

Stafler, il ristorante

Mar, 24/11/2015 - 12:14

Sorprendente per varietà e tecnica la cucina di Peter Girtler. E' da 14 anni con la famiglia Stafler che da ben due secoli accoglie nella loro dimora. Accoglie nella stube Angelika, e Peter offre la scelta di due menù, l'Unicorno, dal nome della stube e lo Chef Menù. Questa che troverete è una sintesi (estesa) dei due menù e pensiamo che i piatti parlino da soli. Una cucina molto frammentata che trova nella giocosità delle tante praline, macaron, parfait, gateau la piacevolezza per l'occhio e per la gola. Cucina non banale non solo come espressione tecnica, ma anche come equilibri ed accostamenti. Una cucina che si esprime in finezza, ma anche con sapori decisi (pensiamo al canederlo di speck, al vitello della fattoria). Tra i piatti migliori da citare almeno la Quaglia, il gazpacho di pomodoro e il salmerino. Meno convincenti la capesanta e il risotto. E' una tavola un pò lontana, ma tutto sommato comoda per chi guida verso l'Austria, secondo noi una tavola da non perdere e che vale la sosta, e pure il viaggio.



il dessert



Peter Girtler



Angelika Stafler



la stube



il benvenuto, succo di mele e yuzu con spuma e preznel



la stube è adiacente al ristorante normale



inizio classico, Lageder



messaggio in bottiglia: salmone con jelly di prezzemolo e zucca, spuma di yuzu e crosta di pomodoro



petto di quaglia tiepido con variazione di foie gras, parfait, palla di neve, gateau, gelato e pastinaca



capesante con composta di zucca, insalata di rape, crema di sedano rucola wasabi



un buon pinot bianco



tonno con erbe di montagna con caviale al balsamico su crema di vitello
tonnato



gazpacho di pomodori con fagotelli al pesto, fonduta di capra, origano



pralina di stinco di vitello con zenzero ed erbette



risotto con gamberi rossi scalogno al porto e schiuma allo zenzero



da vicino



il vitello della fattoria



filetto e pralina di vitello con giardino di verdura aglio fermentato e mela cotogna ghiacciata



Peter in azione



salmerino della Val Passiria con crosta di quinoa e verza, finferli, fondo di carota verde e finocchio



ultimo vino



variazione di castagne con prugne gel di mela gelato di cachi e verbena, mela al forno



la brigata



Peter in cucina



da vicino



Unicorno

Tags: [Peter Girtler](#), [Angelika Stafler](#)

<http://www.witaly.it/it/porzionicremona/stafler-il-ristorante>

Stafler a Mules, le suites, la stalla

Mar, 24/11/2015 - 10:43

Angelika e Irene Stafler gestiscono questa bella azienda divisa specularmente tra Albergo e Capannoni. Ambedue queste parole sono riduttive. L'Albergo è una signora struttura con belle camere, alcune suites, e sul retro un piacevolissimo centro benessere. Ben tre ristoranti sono a disposizione, la saletta delle prime colazioni (con colazioni di ottimo livello), il ristorante normale e la stube per il gourmet. E di fronte è in costruzione la nuova struttura dell'azienda agricola, che sarà biologica e green con particolare attenzione all'impatto ambientale.



l'albergo



la bella finestra



Romantik Hotel



interno



retro dell'albergo



andiamo al centro benessere



particolare



la piscina



veramente piacevole



la saletta



per la prima colazione



il ristorante standard



particolare



stube gourmet



stemma



selezione dei formaggi



burro di vari alpeggi



il pane



esterno



di fronte l'azienda agricola



in costruzione i nuovi ambienti



la stalla



le mucche



le casette dei vitellini