

BLUARTE

Restaurant Balances Luzern, culinary dream dal fascino new romantic

Restaurant Balances Hotel Des Balances Lucerne, dove la magia di un sogno culinario incontra il fascino new romantic della location e il savoir faire del personale.

di Antonella Iozzo



Luzern (CH) - Esplorare il mondo dei sensi è un invito a viaggiare nelle emozioni culinarie del Restaurant Balances, location gourmet del [Hotel Des Balances Lucerne](#).

Charme, ospitalità, qualità e arte del vivere sulle sponde del fiume Reuss. Scoprire l'incredibile ricchezza dell'esperienza che vi si offre di vivere è come percorrere l'anima del Restaurant Balances e del suo team ad iniziare dal suo eccezionale chef Andy Fluri.

L'atmosfera cordiale del Restaurant Balances è edificata da un design moderno e caldo, intimo ed elegante. Colori e materiali naturali ideati per regalare il massimo comfort e una fascinazione sensitiva avvolgente e conviviale. Tradizione e modernità si coniugano all'ottima cucina e al relax appagando i cinque sensi con la bellezza del luogo, il calore dell'accoglienza, e la qualità di una cucina dedicata al gusto.

Comodamente rilassati sulle morbide poltroncine in pelle ci lasciamo coccolare da un servizio attento e cordiale. Se da un lato un camino in stile moderno rimanda a romantiche evocazioni dall'altro lo scorrere del fiume ci regala una cangiante vibrazione luminosa sulla superficie dell'acqua che incornicia la nostra dinner experience, firmata dallo chef Andy Fluri.

Quando i sapori internazionali incontrano l'intelligenza creativa nascono piatti come sogni culinari che fondono tecnica e passione, è il caso del "South African scampi in kataifi pastry, grilled lobster with passionfruit autumn salad with shiso cress and macadamia nuts". Un piatto fresco, brillante, ricco di sapori intensi. La tenerezza dell'aragosta nel mordente del frutto della passione, la leggera croccantezza della pasta fillo che avvolge gli scampi, il contrasto di consistenze giocato con la vivacità dell'insalata, su tutto il sapore deciso e



speziato del shiso cress, creano equilibrio e svettano verso l'esplosione del gusto.

Al Restaurant Balances the tradition meets the innovation e la cultura culinaria Svizzera entra in scena con "Roasted saddle of venison with game cream sauce and black nuts Potato dumplings, red cabbage with chestnuts, seasonal vegetables and poached apple". Semplicemente apoteosi del gusto che celebra gli ingredienti. Mai una sella di cervo arrosto ha raggiunto tale livello di voluttà e succulenza. Un velluto sonoro che si srotola al palato rilasciando soavità e dolcezza nella salsa ricavata dai suoi succhi.

L'abilità dello chef Fluri nell'esaltare la materia prima ed insieme il gusto pieno e autentico del cibo è puro impegno, dedizione ed espressività. La ricchezza degli ingredienti che compongono il piatto dalle noci alle verdure di stagione fino alle castagne, ai cavolini e alle mele in camicia, danzano una pagina stravinskiana dove ogni sfumatura ne calibra l'intensità, fino a toccare la pausa loquace e bilanciata degli gnocchi di patate per poi riprendere subito il ritmo con il cavolo rosso.

Bilanciare consistenze e sapori è un'arte, e qui lo chef Andy Fluri ha intrattenuto con i suoi fornelli un rapporto di razionalità e passione evolutiva.



E direttamente dal charcoal grill, giunge il "Canadian bison filet" servito con patate gratin e verdure di stagione. Parla la materia prima e la capacità nel saperla gestire con umiltà e rispetto. La forza dell'ingrediente, protagonista assoluto, è espressa al meglio grazie alla vivacità intellettuale di uno chef che sa gestirne le potenzialità.

Naturalmente nei calici i flutti rossi di un ottimo Pinot Noir Lucerne sublimano il piacere culinario.

Speziato, minerale e fresco avvolge il palato per poi cedere il passo all'evolversi di una fine complessità.

La professionalità al suo miglior livello, celebra una dedizione e una passione che culmina nei dettagli e nel desiderio di soddisfare gli ospiti offrendo loro la massima esperienza, competenza e trasparenza. Caratteristiche che al Restaurant Balances emergono chiaramente da un menu comprensivo delle zone di origini per ogni singola proteina, dalla carne al pesce. Una geografica del piacere qualitativo che si trasforma in ottime espressioni gourmet.

Sogni che rivivono in sweet tentation con un "Sorbetto alla pera e frutto della passione" che rinfresca e invita le papille gustative a scoprire la suadenza della "Halzenut creme brûlé with red wine port sorbet". Evocativa e dolce al punto giusto. Semplice ma perfetto e quel piacevolissimo suono nel frantumare la caramellizzazione in superficie fa sorridere i sensi. Un dessert reso equilibrato dalla nota decisa e fresca del sorbetto e delle pere al porto, che invoglia a nuovi assaggi.

Restaurant Balances, dove la magia di un sogno culinario incontra il fascino new romantic della location e il savoir faire del personale. Momenti che ritornano, ricordi che rinascono esperienze multisensoriali nel cuore di Luzern.

Restaurant Balances
Hotel des Balances

**Weinmarkt, CH-6004 Luzern -
Tel. +41 41 418 28 28 WhatsApp +41 79 650 57 97
www.balances.ch**

di **Antonella Iozzo** ©Riproduzione riservata
(22/11/2017)

Articoli correlati:

Hotel Des Balances. Romantic touch, comfort, elegance. Just Perfect harmony

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it