

22.12.2011

Das höchstgelegene Feinschmecker-Restaurant liegt in der Schweiz

★★★★★ - Bewertungen: 2

f Gefällt mir

Autor: Hanna Finkel

Kategorie: [Top-Ziele](#)

Im „[La Marmite](#)“ steht das Essen ganz weit oben! Die Rede ist von einem quietschgelben Gourmet-Restaurant auf 2.486 Metern über dem Meeresspiegel, wo das Wasser bereits bei 85 Grad beginnt, zu kochen, das Kilo Kaviar umgerechnet 15 000 Euro kostet und wo die größte natürliche Tiefkühltruhe namens „Sibirien“ liegt – nämlich direkt vor den Türen des „La Marmite“, dem höchstgelegenen Feinschmecker-Palast Europas.



In der Bergstation auf Corviglia, dem Hausberg des Skortes St. Moritz, trinken und speisen nicht nur die Schönen und Reichen. Das Ehepaar Barbara und Retho Mathis heißt jeden Gast herzlich willkommen. Schließlich werden unter den Gästen und Mitarbeiter des „La Marmite“ mindestens drei Sprachen gesprochen. Ob „Guten Morgen“, „Grüezi wohl“ oder „Buongiorno“ – die Gäste aus aller Welt werden von der Schweizer Gastfreundlichkeit herzlich empfangen.



Die Engadiner Luxusküche besitzt neben der höchsten Lage die größte Trüffel- und Kaviarkarte sowie das ausgefallenste Menü des Alpenraumes. Speisen wie die „Mathis-Pizza“ – ein Flammkuchen mit Trüffeln, der „Corviglia-Schnee“ – feiner Kaviar auf zartem Kartoffelschnee, „MC Romanov“ – ein Kartoffelpuffer mit Tartarfleisch und Kaviar oder „Rösti Mathis“ – ein traditionelles Schweizer Röstigericht mit Rauchlachs und Kaviar, werden ab Weihnachten täglich an die über 500 Gäste des „La Marmite“ serviert.



Das Restaurant betreibt einen großen Aufwand, um eine hohe Qualität liefern zu können: frische Zutaten wie Milchprodukte, Fleisch, Gemüse und Fisch werden zweimal täglich aus Chur geliefert und mit der Bergbahn zum Restaurant auf 2 486 Metern Höhe befördert.

Das „La Marmite“ bietet neben dünner Luft ein beeindruckendes Dinier-Erlebnis. Einen ersten Blick auf die Speisekarte kannst Du [hier](#) werfen.