



FELD | TELLER | GESCHICHTEN DAZWISCHEN

Wir, Camille und Céline Rohn, rufen **à table** und tischen mit Laura, Corine & Céline ein Genusserlebnis der besonderen Art auf. Ihr werdet nicht nur in den Genuss unserer Kreationen kommen, sondern auch der Geschichten, die hinter den Gerichten stecken.

Der regelmässige Austausch mit unseren Produzierenden ist zentraler Teil unseres Konzepts. Hier entspringt unsere Inspiration & Begeisterung. Denn was auf ihren Feldern wächst oder im Käsekeller reift, ist Ausgangslage unserer Arbeit am Herd. Die Geschichten verfolgen wir vom Feld - bei der Arbeit auf der Alp, am Rebstock oder bei den Bienenstöcken - bis auf den Teller. Es erfüllt uns mit viel Freude und Stolz, ihre Produkte in Szene setzen zu dürfen. Dass unsere Produzierenden ein Plätzchen auf der ersten Seite verdienen, erklärt sich damit von selbst.

Bio Gschwellti	Joli Crew, Joli Mont Biohof , Wydimatt Daniel Flühmann, Legummes , Thörishaus
Bio Gemüse	Daniel Flühmann, Legummes , Thörishaus
Bio Eier Bruderhahn	Olga Hänni, Biohof Heimenhaus , Kirchlindach
Bio Frischkäse	Anton Hänni, Biohof Heimenhaus , Kirchlindach
Bio Mehl	Olga Hänni, Biohof Heimenhaus , Kirchlindach
Fleisch	Stephan Jaun, Joli Mont Biohof , Wydimatt
Raps	Beat Gauch, Terra Lamprat , Tafers
Paniermehl	Tom Wieland, Gmüsesesel , Thörishaus
Chocolat	Meret Casagrande, Laflor , Zürich
Friandises	Gramama & Mamie APLATI
Rückenstärkung	Familie & amies APLATI



GENUSSREISE

Wir blicken zurück auf die Reise, die hinter uns liegt und greifen in jedem Gang eine unserer Pop Up Stationen auf. Dabei verlieren wir den Fokus nicht aus den Augen:

Jeder Gang setzt ein einzelnes Lebensmittel in Szene. Indem wir mit verschiedenen Zubereitungsarten spielen, zelebrieren wir dessen geschmackliches Potential und rücken es in ein neues Licht. Es entsteht eine Komposition aus unterschiedlichen Texturen, Geschmäcken und Aromen.
Bon voyage et bon appétit!

|

Die Komplexität des Einfachen zelebrieren | APLATI in der Länggasse & an der Lenk

Danis Gschwelli | Ankä | Food Save Pickle

||

Glück in der Schüssel | APLATI in Burgdorf

Danis Radiesli au pluriel | Antons Frischkäse | Dinkel Knäcke | Magnolien

|||

Das beladene Imkerbrett | APLATI auf der Alp Grüm

Daniels Rande au pluriel | Chimichurri | Pulled Nastel | Buchtel

||||

La douce conclusion | APLATI en route

Laflor chocolat | Peterli | Birne

CHF 83.00



Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. 8.1 %