



Kempinski Palace
Engelberg

TITLIS | SWISS ALPS

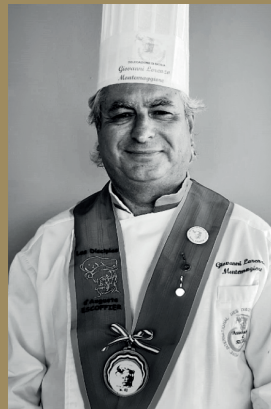
ESCOFFIER DINNER "GIRO D'ITALIA"

22.12.2023

18.30h APÉRO | 19.00h DINNER



Gianluca Interrante



Giovanni Montemaggiore



Salvatore Gambuzza



Giuseppe Amplo



Dennis Siesser

Drei Escoffier-Gastköche aus Italien und der einheimische Escoffier-Chef Giuseppe Amplo zaubern gemeinsam mit der Engelberger Skirennläuferin und Olympiasiegerin Michelle Gisin sowie unserer Küchenbrigade unter der Leitung von Executive Chef Dennis Siesser ein exklusives 6-Gänge-Menü. Freuen Sie sich auf sechs typische Gerichte mit ausgesuchten italienischen Weinen.

CHF 195 pro Person inklusive begleitenden Weinen.

Three Escoffier guest chefs from Italy and local Escoffier chef Giuseppe Amplo, together with the Engelberg ski racer and Olympic champion Michelle Gisin, and our kitchen brigade under the direction of Executive Chef Dennis Siesser conjure up an exclusive 6-course menu. Look forward to savouring six authentic dishes and selected Italian wines.

CHF 195 per person including corresponding wines.

WEITERE INFORMATIONEN UND RESERVATIONEN UNTER
FOR MORE INFORMATION AND RESERVATIONS, PLEASE CONTACT US ON
T +41 41 639 7575, RESTAURANT.ENGELBERG@KEMPINSKI.COM



Disciples
Escoffier
International



Kempinski Palace
Engelberg

TITLIS | SWISS ALPS

MENU

PUGLIA

Le melanzane ripiene

Kirschtomate, Paniermehl, Kapern, Baby Aubergine, Ei, Peperoncino,
Knoblauch, Petersilie, Tomatensauce, Ziger Käse & Olivenöl

Cherry tomatoes, breadcrumbs, capers, baby eggplant, egg, Peperoncino, garlic,
parsley, tomato sauce, Ziger cheese, olive oil

TRENTINO

Strangolapreti rivisitati alla trentina

Hausgemachte Strangolapreti in Käsesauce

Homemade Strangolapreti Trentino style with cheese sauce

TOSCANA

Pappardelle al ragout di lepre e erbe

Hausgemachte Pappardelle mit weissem Kaninchenragout

Homemade Pappardelle with white ragout of hare

VENETO

Seppia gratin con il suo nero alla veneziana

Gratinierter Tintenfisch mit schwarzer Sauce nach venezianischer Art

Gratinated Cuttlefish with Venetian black sauce

PIEMONTE

letto di maialino alle castagne e tartufo

Filet vom Frischling mit Maroni, weissem Trüffel & Gemüsevariation

Filet of piglet with chestnuts, white truffle & variation of vegetables

SICILIA

La Trinacria sul piatto

Cannolo scomposto

Raviolino gefüllt mit Frischkäse, Honig & Pistazien

Sablè al limone verdello

Cannolo scomposto

Raviolino filled with cream cheese, honey & pistachios

Sablè al limone verdello

