



PARKHOTEL LAURIN ^{- 1910}

Le Restaurant Laurin

Petit-déjeuner, déjeuner et dîner se transforment en une expérience d'un autre temps dans l'élégance de la salle de restaurant du Parkhôtel Laurin. Là, le chef Manuel Astuto et le maître sommelier Guido Demartis accueillent la clientèle avec des dégustations particulières, où les saveurs marines rencontrent celles de la montagne.

Présentant 500 vins d'exception sélectionnés, la carte propose aussi les célèbres blancs de l'association vitivinicole de Terlano ou les spécialités biodynamiques innovantes.

De père sicilien et de mère sud-tyrolienne, le chef Manuel Astuto exprime toute sa philosophie culinaire, en s'inspirant des principes d'une cuisine méditerranéenne, naturelle et authentique, à base de produits régionaux et italiens suivant le cycle des saisons. En utilisant des techniques simples, il part à la recherche de saveurs vraies et originales, qui définissent le concept même du restaurant Laurin.

Dans cette salle centre-europe historique, à quelques pas de la Place Walther, l'atmosphère raffinée profite pleinement de ses 100 ans d'expérience et affiche un magnifique exemple d'équilibre, avec son style Liberty, ses décors en stuc, ses miroirs muraux, son mobilier Art Nouveau, et ses pièces de design contemporain comme les peintures de l'artiste local Gotthard Bonell.

Soutenant l'initiative '**Fair Cooking**', le restaurant Laurin propose une cuisine mêlant couleurs et saveurs, où les produits régionaux se marient à certaines spécialités exotiques de grande qualité. Quinoa, cardamome, sucre de canne (entre autres) proviennent de marchés et de commerces équitables et se déclinent élégamment dans certaines conceptions subtiles.

En été, le restaurant s'installe à l'ombre des cèdres centenaires dans le parc privatif de l'hôtel. Là, l'atmosphère douce et sereine s'anime au spectacle quotidien de l'équipe de cuisiniers (le 'show cooking') et dans les fraîches dégustations.