



MEDIENMITTEILUNG

Ostern im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa: Eine kulinarische Weltreise bis nach Bolivien und zurück.

Interlaken, 05. April 2011 (IB) – Die Küchenchefs des Fünfsternehauses Victoria-Jungfrau in Interlaken nehmen ihre Gäste zwischen Karfreitag, 22. April und Ostermontag, 24. April mit auf eine Schlemmertour rund um den Globus: Von kanadischer Schneekrabbe über schottischen Lachs und bretonischem Steinbutt bis hin zum bolivianischen Wildkakao ist für jeden Gourmet etwas dabei. Und natürlich dürfen in der Brasserie Spezialitäten aus allen Schweizer Regionen nicht fehlen.

Karfreitag: Köstlichkeiten aus den Weltmeeren und Schweizer Seen

Am Karfreitagabend steht das Grand Hotel ganz im Zeichen der Spezialitäten aus See und Meer: In der Jungfrau Brasserie beginnt der neue Küchenchef Patrick Walther sein Fünfgangmenü ab 19 Uhr mit einem in Waldmeister gebeiztem Lachsforellentatar an Safran Mousseline, bevor er als Zwischengang eine Crèmesuppe vom grünen Spargel mit Morchel-Sticks serviert. Zur Hauptspeise serviert der gebürtige Berner, der die letzten Jahre auf einem luxuriösen Kreuzfahrtschiff verbrachte, entweder Zanderfilet an Petersilienschaum oder, für Fleischfans, eine Roulade vom Emmentaler Lammrücken mit Bärlauch-Jus. Den Abschluss des Karfreitagabend unter den kostbaren Deckenmalereien aus dem 19. Jahrhundert bilden eine Trilogie vom Schweizerkäse und ein Schaum-Gugelhupf vom Löwenzahn.

Zeitgleich wird auch im Restaurant La Terrasse im anderen Flügel des Fünfsternehauses ab 19 Uhr ein feines Viergangmenü zubereitet: Chef am Herd Lukas Stalder startet in den Abend mit einem Vorspeisenbuffet im Salon Cristall, auf dem Köstlichkeiten aus den Weltmeeren und den Schweizer Seen kredenzt werden. Anschliessend hat der Gast die Qual der Wahl zwischen einem Mille Feuille vom französischen St. Pierre Filet oder einem Crêpinette von der Wachtelbrust. Auch im mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten La Terrasse bildet Käse vor einer süssen Versuchung den krönenden Abschluss: Lukas Stalder serviert "Jersey Blue" aus dem Thurgau vor einem Champagner-Waldmeister-Süppchen mit Grand Manier-Beeren.

Der Preis für das Menü in der Jungfrau Brasserie liegt bei 85 Schweizer Franken; das Menü im Gourmetrestaurant La Terrasse kostet 135 Schweizer Franken pro Person.

Karsamstag: Kanadische Schneekrabbe trifft auf schottischen Rauchlachs

Das Wort "Karsamstag" kommt aus dem Althochdeutschen und bedeutet eigentlich Kummer oder Trauer. Aber davon ist das Team im Victoria-Jungfrau Grand Hotel &

Spa weit entfernt: Bereits ab morgens früh wird in der Küche geschäftig hantiert für die Abendmenüs in La Terrasse und in der Jungfrau Brasserie.

In der Brasserie beginnt der Abend mit Kaninchen-Pastete mit Schweizer Trüffel und roter Zwiebel-Marmelade. Anschliessend kocht Patrick Walther eine Crèmesuppe vom Spiezer Riesling. Mild gegarter "Schrofer" Rindsrücken bildet den Hauptgang zusammen mit Frühlingskräuter-Hollandaise. Nach Käsespezialitäten von JUMI - dieses Mal Rot- statt Blauschimmel - bildet eine "Colomba die Pasqua", die italienische Gebäckspezialität in Taubenform, den süssen Abschluss.

Lukas Stalder startet sein Fünfgangmenü am Karsamstagabend im La Terrasse mit kanadischer Schneekrabbe und schottischem Rauchlachs, die in Kuppelform auf dem Teller angerichtet werden. Eine Velouté vom grünen Spargel mit Entenleber-Praline bildet den Zwischengang vor einem Duett von der Seezunge und Shrimps. Während die Vorspeise von weither ist, wird's zum Fleischgang ganz regional: Emmentaler Kalbsfilet mit Morcheln à la Crème. Und anschliessend geht es wieder in die weite Welt: Die Pâtisserie des Fünfsternehauses kredenzt Mousse von der gerösteten Schokolade mit einer Crème brûlée vom bolivianischen Wildkakao.

Der Preis für das Menü in der Jungfrau Brasserie liegt bei 85 Schweizer Franken; das Menü im Gourmetrestaurant La Terrasse kostet 135 Schweizer Franken pro Person.

Ostersonntag: Buffet ganz klassisch am Mittag oder luxuriös am Abend

Am Ostersonntag darf nach ausgiebigem Ausschlafen oder einem Kirchgang ein grosser Osterbrunch nicht im Tagesprogramm fehlen. In der Jungfrau-Brasserie werden ab 11 Uhr bis 14 Uhr klassische Frühstücksspezialitäten gepaart mit ausgewählten Mittagsgerichten sowie Wurstspezialitäten, Kuchen und Desserts in österlich dekoriertes Atmosphäre serviert. Der Preis liegt bei 69 Schweizer Franken pro Person inklusive Orangensaft und Kaffee à discrétion.

Am Abend wird Ostern im La Terrasse mit einem opulenten Vorspeisen- und Dessert-Buffet zelebriert: Zu Beginn locken Entenleber Royal mit Bitterschokolade, Tranchen vom heimischen Kalbsrücken mit Salsa Verde, Hummercocktail mit Mango oder Königskrabbensalat mit Guacamole. Den süssen Abschluss bilden unter anderem Crêpes, die direkt am Buffet flambiert werden, Bündner Nusstorte oder eine Schokoladen-Fontaine mit Erdbeeren. Dazwischen wird der Hauptgang, Filet vom bretonischen Steinbutt oder heimisches Rindsfilet auf Donauspargel, am Tisch serviert. Der Preis liegt bei 135 Schweizer Franken pro Person.

Die direkte Telefonnummer des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa für Informationen und Reservierungen lautet +41 (0)33 828 28 28.

Medienkontakt: Ina Bauspiess, Director of Communications
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
Telefon +41 (0)44 259 82 26, i.bauspiess @vjc.ch

VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa
Höheweg 41, CH-3800 Interlaken, Tel. +41 (0)33 828 28 28, Fax +41 (0)33 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch