

## Das Matterhorn stets im Blick

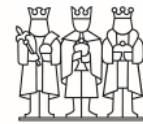
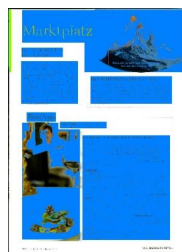
Suchen Sie einen besonderen Ort für Ihre nächsten Meetings, Incentives, Seminare, Events oder Teambuildingsaktivitäten? Zermatt bietet zum einen eine moderne alpine Infrastruktur und zum anderen ein attraktives Rahmenprogramm mit einer einzigartigen Mischung aus Natur, Sport und Spitzen-gastronomie. Wagen Sie sich auf den Gipfel und lassen Sie sich von der frischen Bergluft inspirieren.

[www.zermatt/mice](http://www.zermatt/mice)

## Romantik Hotels & Restaurants

Die Romantik Hotels & Restaurants stehen unter anderem für ausgezeichnete Kulinarik und hochwertige regionale Küche. Diese Stärken werden seit Anfang 2018 mit der neu gegründeten Kooperation «Romantik Restaurants» in den Mittelpunkt gestellt. Alle Romantik Restaurants sind auf einer Plattform vereint, diese verfügt über ein eigenes Tischreservierungssystem in Echtzeit und einen eigenständigen Webauftritt. Die neue Kooperation soll nicht nur Romantik Hotels ansprechen. Auch interessierte Restaurant-Unternehmer können sich der Kooperation anschliessen, wenn sie eine bestimmte Bewertung in relevanten Gastronomieführern erreichen.

[www.romantikhoteles.com](http://www.romantikhoteles.com)



# Bon'App

PABLO LÖHNE ist seit 2012 Chef Executive  
im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel.



## FONTINA-RAVIOLI MIT MORCHELSAUCE UND GRÜNEN SPARGELN

### ZUTATEN

Ravioliteig (fertiger Teig); **FÜLLUNG:** 40 g Butter, 50 g Mehl, 1 dl Milch, 50 g Fontina-Käse geraspelt, 13 g Parmesan gerieben, Muskatnuss, Noilly Prat, weisser Portwein. **MORCHELN IN RAHMSAUCE:** 160 g kleine Morcheln, 1/2 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 1 TL Butter, 0,5 dl weisser Portwein, 2 dl Rahm, wenig Cayennepfeffer, 1 TL eiskalte Butter. **GRÜNE SPARGELN:** 8 grüne Spargelstangen, 0,5 dl Geflügelbouillon, 1 EL kalte Butter.

### VORBEREITEN

**FÜLLUNG:** 1. Butter in einer Pfanne schmelzen, unter Rühren das Mehl beigeben, bei mittlerer Hitze abbrühen, Roux auskühlen lassen. 2. Heisse Milch mit Roux abbinden und 20 Min. unter Rühren köcheln. Fontina und Parmesan dazugeben, schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 3. Zum Schluss mit Noilly Prat und weissem Portwein abschmecken. 4. Masse in eine tiefe Schale giessen, erkalten lassen. Am nächsten Tag mit Glacekugelportionierer 4 Portionen ausstechen und Ravioli füllen. **MORCHELN IN RAHMSAUCE:** Schalotte und Knoblauch in Butter kurz andünsten, Morcheln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 2. Kurz andünsten, mit Portwein ablöschen, etwas reduzieren. Rahm dazugeben und einmal aufkochen. 3. Pilze rausnehmen und abtropfen. Thymian in die Sauce geben und um 1/3 reduzieren. Durch ein Sieb passieren. 4. Mit Cayennepfeffer und reduziertem Portwein abschmecken. Sauce mit kalten Butterwürfeln aufmontieren. **GRÜNE SPARGELN:** Spargelenden schälen. In Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Spargeln in Stücke schneiden und in Geflügelbouillon-Butter-Mischung erhitzen.

### ZUBEREITEN

Ravioliteig ausrollen, rund ausstechen und mit der Füllung 4 grosse Ravioli formen. In Salzwasser 2 Min. kochen, Morcheln erhitzen, Ravioli zu den Spargeln geben. Anrichten.