





Familie Salzano

Hätte ich in meiner Jugendzeit mehr auf meine Mutter gehört, wäre mein Wissen um die wilden Kräuter, Pflanzen und Blumen heute viel grösser. Für fast jedes Leiden hatte meine Mutter das passende Kräutchen bereit. Tatsächlich half es auch, aber so richtig eingestehen wollte ich es nicht. Ich durfte | oder musste | damals mit meiner Mutter auf Kräutersuche gehen. Mein Interesse an den wilden Pflanzen und Blumen hielt sich aber in Grenzen. Erst in späteren Jahren habe ich gelernt, die Natur gebührend zu schätzen und auch mehr auf die Ernährung zu achten. Seit einiger Zeit fasziniert mich das Thema umso mehr. Zum Glück ist doch einiges von meiner Mutter hängen geblieben.

Sonja Salzano

Wenn ich im Wald, am Bach und in den Bergen auf Kräuter- und Blumensuche gehe, kann ich komplett abschalten. Dieser Ausflug in die Natur ist beruhigend und inspirierend zugleich. Beim Entdecken von Wildkräutern und Blumen spüre ich die Kraft der Natur. Das macht mich glücklich. Früher konnte ich mir nie die Zeit nehmen, um mich bewusst mit essbaren Wildkräutern zu befassen. Seit ich angefangen habe, mein Wissen rund um das Thema zu erweitern, habe ich gelernt, die Natur intensiver zu spüren und das zu schätzen, was sie uns hergibt und was man als Nahrung verwenden kann. Jeden Monat und zu jeder Jahreszeit schenkt uns die Natur neues | und ich bin sehr dankbar dafür.

Là dove il corpo, l'anima e la natura trovano il loro equilibrio necessario.

In der Natur sind Körper und Seele vereint, in der Natur finden sie die nötige Ausgeglichenheit.

Patrizio Salzano



Küchenphilosophie

Die Idee zu unserer neuen Küchenphilosophie entstand eigentlich beim Bau von unserem SPA-Bereich. Wir haben viel Herzblut in unseren alpinen SPA-Bereich investiert. Viel Holz auch Altholz, natürliche Materialien, Steine, Heu, Arve, Getreide, Kräuter, warme ruhige Farben und viele kleine Details prägen unseren Salzano SPA. Jedes kleinste Detail, jeder Farbton kommt aus unserer Hand.

So lag es auf der Hand, mit der Küche in dieselbe Richtung zu gehen. Angefangen haben wir mit Eichenholzsuppe und Tannennadeleis. Das Echo von unseren Stammgästen war mehr als positiv - nein, sie animierten uns richtig zum Weitermachen. Sie haben Lust auf Natur, welche beim essen spürbar is(s)t!

Natur in der Küche und im SPA -
in harmonischer Symbiose!

Alpine Küche der Vergangenheit aufgreifen und neu interpretieren, mit Blick in die Zukunft, innovativ, kreativ und voller Überraschungen. Die Beschaffung der Lebensmittel aus nächster Umgebung ist allerdings eine neue Herausforderung für uns, welche sich nicht ganz einfach gestaltet. Saisonale und Lokale Produkte sind in unseren Bergregionen nur beschränkt verfügbar.

Damit unsere Vision in Form von Gerichten auf die Teller kommen, braucht es die richtigen Personen dazu. Unser Küchenteam ist mit seiner grossen Liebe zur Natur, mehr als prädestiniert dazu. Frisch zubereiten bedeutet aber nicht nur hohe Qualität, sondern auch grösseren Arbeitsaufwand; für Sie vielleicht einmal etwas längere Wartezeiten.

Danke für Ihr Verständnis.

Wir verwöhnen Sie aus Leidenschaft.





Brot ist nicht Selbstverständlich...

So selbstverständlich wir heute im gesamten Alpenraum Brot in Hülle und Fülle und in unzähligen Variationen geniessen, so kostbar und begehrt war es bis weit in die Neuzeit hinein. Für die Mehrheit der Alpenbewohner war der Kampf um Getreide einer der grössten Sorgen überhaupt.

Entsprechend tief verankert sind in vielen Teilen der Alpen bis heute religiöse Rituale, mit deren Hilfe gutes Wetter und eine gute Ernte herbei gewünscht werden. Ernteaufschläge führten Preisschwankungen herbei, dies führte zu Aufständen und Krieg. Getreidemangel war in den Alpenregionen mehr verbreitet als in den tiefer liegenden Regionen Europas. Die Viehwirtschaft hat sich ausgebreitet und so den Ackeranbau, insbesondere Getreide, stark verdrängt. Die dominante Viehwirtschaft mit eiweisshaltigen Produkten wie Fleisch und Käse prägt bis heute das Bild des Alpenraums.

Brotsorten welche nun wieder den Markt erobern waren früher schon sehr beliebt. Einige Beispiele sind Roggen, Dinkel, Einkorn und Emmer. Dinkel fand früher eine grosse

Beliebtheit, das robuste Getreide, welches bekannt wurde für Spätzle- und Knödelteig, hat bessere Eigenschaften als Weizenmehl. Die Schweiz hatte ab dem 14. Jahrhundert grossen Bedarf und dies führte dazu, das in Deutschland viele Regionen Dinkel anbauten und an die Schweiz exportierten.

Das Knowhow der Sauerteiggärung ging beim Niedergang des Römischen Reichs verloren. Die erneute Verbreitung von Sauerteig setzte sich in Regionen der Westalpen durch. Da sich besonders in Gegenden über 2000 M.ü.M. das Roggengetreide besser anbauen liess und sich Roggen für die Sauerteiggärung wesentlich besser eignet als Weizen.

Das heutige Brotangebot wird wieder vermehrt mit „alten“ Getreidesorten hergestellt. Das Korn wird bei diesen Arten vom harten Spelz umgeben, diese und einige andere Eigenschaften dieser Körner sind sehr gesund und Ballaststoffreich.

Küchenchef Jan-Philipp Wesemann



Seit August 2021 ist Jan-Philipp Wesemann der neue Küchenchef im Salzano: Er kommt aus der Spitzengastronomie und war die letzten sechs Jahre am Zürichsee tätig: «Das innovative, naturnahe Küchenkonzept begeistert mich total, es entspricht meiner Wesensart. Hier kann ich meine gastronomischen Erfahrungen nutzen, kann experimentieren und meiner kreativen Ader freien Lauf lassen. Aussergewöhnliche Produkte aus der Natur reizen mich und die Natur hier ist ein Paradies!»

Durch die **Lombachalp**

Lassen Sie sich von uns überraschen!
Erleben Sie eine kulinarische Reise durch Wald und Wiesen, welche unser Küchenchef Jan-Philipp Wesemann und sein Team für Sie kreiert.

Sie haben die Wahl zwischen drei, fünf oder sieben Gängen.
Vegetarische Optionen sind möglich

3 - Gang Menü | 75

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

5 - Gang Menü | 115

2 Vorspeisen | Suppe | Hauptgang | Dessert

7 - Gang Menü | 155

3 Vorspeisen | Fisch | Fleisch Hauptgang | Käse | Dessert

Bestellungen

3 - Gang Menü bis 20:30 Uhr

5 - Gang Menü bis 20:00 Uhr

7 - Gang Menü bis 19:00 Uhr

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Um den Genuss von auserlesenen Speisen perfekt abzurunden, gehört natürlich auch ein feiner Tropfen **Wein** dazu. Verschiedenste Geschmacksnoten unserer Weine sollen auch Sie begeistern und auf Ihrer kulinarischen Reise begleiten. **Priscilla Maytner** und unser Serviceteam beraten Sie gerne.

Wilde **Kräuter** aus unserem Garten

Ziegenkäse auf heißen Lombachstein, der Gäste-Liebling unserer Vorspeisen. Wen wundert es, der Ziegenkäse kommt vom „änet em Lombach“ und nimmt die Steine gleich mit.

Die einzigartige **Lärche** gehört zu den Kiefergewächsen und besitzt das härteste Holz von den Nadelbäumen. Sie ist eine Besonderheit unter den Nadelbäumen, da sie als einzige im Winter ihre Nadeln verliert. Sie wächst vor allem im Gebirgsraum bis auf 2400 Meter Höhe. Unsere Lärche im Garten beschützt das kleine Chalet Bergromantik. Ihr Duft ist harzig und sanft zu gleich, eben wie ein richtiger Bergler.

Dass sie auch eine vielseitige Heilpflanze ist, ist nicht sehr bekannt. Schon im Mittelalter wusste man die heilende Wirkung der Lärche zu schätzen. Sie wirkt stimmungsaufhellend, besonders bei Grippe und Erkältung wirkt sie antibakteriell und schleimlösend und vieles mehr.

Für unsere Gerichte verwenden wir vor allem, die jungen Sprossen, und die Samen aus den kleinen Zapfen.

Spitzwegerich

Wussten Sie, dass man den Spitzwegerich problemlos essen kann? Die ganze Pflanze von der Wurzel bis zur Blüte ist essbar und kann roh oder gekocht verspeist werden. Besonders beliebt sind aber die Spitzwegerich-Knospen, die roh einen leicht nussigen, angeröstet einen eher pilzähnlichen Geschmack aufweisen.

Tipp: Spitzwegerichblätter zur Linderung von Insektenstichen; einfach zerdrücken und auf dem Insektenstich verreiben.

Schafgarbe eines der schönsten Unkräuter im Garten. Sie hat einen leicht bitteren Geschmack und eine aromatische Note, welche an die Kamille erinnert. Die jungen Blätter sind besonders schmackhaft. Auch als Heilpflanze ist die Schafgarbe beliebt, denn sie hilft bei Unterleibsschmerzen, Verdauungsstörungen und wirkt entzündlich.

Giersch

Nervt Sie der Giersch als lästiges Unkraut in Ihrem Garten? Dann betrachten Sie mal seine positive Seite als Gewürz in die Küche. Das leicht scharf schmeckende Kraut eignet sich ausgezeichnet als Gewürz in vielen Gerichten und ist reich an Vitamin C. Also statt ausreissen und in die Grünabfuhr schmeissen, verdient es auch ein Platz in der Küche.



Verkohlte Nahrungsmittel wurden schon im Mittelalter verspiesen. Oft wurde in der Natur ein Loch gegraben, das tote Tier in das Loch gelegt, Äste darüber verteilt und diese angezündet. Eine Garmethode welche heute in einigen Gebieten noch angewendet wird.

Birke

Die Birke ist leicht erkennbar mit ihrem weiss- schwarzem Stamm. Wussten Sie, dass die Birke auch oft als Heilpflanze eingesetzt wird? Sie hilft zum Beispiel bei vielen Hautproblemen und schmerzhaften Erkrankungen.

Die Birke eignet sich auch als Nahrungsmittel und hat einen hohen Vitamin-C-Gehalt.

Wir verwenden vor allem die Birkenknospen und Birkenblätter in der naturnahen Küche, aber auch bei Behandlungen im Spabereich und als Tee.

Bachsaibling aus nächster Nähe

Unser Bachsaibling gedeiht im nahe gelegenen Lombach. Das Quellgebiet des Lombachs liegt auf etwa 1564 m ü. M. auf der Alp Lombach unterhalb des Augstmatthorns. Der Saibling bevorzugt kalte und sauerstoffreiche Gewässer, die Kraft der Natur und das frische Quellwasser bieten dem Saibling hier ein idealer abgestimmter Lebensraum.

Der Bachsaibling ist ein reichhaltiger, hochwertiger Fisch mit mehrfach ungesättigten Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren.

Dinkel, das Urgetreide aus der Bronzezeit, hat Eigenschaften, um die es die meisten anderen Nahrungsmittel beneiden können: Dinkel ist bekömmlich, kräftigend und stimmt heiter. Er ist ein hervorragender Proteinlieferant und eine wichtige Quelle essenzieller Aminosäuren. Unser Dinkel stammt vom nahegelegenen Bönigen und Wilderswil.





Düfte

Unsere Nase arbeitet täglich auf Hochtouren. Hätten Sie gedacht, dass wir mit ihr rund 10.000 verschiedene Düfte wahrnehmen können? Da ist unser Geschmacksinn, der lediglich süß, salzig, sauer und bitter wahrnehmen kann, ein richtiger Faulpelz. Nachdem wir einen Duft erkannt haben, geht es aber erst richtig los. Wir unterscheiden nicht nur zwischen gutem oder schlechtem Duft. Auch hier gibt es wieder Nuancen: Düfte können uns glücklich oder traurig machen, ängstlich oder aggressiv, sie können uns vor etwas warnen, Freude auslösen, uns beflügeln oder einfach nur beruhigen.

Fichte

Fichte und Tanne werden seit jeher als wirksame Heilpflanzen geschätzt. So helfen Sie bei Erkältungskrankheiten, rheumatischen Beschwerden, wirken durchblutungsfördernd und enthalten viel Vitamin C.

Wir verwenden Fichte in der Küche in vielen Gerichten, zum Beispiel in unserem Brot. Im Wellnessbereich, bei Massagen und Behandlungen oder als kräftiger Saunaaufguss. Beim Inhalieren als Tee oder Sirup kann die Fichte Entzündungen im Hals oder der Rachenraum, Husten, Grippe oder Bronchitis lindern.

Probieren Sie Sonjas Fichtentrank, dieser ist auch ohne Erkältung ein Genuss.



Mit der Kraft der **Natur**

„Die Natur ist die beste Führerin des Lebens“: Dieses Zitat des römischen Philosophen Cicero begleitet uns täglich bei unserer täglichen Arbeit. Aus gutem Grund: Denn Mutter Erde ist nicht nur ein perfekter Ratgeber, sondern hält auch eine lange und wertvolle Liste an Schätzen für uns bereit. Kräuter, Heilpflanzen und -blüten, erlesene Früchte, reichhaltiges Moor, hochwertige Pflegeöle, Ziegenbutter oder Salze. Kommen Sie auf Entdeckungsreise und verwöhnen Sie Ihren Körper mit den wertvollen Kurland-Produkten - mit der Kraft der Natur.

Salzano Garten

Wir sind in der glücklichen Lage, dass wir viele Kräuter, Beeren und Früchte in unserem Garten ernten dürfen.

Ruedi's Obstgarten

Prächtig, idyllisch am Südhang des Brienersees liegt der Bio-Hochstamm-Obstgarten von Ruedi Huggler auf einer Fläche von 7000 m² oberhalb des Dorfes Brienz. Seine Lage ist einzigartig. Er befindet sich damit noch in einer intakten Gegend, ohne chemische Einflussnahme und Plastik- Abdeckungen. Alte Obstsorten gedeihen in diesem Obstgarten ohne den Einsatz von chemischen Mitteln und Kunstdünger. Hier im Alpengebiet umgeben von vielen Blumenarten besteht noch der Kreislauf der Biodiversität.

Noch erkennt man im «Louwelli» die alte Kulturlandschaft oberhalb der Dorfkernzone von Brienz. Bis in die 1950-er Jahre war Brienz umgeben von einer reichen Kulturlandschaft mit unzähligen Hochstamm-Obstbäumen, welche die Lebensgrundlage für die Dorfbewohner darstellten.

Der Obstgarten stellt ein letztes Relikt aus dieser Zeit dar. Er wurde deshalb 1977 zum Schutzobjekt der Gemeinde Brienz erklärt. Mit der letzten Ortsplanrevision wurde die Bauzone jedoch bis an die Ränder des Obstgartens ausgedehnt und das Schutzobjekt aufgehoben.



Das **Brechelbad** und seine Herkunft

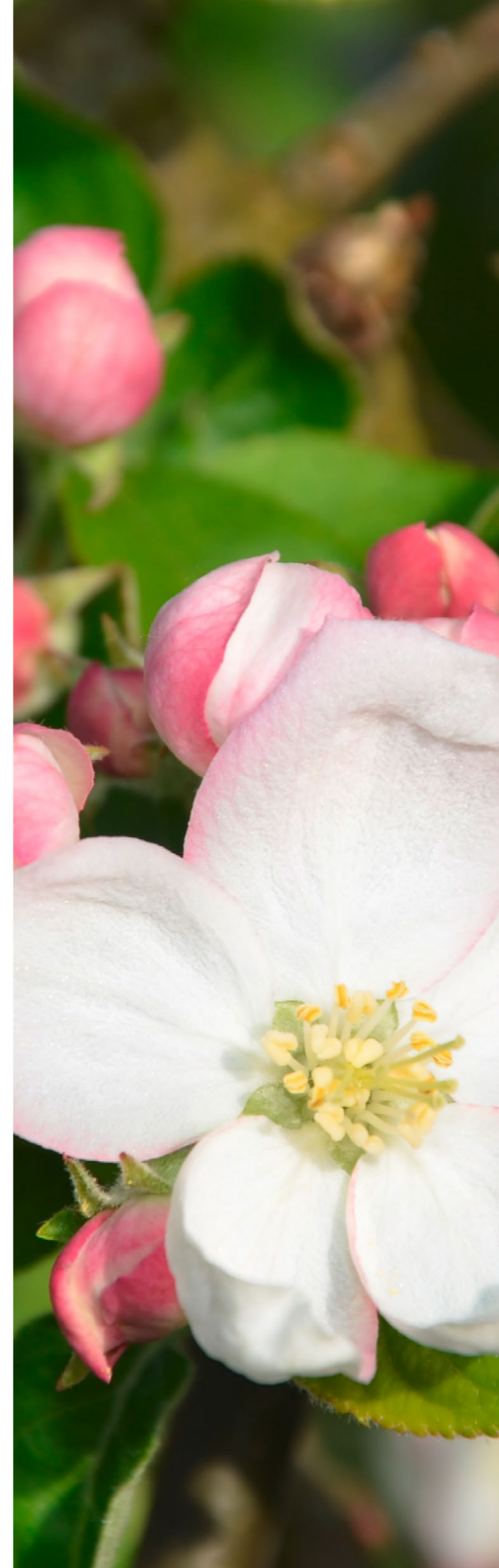
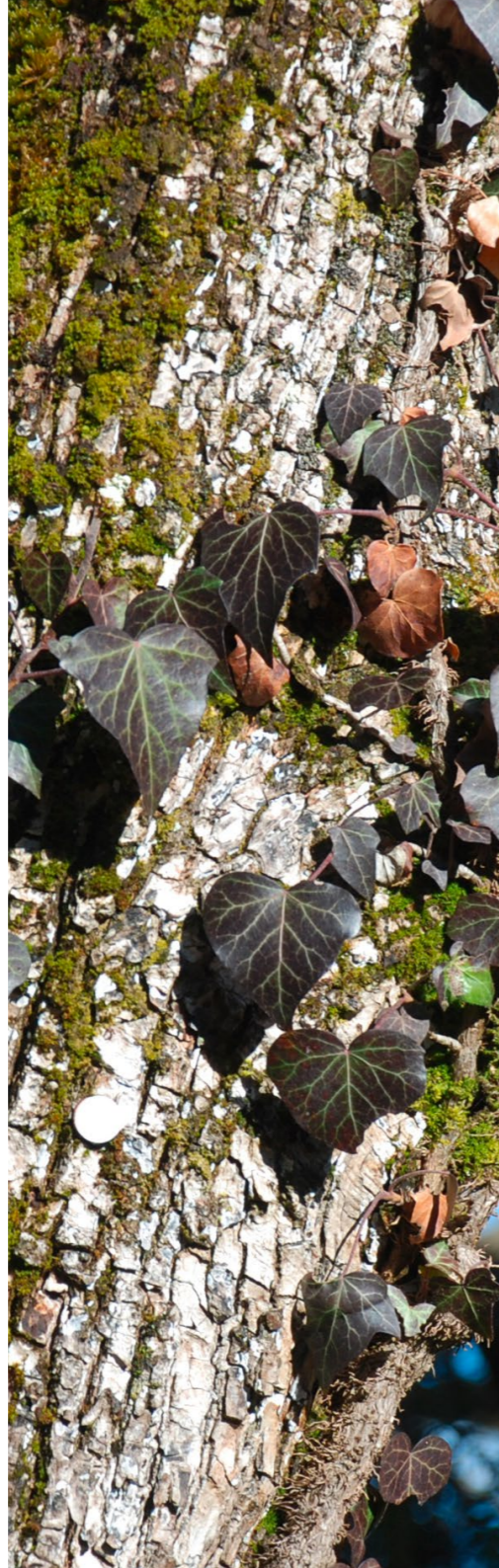
Das Brechelbad gilt als wertvolles Kulturerbe des gesamten Alpenraumes. In der freien Natur ist es zwar noch selten anzutreffen, benutzen lässt sich diese segensreiche Einrichtung jedoch schon lange nicht mehr.

Hanf und Flachs waren seit jeher - neben der Wolle - die einzigen Fasern, die der einfachen Bevölkerung für ihre Bekleidung zur Verfügung standen. Meist war es der eigene Boden, auf dem sie gediehen, das eigene Spinnrad, auf dem sie zu Garn versponnen wurden und der eigene Webstuhl in der Stube, der es zu wertvollem Leinen verarbeitete. Doch vor all den Arbeitsschritten stand das Rösten der Stengel in einer abseits errichteten Hütte. Hier wurden sie dann in der „Brechel“ - daher der Name - gebrochen, um letztendlich mehrmals bedampft zu werden. Heitere Lieder gaben den Takt der Brecheln vor und auch sonst war diese Tätigkeit von geselligem Charakter geprägt. Wie viele geniale Entdeckungen, entwickelte sich auch das Brechelbad durch Zufall zur wohltätigen Einrichtung, ohne die eine wirkungsvolle Volksheilkunde unvorstellbar wäre. Die angenehm dunstige, schweisstreibende Atmosphäre weckte Behaglichkeit. Es roch nach würzigen Kräutern, da man es mit der Sortierung nicht so genau nahm, und bald trat der soeben erkannte „Sekundär-Nutzen“ in den Vordergrund. Somit wären wir wieder dort, wo wir hinwollten: Im Brechelbad, wo sich „gänzlich unbekleidete Personen beiderlei Geschlechts“ zum Schwitzen versammelten.

Unser Brechelbad

Ein dichter Teppich aus Tannenzweigen - sie stimulieren die Fussreflexzone - liegt auf dem beheizten Fussboden. Kräuterdampfschübe steigen auf, herbwürzige Aromen des Waldes werden frei, der Dampf gelangt über die Seitenwände nach unten, um sanft über Ihren Rücken zu streichen.





Legende

Deklaration Herkunft:

Fleisch: Berner Oberland - Schweiz
Fisch: Berner Oberland - Schweiz

Allergene: Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Unsere Lieferanten:

Fleisch: Blaue Kuh, Matten | Michel Comestibles, Unterseen
Fisch: Michel Comestibles | Tropenhaus Frutigen | Fischverein Unterseen
Gemüse: Gourmador „vis-à-vis“ | Verschiedene Bauern aus der Umgebung
Früchte: Gourmador | Hotelgarten | Ruedi's Obstgarten Brienz | Bauern aus der Region
Mehl: Bauernhof Hoflädli Bönigen
Eier: Daniel Niederhauser
Kräuter: Bergwiesen | unserem Garten | Swiss Alpine Herbs Därstetten
Käse: Bauern aus der Nachbarschaft | Chäs Fritz, Interlaken
Brot: eigene Produktion

Unsere Partner:

Swiss Alpine Herbs Därstetten
Saline de Bex - Salzbergwerk Bex

Karte:

Rezepte: Jan-Philipp Wesemann
Bilder: Dolores Rupa | Monika Oberli | Fabian Salzano
Layout: Sandro Salzano

Preise: CHF inklusive 7.7% MwSt.

SALZANO

Hotel - Spa - Restaurant
Seestrasse 108, 3800 Interlaken - Unterseen, Schweiz | www.salzano.ch | +41 (0)33 821 00 70

