

Die Lieblingsgerichte unserer Küchencrew

Im ersten Frühlingsmonat werden Sie, werte „Chronä“- Gäste, von unserem Küchenteam und Küchenchef Holger Kretzschmar nicht nur kulinarisch verwöhnt, sondern lernen auch die Lieblingsgerichte unserer Köche und Auszubildenden kennen.

CHF

Gericht von Yaro Galvagno, Auszubildender im 1. Lehrjahr

Ich bin zurzeit auf dem Gardemanger Posten (kalte Küche) und beherrsche die Salate schon recht gut. Am liebsten schmeckt mir frischer grüner Spargel in einer Kombination mit Rucola und Orangen.

-  **Rucolasalat an Orangenvinaigrette**
mit frischem grünem Spargel, Radieschen und Brotchips 16.50

Gericht von David Kiser, Chef Saucier

Als waschechter Obwaldner geht bei mir natürlich nichts über ein original Obwaldner Gericht

-  **Alpnacher Käsesuppe mit Kümmel**
und hausgemachtem Zigerkrapfen 14

Gericht von Anabela dos Santos, Gardemagner

Ein neues Trendgericht in der portugiesischen Küche.

In Anlehnung an einen französischen Croque, bereiten wir ihn mit scharfer Salami zu.

Francesinha

Gebratene Toastbrotsscheiben mit Kochschinken, kleinem Rindsentrecôte und scharfer Salami, mit zart schmelzendem Käse und Spiegelei auf raffinierter Tomaten-Biersauce mit Senf verfeinert 26

Gericht von Jael Wolfisberg, Auszubildende im 2. Lehrjahr

Ich durfte im letzten Semester auf dem Entremétier Posten (Suppen, Gemüse, Beilagen) viele vegetarische Gerichte zubereiten. Besonders gerne habe ich erfrischende Gerichte mit leichten Zutaten.

-  **Hausgemachte Kartoffelgnocchi an leichter Zitronensauce**
mit gerösteten Cashewnüssen, Salatspinat und frischem Rhabarber 27

Gericht von André Gey, Sous-Chef

Ich esse gerne gutes Fleisch, am liebsten einen sanft geschmorten Braten.
Gut mariniert und voll im Geschmack schmeckt's mir am besten. Meine zweite Leidenschaft
ist Pasta.

Pulled Pork von der Kernser Schweinsschulter
an hausgemachter Barbecuesauce
mit italienischen Penne und Bohnen

28

Gericht von Holger Kretzschmar, Küchenchef

Im März ist die beste Zeit für den Kabeljau aus den Lofoten. Sein Fleisch ist schneeweiss und die
Aromatik voll ausgeprägt. In Anlehnung an das britische «Fish & Chips» ist es ein kulinarischer
Hochgenuss.

Gebackenes Skrei-Kabeljaufilet im Bierteig
an leichter Malzessig-Vinaigrette
Hausgemachte Pommes frites und Erbsenpüree

32