



ESSKUNST AUFFALLEND AUSGEFALLEN ZELEBRIERT. AMBIENTE UND AURA OFFENBAREN DIE ESSENZEN DES SÜDENS, HERRLICHE AROMEN UND DÜFTE SETZEN DIE KULINARISCHEN AKZENTE. PURISTISCHES UND DENNOCH SINNLICHES DESIGN, EDLE MATERIALIEN UND DIE ERLESENE AROMAREICHE KÜCHE BESTIMMEN DAS MEDITERRANE, EXTRAVAGANTE FLAIR DES RESTAURANTS «JASPER».

ULF BRAUNERT, KÜCHENCHEF

NACH NATIONALEN UND INTERNATIONALEN STELLEN, UNTER ANDEREM IM HOTEL ADLER IN ASPERG, CHESERY IN GSTAAD, THE ORCHARDS IN WILLIAMSTOWN USA, KEHRTE ULF BRAUNERT ZURÜCK NACH ASCONA INS RELAIS CHÂTEAU GIARDINO. IM DEZEMBER 1999 VERFEINERTE UND ENTWICKELTE ULF BRAUNERT ALS SOUS-CHEF SEINEN KOCHSTIL UND SEINE KULINARISCHEN IDEEN WEITER. AB SEPTEMBER 2002 FÜHRTE ER DIE BRIGADE ALS KÜCHENCHEF. DER DIPLOMIERTE KÜCHENMEISTER DEFINIERT SEINE KÜCHE SELBST ALS KLAR, EINFACH UND DENNOCH ANSPRUCHSVOLL, ALS MEDITERRANE KÜCHE IM HARMONISCHEN ZUSAMMENSPIEL MIT DEN AROMEN.

STILSICHERES GESPÜR FÜR RAFFINIERTER PRODUKT-KOMBINATIONEN UND NEUE ZUBEREITUNGSVARIANTEN PRÄGEN DIE KULINARISCHE HANDSCHRIFT VON ULF BRAUNERT. SEINE KREATIONEN SIND VOLLER ÜBERRASCHUNGEN UND AUSSERGEWÖHNLICH PHANTASIEVOLL. (16 PUNKTE GAULTMILLAU & 1 MICHELIN STERN)

PALACE SPA FOOD UND PALACE MOOD FOOD - INSPIRATION DER SINNE

DEN KÖRPER VERWÖHNEN, DIE SEELE BAUMELN LASSEN, NACH HERZENSLUST ESSEN... UM IHNEN AUCH IN ZUKUNFT EINE KÜCHE MIT ERLEBNISWERT ZU BIETEN WURDE EIN NEUES KONZEPT ENTWORFEN. BASIEREND AUF DER MITTELMEERKÜCHE WURDEN DAS «PALACE SPA FOOD» UND «PALACE MOOD FOOD» ABGELEITET. EIN AUSGEWOGENES, SPANNENDES ANGEBOT FÜR GENUSSORIENTIERTE GÄSTE.



GERICHTE HERGESTELLT AUS AUSGESUCHTEN PRODUKTEN, SCHONEND ZUBEREITET



BEGEISTERUNG FÜR DIE SINNE UND STEIGERUNG DES SEELISCHEN WOHLBEFINDENS



JASPER SALAT

MARINIERTER KAROTTEN | ORANGEN | BALSAMICO-CHAMPIGNONS

18

THUNFISCH

AVOCADO | KRESSE | GURKENSCHNITZ

28

TATAR VOM BLACK ANGUS RIND

OLIVEN-CROSTINI | MARINIERTER GARTENKRÄUTER

32 / 40



GEBRATENE RIESENKREBETTEN

LINSENSALAT | KORIANDER | MANGO

34 / 44



TOMATENSUPPE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL | BASILIKUMÖL

20

TAGLIOLINI PRIMAVERA

LIMONENSCHAUM

26

KARTOFFELGNOCCHI

SALBEI-NUSSBUTTER | KAISERFILET

29 / 39



LACHSFORELLE POCHIERT IM LIMONENÖL

AVOCADO | AUBERGINENTATAR

38 / 44

HEILBUTT

GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE | LAUCHGEMÜSE

39 / 49



WOLFSBARSCH

SAFRAN-CAVATELLI | ESTRAGON | TOMATENSCHAUM

44 / 54

BRÜSTCHEN VOM MAIS-STUBENKÜCKEN

PETERSILIEN-SPÄTZLI | WALDPILZE

48



BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE

RATATOUILLE | OLIVEN-CROSTINI

44 / 54

KALBSFILET

LYONER-KARTOFFELTERRINE | SAUCE RICHE

48 / 58

Jasper - K L A S S I K E R



GOLDBRASSE VOM GRILL RATATOUILLE

44



BLACK ANGUS RINDSENTRECÔTE VOM GRILL MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER ROSMARIN-KARTOFFELN

49

ENNETBÜRGENER KALBSKOTELETT ROSMARIN-KARTOFFELN

59

Jasper - MENU SURPRISE

3 BIS 6 GÄNGE

95 BIS 145 PRO PERSON

FISCH MENU SURPRISE

3 BIS 6 GÄNGE

95 BIS 145 PRO PERSON

VEGETARISCHES MENU SURPRISE

3 BIS 6 GÄNGE

65 BIS 105 PRO PERSON

GERNE PRÄSENTIERT IHNEN DAS JASPER TEAM DEN HEUTIGEN BUSINESS-LUNCH

2 GÄNGE

45

MARINIERTE ANANAS

MINZEN-ZUCKER | XOCOLAT

18

KNUSPERTÖRTCHEN

VANILLECREME | MARINIERTE ERDBEEREN

18



WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

DREIERLEI HIMBEERE

18

REGIONALE UND INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

24

DESSERTWEINE

1 DL

ELIXIR

HAMMEL SA | WAADT

19

LA TUNELLA NOANS DOC

LA TUNELLA | COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

16

PORTWEIN

VOL %

5 CL

PORTO TAYLOR'S 10 YEARS

20

16

PORTO TAYLOR'S 20 YEARS

20

23

PORTO TAYLOR'S 30 YEARS

20

28

KAFFEE

ESPRESSO - VENEZIA

6

KAFFEE CREME - EL DORADO

6

HANDVERLESENE TEES

PORTION 10

DARJEELING SPRINGTIME - DARJEELING
FTGFOP FIRST FLUSH

GOLDEN ASSAM - ASSAM
TG FOP SECOND FLUSH

CLASSIC ENGLISH TEA - CEYLON
FBOP SUMMER

SUPERIOR OOLONG - CHINA
FOP SUMMER

GREEN YIN LONG - CHINA SPRING / SUMMER

SPLendid EARL GREY - DARJEELING
TG FOP AUTUMN

JASMINE PEARLS - CHINA SPRING

KRÄUTER- UND FRÜCHTETEES

PORTION 8

ZIGARREN

COHIBA SIGLO I	19
COHIBA ROBUSTO	29
HOYO DE MONTEREY EPICURE NO 2	21
MONTECRISTO NO 4	14
PARTAGAS SERIE D NO 4	19
ROMEO Y JULIETA BELICOSO	21
TRINIDAD FUNDADORE	53
TRINIDAD REYES	17

COGNAC

	VOL %	2 CL
CAMUS NAPOLEON	40	21
RÉMY MARTIN XO	40	23
HENNESSY PARADIS EXTRA	40	38

MALT WHISKEY

	VOL %	2 CL
OBAN	43	21
BRUICHLADDICH	46	28
MORTLACH	40	28

Jasper - QUALITÄT

SÄMTLICHE VERARBEITETEN LEBENSMITTEL WERDEN MIT GRÖSSTER SORGFALT VON UNSEREM KÜCHENCHEF AUSGEWÄHLT UND ZUBEREITET - FRAGEN SIE FÜR EINE DETAILLIERTE FLEISCH-DEKLARATION UNSER JASPER-TEAM.

PREISE FÜR KLEINE / GROSSE PORTION - IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. MWST.