

## **ErnerGarten Table d'hôte – Am Tisch des Gastgebers**

**Als «Alpine Kochkunst» bezeichnen wir die kulinarischen Höhenflüge, die wir in unserem ErnerGarten Restaurant in stilvollem Ambiente präsentieren: Die Küche der Alpen zu ergründen ist unsere Leidenschaft. Sie treibt uns an, nur regionale Produkte zu verwenden und alles von Hand zuzubereiten. So entsteht eine Gourmetküche, die ihre Wurzeln in der Einfachheit hat. Wir konzentrieren uns auf Produzentinnen und Produzenten und Zutaten in immer näherer Nachbarschaft, am besten direkt aus Ernen und dem Goms. Damit nimmt die Qualität der Produkte stetig zu, der Wert der Gerichte und das Wohl für unsere Gäste steigen. Je kürzer die Transportwege in die ErnerGarten-Küche sind, desto mehr Lebendigkeit und Energie weisen die Produkte auf und desto mehr sind sie geladen mit der Urkraft der mächtigen Bergwelt, die uns umgibt. Das starke Licht, die saubere Luft, das reine Wasser und der mineralische Boden stecken in allem, was wir hier aus der Region verarbeiten. Wir wollen nicht einfach nur gut kochen und Speisen kreieren, die gut aussehen und modern sind, sondern uns guttun, körperlich wie seelisch.**

Den Morgen beginnen wir mit unserem vielfältigen Frühstücksbuffet.

Den beliebten Mittagstisch bieten wir von Montag bis Samstag von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr an.

In der küchenfreien Zeit servieren wir Ihnen Vessa's spezielle Bergland-Fladen.

Am Abend entdecken Sie unser Table d'hôte. Das 3- bis 5-Gang-Menu wechselt jeden Abend. Wählen Sie zwischen vegetarisch oder Fleisch, Die Weine stammen vorwiegend aus dem Wallis und werden speziell von Hischier-Weine für uns ausgelesen und auf die jeweiligen Menus abgestimmt.

Das Fleisch stammt aus unserem Partnerbetrieb, der Erner Betriebsgemeinschaft Birri-Schweizer oder unserem Metzgermeister aus Reckingen sowie aus der Jagd unserer Gommer Jäger. Wir verarbeiten das gesamte Tier. Unser Fokus liegt auf regionalen, authentischen, Bio- und Demeter-Produkten.

Gemüse und Kräuter werden ebenfalls von unserm Partnerbetrieb geliefert; mit viel Liebe umsorgt Daniela die Gärten. Bei Bedarf beziehen wir Gemüse auch über Tobias Marthe, unseren Biolieferanten aus Ried-Brig.

Jede Mahlzeit wird mit frischem Brot serviert, das wir mit Geduld und Aufmerksamkeit im eigenen Brotbackofen erzeugen. An arbeitsreichen Tagen beziehen wir unser Brot von der Bäckerei Imwinkelried in Fiesch und der Bäckerei Arnold in Simplondorf (Sauerteigroggenbrot)

Entdecken Sie ein spezielles saisonales Menu, das wir «Alpine Erlebnisküche» nennen. Es bringt Ihnen spannende Geschichten des Alpenraumes auf kulinarische Weise nahe. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft anstecken und scheuen Sie sich nicht, nach den Geschichten hinter den Gerichten zu fragen ...

