



3

1 Geräucherte Entenbrust mit Schwarzwurzeln.
2 Gerstengras-Macaron mit Kalbfleisch-Tatar.
3 Thunfisch-Ceviche mit Ananas.
4 Rauchlachs-Lollipop mit Sesam.



8

5 Wachtelei auf Pumpernickel.
6 Steinpilz-Brioche mit Hirschtrockenfleisch.
7 Melonen mit Bresaola und Feigensenf.
8 Bachsaibling-Roulade mit Kefir,
9 Rinderfilet-Panko mit Oliven-Tapenade.



4



9

Häppchen wird den filigranen Kunstwerken nicht gerecht. Da wird ein Stück Pumpernickel mit Streichkäse verziert, blanchierte Kefenstreifen darübergelegt und mit einem halben

Wachtelei getoppt. Für ein anderes Stück kombiniert er Melone mit Bresaola und Feigensenf. Gregor Zimmermann arbeitet mit vielen Schweizer Produkten, etwa Pfeffer aus dem Maggiatal, Ananas aus dem Tessin, oder er dekoriert auch mal mit Bucheckern, die er zusammen mit seinen Kindern im Kiental gesammelt hat. «Wir wollen bei allem ein Stück Swissness transportieren und unser Land kulinarisch als Botschafter vertreten.» Was nicht immer ganz einfach sei. Denn gerade bei Delegationen aus anderen Ländern sei es wichtig, deren Esskultur zu kennen. Bei Chinesen, die oft keine Milchprodukte vertragen, müsse man zum Beispiel mit Schweizer Käse zurückhaltend sein. Auch Fleisch sei ein heikles Thema. «Asiaten haben

Fleisch am liebsten fein geschnitten», sagt Zimmermann. «Mit einem Entrecôte kann man Chinesen nicht glücklich machen.» Zudem müsse man bei den Garstufen des Fleisches aufpassen. «In arabischen Ländern essen sie nicht gern saignant, da muss das Fleisch wirklich durch sein.»

Auf ganz rohes Fleisch oder Fisch wird sowieso verzichtet. Um das zu vermeiden, legt man zum Beispiel rohen Fisch in eine Mischung aus Salz, Zucker und Limettensaft ein. «Für den Gast sieht es dann vielleicht aus wie roh, es ist aber gebeizt», sagt Zimmermann. Bei Gästen aus aller Welt spielen auch religiöse Hintergründe eine Rolle. Schweinefleisch ist daher praktisch tabu ►►

Rauchlachs-Lollipop mit Sesam

Zutaten

Für 10 Stück

10 Rauchlachswürfel (à 15 g)
Olivenöl
20 g Kokosflocken
5 g Baumnussöl
15 g Sesamsamen
etwas fein geraspelte Zitronenschale

Zubereitung

Lachswürfel mit Olivenöl bepinseln und in Kokosflocken wenden. Lachswürfel auf Stick setzen und Oberfläche in Nussöl tauchen. Im Sesam wenden und mit Zitronenzeste bestreuen.

Melonen mit Bresaola und Feigensenf

Zutaten

Für 10 Stück

1 Charentais-Melone
80 g Bresaola
50 g Schlagrahm
20 g Feigensenf
Paprika, Pfeffer

Zubereitung

Melone in Scheiben schneiden, mit einem Guetzli-ausstecher 10 Rondellen ausstechen. Mit Messer oder Kugelausstecher in der Mitte kleine Öffnung ausschneiden. Bresaola in Dreiecke schneiden und übers Eck zu einem Cornet drehen. Cornet in die Öffnung der Melone platzieren. Schlagrahm mit Feigensenf mischen und abschmecken. Die Masse ins Cornet dressieren. Mit Paprika und Pfeffer bestreuen, mit Gerstengrasspitzen oder Schnittlauch dekorieren.

Tipp: Statt Melonen in Orangensaft blanchierten Kürbis verwenden.

Schalten Sie sich dieses Rezept aufs Handy frei.



Bellevue Palace Ein Haus mit Geschichte

Mit dem Bau des Bundeshauses vor rund 160 Jahren entstand in Bern das Bedürfnis nach gehobeneren Unterkünften. So wurde 1865 das Hotel Bellevue eröffnet. 1912/13 wurde es völlig neu gebaut und diente während des Ersten Weltkriegs als Hauptquartier. In den 1920ern erlebte es eine Blütezeit. Das Bellevue beherbergte im Lauf der Zeit viele Staatschefs und Monarchen, darunter Winston Churchill, Michail Gorbatschow, Queen Elisabeth II. oder im Frühling 2011 König Juan Carlos I. 1976 erwarb die Nationalbank die Aktienmehrheit und sicherte den Fortbestand. 1994 schenkte sie das Hotel der Eidgenossenschaft. Seit 2007 wird es von der Victoria Jungfrau Collection AG gepachtet.