



Meeresrauschen

VOM 9. BIS 21. DEZEMBER 04
RESTAURANT A POINT
IM PARKHOTEL ZUG

Meeresrauschen

TEL + 41 41 727 48 48
FAX + 41 41 727 48 49
phz@parkhotel.ch
www.parkhotel.ch

Muscheln, Austern und Krustentiere: Erleben Sie in unserem Restaurant A POINT vom 9. Dezember bis 21. Dezember 2004 ein kulinarisches «Meeresrauschen».

Probieren Sie als Vorspeise eine Bouillabaisse «A POINT» mit Meeresfrüchten, frischen Muscheln, Riesencrevetten und Sauce Rouille. Oder haben Sie Lust auf eine Proseccosuppe mit «Bouchot»-Muscheln und roten Peperonicoulis?

Zum Hauptgang verwöhnen wir Sie mit «Moules marinières», kanadischem Hummer mit schwarzen Nudeln oder im Ofen gebratenem Seeteufel – arrangiert mit gedörrten Tomaten, schwarzen Oliven und Artischocken.

«Meeresrauschen»: ein kulinarischer Höhepunkt und absolutes Muss für jeden Meeresfrüchte-Liebhaber. Unser Küchenchef Philipp Reisner und unser Gastronomieleiter Marcel Huber freuen sich auf Ihren Besuch.

Reservierungen

Restaurant A POINT im Parkhotel Zug
Tel. 041 727 47 47, Fax 041 727 48 49
reservation@parkhotel.ch

Meeresfrüchte:

Als Meeresfrüchte (ital. frutti di mare) werden all jene Produkte bezeichnet, die Fischer aus dem Meer fangen. Schalentiere, Muscheln, Austern, aber auch Garnelen, Krabben, Langusten und Hummer.

Diese Bezeichnung entspricht einem deutlich agrarisch geprägten Verständnis vom Fischfang, wie es sich speziell in Italien ausprägen konnte.

Die Römer verstanden Meeresfrüchte als Segen der Meere und ihrer Götter. In der christlichen Heiligenverehrung wurde die Muschel z.B. als Jakobsmuschel, übernommen.

Selbst in der Architektur des Barock und des Rokoko wurde die Muschel als Produkt der Natur neben anderen pflanzlichen Motiven zu einem herausragenden Ornament erkoren.