



Guy Estoppey kochte am 26. St. Moritz Gourmet Festival

Im exklusiven Rahmen des Hotel Waldhaus in Sils-Maria lancierte Valser im Januar eine limitierte Etikettenserie, die im Zeichen des «Feel Limitless»-Auftritts der Wassermarke stand. Marmite youngest Guy Estoppey kreierte die Etiketten und setzte die Bilder gemeinsam mit dem Waldhaus-Küchenteam kulinarisch um. Seine Gerichte basierten dabei auf überraschenden Schweizer Produk-

1 Guy Estoppey beim Anrichten von karamellisiertem Alpenfrischkäse mit Randen, Sesam, schwarzer Nuss und Raps. 2 Federkohlchips mit Spinatpulver. 3 Chef's Table in der Waldhaus-Küche. 4 Bildlich gesprochen: das oben angerichtete Rezept.

ten, voll und ganz im Zeichen der New Swiss Cuisine. Die Gäste des Kunst-Kulinarik-events waren sichtlich angetan von den optischen und geschmacklichen Resultaten.

valser.ch