



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  
TGfOP SECOND FLUSH

CLASSIC ENGLISH TEA - CEYLON  
FBOP SUMMER

SUPERIOR OOLONG - CHINA  
FOP SUMMER

GREEN YIN LONG - CHINA SPRING / SUMMER

SPLendid EARL GREY - DARJEELING  
TGfOP 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

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

## MALT WHISKEY

	<b>VOL %</b>	<b>2 CL</b>
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.