

Sterne-Küche hoch über Meran

Cucina stellata in alto sopra Merano

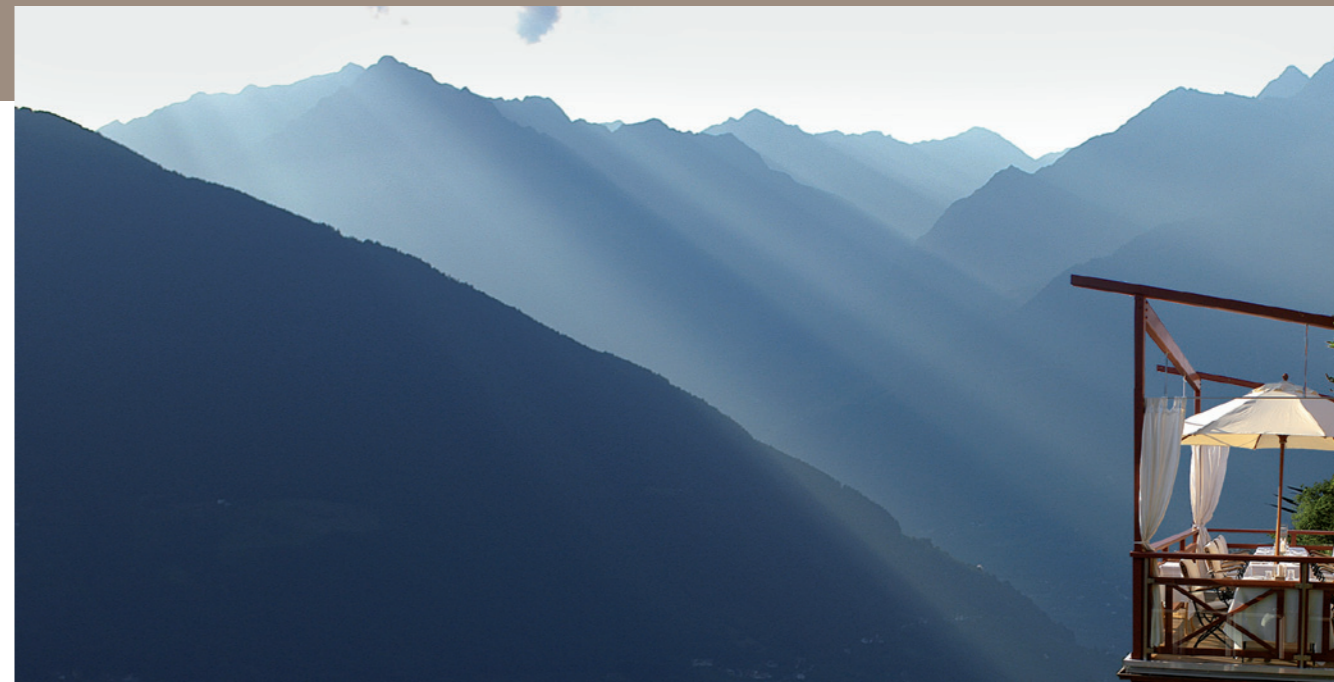


Duetto von der Schlossgartenmarille und der edlen Valrhona-Schokolade | Duetto di albicocche del giardino del castello e di nobile cioccolato Valrhona

Rezept finden Sie auf Seite 115 | Per la ricetta vedere a pag. 115

Er ist sehr schnell gekommen und auf jeden Fall verdient: Seit 2009 leuchtet einer der begehrten Michelin-Sterne über dem bezaubernden Hotel Castel Fragsburg. Luis Haller ist der junge, sympathische Küchenchef und der Shooting Star unter Südtirols Sterneköchen, bodenständig und den kulinarischen Traditionen seiner Südtiroler Heimat verbunden, dabei neugierig, experimentierfreudig und ungeheuer kreativ. Seine geradlinig-klassische Cuisine zeichnet sich durch großes handwerkliches Geschick und künstlerische Fantasie aus. Wichtig ist ihm dabei, dass die Gäste sich Zeit nehmen, seine Küche in aller Ruhe zu goutieren. Die Fragsburg ist nichts für einen schnellen Business-Lunch, sondern ein Ort für entschleunigten Genuss auf höchstem Niveau, was einerseits die nicht zu toppende Aussicht betrifft und andererseits die Kreationen des Küchenchefs beschreibt. Für Luis Haller stehen erstklassige Ausgangspro-

È arrivata presto ed è più che meritata: l'ambita stella Michelin che da un anno illumina l'incantevole Hotel Castel Fragsburg. Si chiama Luis Haller, il giovane simpatico chef, il nuovo personaggio di spicco tra i cuochi pluripremiati dell'Alto Adige, che è fortemente legato alle tradizioni culinarie della propria terra, ma anche estremamente curioso, creativo e pronto a sperimentare. Il suo modo di cucinare, classico e sobrio, esprime grande abilità nel mestiere, accompagnata da una vivace fantasia artistica. È importante che gli ospiti si prendano il tempo necessario per gustare i suoi piatti, perché tutto l'ambiente del Fragsburg non è adatto a consumare frettolosamente un business lunch, ma è un luogo votato al piacere distensivo in cui godere sia la pace e la strepitosa vista panoramica che le squisitezze preparate dallo chef con eccellenti materie prime, mai più di quattro per pietanza, ed ingredienti e odori combinati con



dukte an erster Stelle. Mit maximal vier Komponenten entstehen dann hinreißende Kompositionen, wobei er Texturen und Aromen vortrefflich miteinander vereint. Ob man sich für die Fragsburger Landhausküche aus der Meraner Region, die große Fragsburger Tafelrunde oder das Sommer Style Menü entscheidet, immer klingen bei aller Raffinesse die heimischen kulinarischen Wurzeln durch. Dies alles im Ambiente der wunderschönen verglasten Biedermeier-Veranda oder in den eleganten Räumen des einzigartigen Hotels Castel Fragsburg hoch über Meran: ein echter Glücksfall für Feinschmecker.

grande sapienza. Sia che ci si voglia attenere alla tradizionale cucina del meranese sia che si preferisca scegliere tra le prelibatezze del menu gourmet o della lista dedicata alle specialità squisitamente estive, qui ogni piatto si trasforma in una indimenticabile esperienza per gli occhi e il palato e nonostante l'assoluta raffinatezza che caratterizza la preparazione di ogni singola pietanza, si scorge sempre l'inconfondibile certezza delle radici regionali. Eleganti e raffinati anche gli ambienti dell'hotel e del ristorante, tra i quali spicca la bellissima veranda in stile Biedermeier con una favolosa vista panoramica sulla conca di Merano.



Relais & Châteaux Hotel
Castel Fragsburg
Alexander Ortner
Fragsburger Straße 3 A
I-39012 Merano
☎ 00 39 04 73 / 24 40 71
www.fragsburg.com

Relais & Châteaux Hotel
Castel Fragsburg
Alexander Ortner
Via Fragsburg 3 A
39012 Merano