



## SEEDAMM PLAZA

KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE

**((Medienmitteilung frei zur Veröffentlichung, 31. Mai 2012))**

### **Sardiniens Aromen im SEEDAMM PLAZA**

Vom 5. Juni bis 10. September ist der sardische Sommer im Restaurant PUNTO im SEEDAMM PLAZA angesagt. Küchenchef *Heinz Brassel* und Restaurantleiter *Vito Corrado* haben sich auf der italienischen Insel umgesehen und Feines vom Land und der Küste nach Hause gebracht.

Wo 1.5 Millionen Menschen und 4.5 Millionen Schafe leben, spricht man im Westen der Insel Katalanisch, gibt es an den Steilküsten im Osten die schönsten Strände Europas am Golfo di Orosei, spürt man im Süden den Einfluss von Nordafrika und glänzt im Nordosten die von Aga Khan gegründete Costa Smeralda, die der einstigen Pirateninsel zu touristischem Ruhm verhalf.

### **Kulinarischer Reichtum durch vielfältige Einflüsse**

Als Einstimmung zur kulinarischen Reise in den Süden steht das hauchdünne *Pane Carasau*, auch „carta di musica“ (Notenpapier) genannt, mit Olivenöl und Meersalz auf jedem Tisch. Klassische Vorspeisen sind die Miesmuscheln mit Tomaten und Kräutern oder die *Fregola Sarda* - kleine Teigwaren mit Miesmuscheln, Tomaten und Pecorinokäse. Es locken danach das Wildschweinrack mit Salbei oder das Kalbsschnitzel mit Kapern und Zitrone. Die *Dolci* oder Süssigkeiten sind eine Gaumenfreude für sich: *Ricottelle*, kleine Ricottatörtchen oder die *Crostata die visciole*, ein Sauerkirschenkuchen mit Gewürzen, sind typische Schleckereien von Sardinien. Fehlen darf auch der *Mirto* nicht, der heimische Likör aus den blauschwarzen Beeren des Myrtenstrauches. Daraus kreieren die Köche im PUNTO ein Halbgefrorenes, serviert mit dem leicht bitteren *Miele di Corbezzolo* (Sortenhonig vom Erdbeerbaum). Begleitet werden die Speisen von Weinen aus den autochthonen Sorten wie *Cannonau*, *Carignano*, *Vermentino di Sardegna* oder *Torbato* und *Nuragus*.

Die Sardinien-Wochen im Restaurant PUNTO im SEEDAMM PLAZA dauern vom 5. Juni bis 10. September 2012. Während dieser Zeit wird auch ein 4-Gang Degustationsmenu für CHF 75.00 serviert. Ab 13. Juli bis 25. August gibt es jeden Freitag und Samstag Abend ein sardisches Sommernachtsbuffet für CHF 68.00 zu geniessen. ((Ende))



SEEDAMM  
PLAZA

KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE

Link zur Speisekarte: [Speisekarte Sardinien](#)

Weinhändler: [www.sellaemosca.it](http://www.sellaemosca.it)

Übernachtungspackage im SEEDAMM PLAZA zum Thema: [Flipflops, Shorts und Vespa](#)

**Weitere Auskünfte:**

Peter H. Ernst, Direktor

Corinne Wyr, Leiter Marketing

SEEDAMM PLAZA

Seedammstrasse 3

CH-8808 Pfäffikon SZ

Tel 055 417 17 17

Fax 055 417 17 18

E-Mail: [corinne.wyr@seedamm-plaza.ch](mailto:corinne.wyr@seedamm-plaza.ch)