RESTAURANT, PRÊLES

LE RESTAURANT À L'OURS

Die Jahreszeiten respektieren, lokale Produkte bevorzugen und direkt mit den Erzeugern und Züchtern zusammenarbeiten; drei Grundprinzipien, die eine Vision perfekt verdeutlichen. verantwortungsvollen Umgang mit der Gastronomie. Es ist ein Engagement, das auf dem Markt beginnt und auf Ihrem Teller endet. Der junge Koch arbeitet eng mit den Landwirten zusammen, um die Sorten auszuwählen, die angebaut werden sollen. Auch wenn es oft wünschenswert ist auf alte Gemüse- oder Getreidesorten zurückzugreifen. reineren Sorten zurückgreifen, ist sich Manuel bewusst, dass es dennoch wichtig ist, dass alle Beteiligten davon profitieren und das Verhältnis zwischen Anbau und Ernte stimmt. und Ernten ausgewogen ist. Auch wenn ein vegetarisches Menü angeboten wird angeboten wird, geht es nicht darum, Fleisch ganz zu streichen. Aber Fleisch mit gutem Gewissen, das für den Hauptgang reserviert ist. Hauptgericht verwendet wird. Respektvolle Aufzucht der Tiere und Verwendung aller alle Teile, auch die weniger edlen, die in den folgenden Produkten zu finden sind hausgemachte Wurstwaren, Terrinen oder lange gegarte Fonds. die die Grundlage für sehr schmackhafte Soßen bilden. Dasselbe gilt das Gleiche für Gemüse. Was die Hausfrau wegwirft, macht die Brigade macht daraus Emulsionen, Öle oder Reduktionen, die begeistern den Geschmackssinn ansprechen. Auch die Desserts werden sorgfältig verfeinert. um den Zuckergehalt so weit wie möglich zu senken und sie leicht zu machen und schmackhaft.

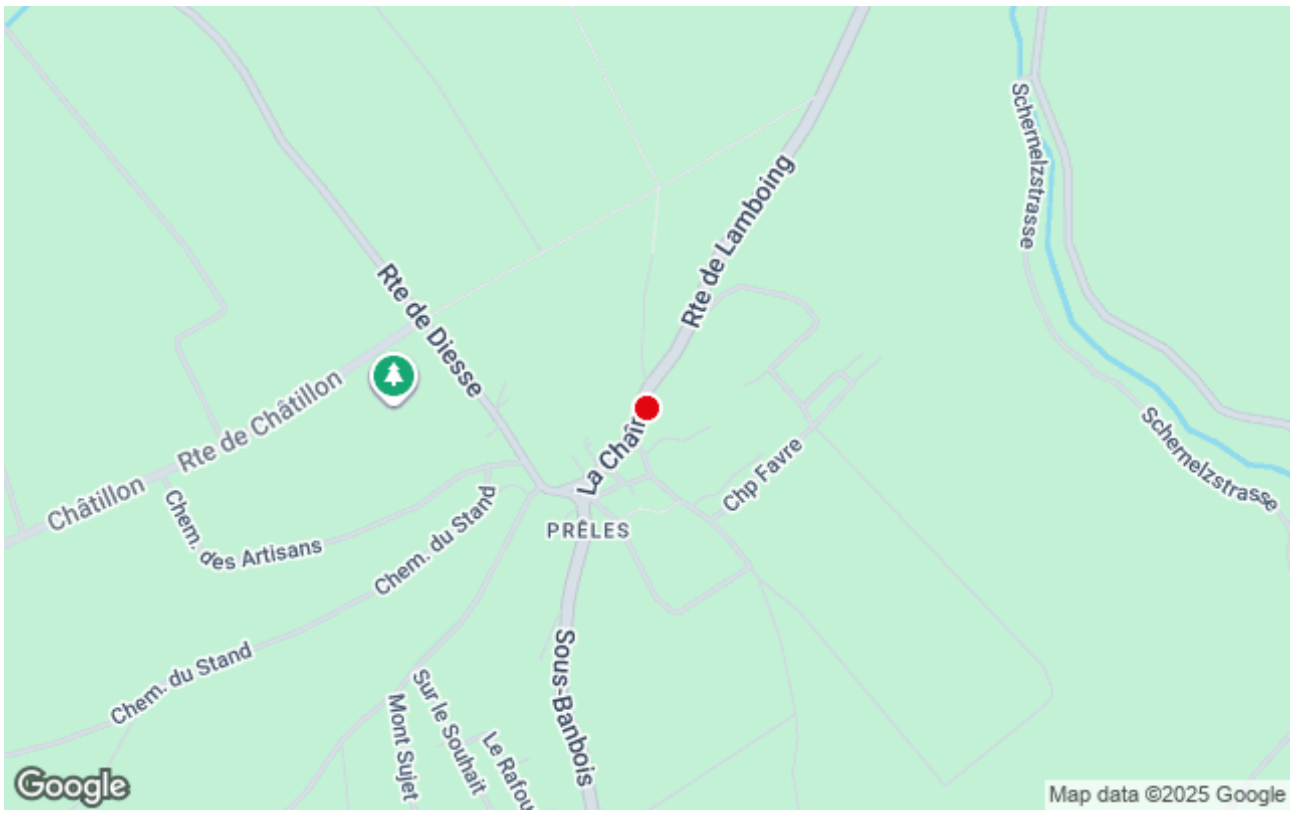
CONTACT

Le Restaurant À l'Ours
La Chaîne 6
2515 Prêles

+41 32 315 10 00
info@hoteldelourspreles.ch
hoteldelourspreles.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Dienstag	08:00 - 11:30
	17:00 - 23:00
Mittwoch	08:00 - 11:30
Donnerstag - Sonntag	08:00 - 11:30
	17:00 - 23:00



PDF généré le 16.12.2025