or

Roulade of two types of vegetable with parsley cream and spinach

Erdbeer Opera Schnitte mit Kaffee, Szechuan Pfeffer und Choba Choba Schokoladeneis

Tranche Opéra aux fraises accompagnée de café, poivre de Sechuan et glace au chocolat Choba Choba

Strawberry opera cake with coffee, Szechuan pepper and Choba Choba chocolate ice cream

3 Gänge / Plats / Courses

CHF 110

Mit Wein / avec du vin / with Wine

CHF 70

4 Gänge / Plats / Courses

CHF 130

Mit Wein / avec du vin / with Wine

CHF 90

5 Gänge / Plats / Courses

CHF 150

Mit Wein / avec du vin / with Wine

CHF 110

6 Gänge / Plats / Courses

CHF 170

Mit Wein / avec du vin / with Wine

CHF 130

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt. – Tous les prix y compris service et TVA – All prices include service charge and tax

Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft über Fleischherkunft und Allergene.

C'est avec plaisir, que notre équipe de service vous informera sur l'origine des viandes ainsi qu'à propos d'éventuels allergènes.

With pleasure our serviceteam provides you with information about the origin of meats and allergens.

