DER GOLDENE KOCH 2027
Wettbewerbsaufgabe Garnitur

Die Kandidatin und Kandidaten des Goldenen Kochs 2027

Simon Grimbichler, restolike, Hindelbank
Garnitur: Randen-Grapefruit-Tarte in verschiedenen Texturen, garniert mit einer Tuile und Blüten.

Nino Schüpbach, Schloss Schauenstein, Fürstenau
Garnitur: Polenta Mille-Feuille, gefüllt mit einem Röstzwiebelpüree und Radicchio-Blättern, garniert mit gepickelten Schalotten, marinierten Radicchio-Blättern, Radicchiogel und Kornblumen.

Jakub Baron, Ab 1. November 2026, Eventlocation Rhypark, Basel
Garnitur: Knollensellerie-Fondant im Brick-Teig-Korb, Stangensellerie- und Grapefruitgel, Haselnüsse ganz und als Crumble, garniert mit Limonen-Kresse.

Frederik Jud, Himmel am Berg, Galgenen
Garnitur: Tartelette aus fermentiertem Kabissaft, vereint mit einem Kabis-Chawanmushi, frischem Kabissalat und Sauerkrautgel.

Stéphane Demarcq, Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, Crissier
Garnitur: «Lauch-Trüffel-Bonbon», gefüllt mit einer Farce aus Schweizer Schweinefleisch, Lauchpüree und Trüffel, garniert mit einer Tuile, Lauchblättchen und gehacktem Trüffel.

Stefanie Siegenthaler, Casino Bern, Bern
Garnitur: Haselnuss-Wonton-Knusper mit Kohlrabiflan, glasierter Kohlrabi mit Schnittlauchcrème und Crème fraîche filiert, Kohlrabisalat mit Haselnussöl, Kohlrabispaghetti mit Schnittlauchöl und Balsamico, geröstete gebrochene Haselnüsse und Erbsensprossen.

Giorgio Chiodin, Villa Principe Leopoldo, Collina d'Oro, Lugano
Garnitur: Kreation aus Grapefruit-Gelee, Endivien, Karotten und Champagner.