



Die
Alpenrestaurants
Panorama Hotel
Alphubel—3906
Saas-Fee

1. Klimavegetarisches Lagerraum Restaurant

Kreative Workshops zum Thema :
Klima—Vegetarisch geniessen.

Zusammen gehen wir auf „Discovery Tour“
und finden Klima Vegetarische Zutaten =
auf Deutsch : Zutaten so weit wie möglich aus der Region.

Immer mega frisch und saisonal.

Beispiel : Auberginen—Randenterrine auf verrückt
entzücktem Blattsalt (Kopfsalat, Rucola, Spinat, Wasser-
kresse) mit Frühlingszwiebel +Radiesli, dazu ein feines
Traubenkernöl-Verjus Dressing

Wein : Noblesse Landwirtschaftliche Schule Visp
Neugezüchtete Rebe aus der Kreuzung
GutedelXSilvaner = (Fendant und Johannisberg)

Der Wein ist fruchtig und körperreich.

Sein Drang zur Frühreife wird in den Reblagen, die von der
Sonne weniger verwöhnt werden, etwas gebremst. Ein
eleganter Wein mit einem leichten Muskatnuss Geschmack

Im 1.Klimavegetarischen Restaurant verwenden wir
hauptsächlich Bio Weine der Landwirtschaftlichen Schule
Visp und der PIWI Kellerei Diroso Turtann.

Weitere Events : Vegetarisches Variante am
Diner du Terroir ist immer erhältlich. Deko Events zu nach-
haltig wichtigen Themen+ Felsenputzer/Mountain Cleaning.

Workshops zu Themen Slow Food / Terroir / Bio

Unique Team Event : Wir pflanzen einen Garten und kochen mit
feine Gerichte mit den geernteten Zutaten.