GEBALLTER GENUSS

27. September 2012

Im Grand Resort Bad Ragaz finden Genießer acht verschiedene Gourmetrestaurants.

Feinschmecker kommen in den Restaurants des Grand Resorts Bad Ragaz in der Ostschweizer Ferienregion Heidiland voll auf ihre Kosten. Das Resort vereint unter anderem die beiden Fünf-Sterne Hotels Grand Hotel Quellenhof & Spa Suites und das Grand Hotel Hof Ragaz, acht Restaurants und insgesamt 58 Gault Millau-Punkte sowie einen Michelin-Stern unter seinen Dächern. Letzterer schmückt gemeinsam mit 17 Gault Millau-Punkten das Gourmetrestaurant Äbtestube im Grand Hotel Hof Ragaz. Im dem eleganten Palais verleiht Chef de Cuisine Roland Schmid Bisonfleisch aus Kanada und frischem Zander aus dem Bodensee mit Ursalz die letzte Würze. Im Gault Millau Restaurant Bel Air im Hotel Quellenhof & Spa Suites genießt man entweder japanische Spezialitäten wie Sushi und Terriyaki oder Barbecues auf der Sommerterrasse. Fernöstliche Leckerbissen verwöhnen auch in dem mit 13 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Namun den Gaumen. Im Restaurant Olives d´Or kommt man bei Spaghetti, Ravioli und Pizza in den Genuss mediterraner Küche. In der Zollstube wird Käsefondue mit Glühbier als Vorgeschmack auf die traditionelle Schweizer Küche aufgetischt. Golfspieler erleben im Gault Millau prämierten Golf Restaurant oder im Golf Bistro kulinarische Genüsse. Im Restaurant La Merenda im Thermalwasserbad Tamina Therme wird unter anderem Flammkuchen als Zwischenmahlzeit für Genießer zubereitet. Den Überblick über die kulinarische Vielfalt im Grand Resort Bad Ragaz bewahrt man mit der Betreuung durch ein siebenköpfiges Sommelier-Team. So erfährt der vinophile Gast zum Beispiel vom Weinsommelier, welche Rebsorten am besten mit Empfehlungen des Käsesommeliers harmonieren.

Bild: Acht Restaurants und die traumhafte Lage zwischen Schweizer Bergen laden ins Resort Bad Ragaz ein.
© Grand Resort Bad Ragaz

INFO

www.resortragaz.ch

QUELLE:
http://www.reiseaktuell.at/top_news/kulinarik/geballter_genuss/