



Die neue Küche im Parkhotel Margna, Sils i.E.:

# Höchste Qualität im Hochtal Engadin

In der idyllischen Landschaft am Silsersee im Engadin, in Sils-Baselgia, lädt das geschichtsträchtige und traditionsreiche Parkhotel Margna zu erholsamen Auszeiten mit kulinarischen Höhepunkten ein. Höchste Qualität ist für das innovative Hoteldirektions-Paar Simona und Luzi Seiler in allen Belangen ein Muss. Um diesen hohen Anforderungen auch in der Hotelgastronomie gerecht zu werden, haben die Gastgeber bei der Wahl ihrer neuen Herdanlage auf die jahrelange Erfahrung und auf die ausgewiesene Fachkompetenz der Menu System AG gesetzt. Die erfolgreiche Unternehmung aus St. Gallen ist europaweit Marktführerin für multifunktionelle Induktionsherdanlagen.

**Text: Maya Höneisen | Fotos: Rolf Canal und zVg.**

**I**m Engadiner Dorf Sils auf 1800 M. ü. M. ist alles etwas intensiver: Die Ruhe, die Jahreszeiten, das Licht, die Natur – und das Glück! Kein Wunder, dass der Ort immer wieder auch berühmte Gäste – Musiker, Schriftsteller und Maler – anzog. Es ist heute noch so: Wer nach Sils kommt, tut etwas für seine Seele und genießt dabei eine herzliche Gastfreundschaft im kleinen Dorf.

Diese Tradition lebt auch das junge Gastgeberpaar Simona und Luzi Seiler im Parkhotel Margna in Sils Baselgia. Das vergoldete Türmchen des Hotels leuchtet in der Ebene von Sils

wie ein kleines Wahrzeichen. Verpassen kann man das historische Haus also auf keinen Fall. Erbaut wurde das heutige 4-Sterne-Superior-Haus im Jahr 1817 von Johann Josty. Als Zuckerbäcker in Berlin zu Geld gekommen, liess er es für seine Frau errichten. Ende der sechziger Jahre des 19. Jahrhunderts ging es in den Besitz von Johannes Badrutt über, dem Gründer des Kulm- und Palacehotels St. Moritz.

Für Hoteldirektor und Gastgeber Luzi Seiler war es ein bisschen wie nach Hause zu kommen, als er im Jahr 2017 mit seiner Frau Simona die Führung des Parkhotels Margna übernahm. Schon seine Kochlehre hatte der gebürtige Churer in Sils absolviert. Nach verschiedenen beruflichen Stationen in der Hotellerie und der Ausbildung an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern



## HOTELLERIE

kehrte er nach Sils zurück. Auch er schwärmt von der Ruhe, der einmaligen Landschaft der Silser Ebene und dem Charme des historischen Hauses: «Es wurde als Patrizierhaus errichtet. Über diese Grandezza und Eleganz verfügt es bis heute. Man spürt seine innere Energie und Kraft, und das soll auch so bleiben!»

### **Kulinarische Top-Leistungen**

Die Wärme und der Charme des Hauses spiegeln sich im ganzen Betrieb. Die 53 Gästezimmer und Suiten sind individuell eingerichtet. Typische Engadiner Arvenholz-Möbel verleihen ihnen eine warme und heimelige Atmosphäre. Der Blick auf die einmalige Bergwelt ist ganz grosses Kino. Man kann sich an den majestätischen Bergspitzen kaum satt sehen.

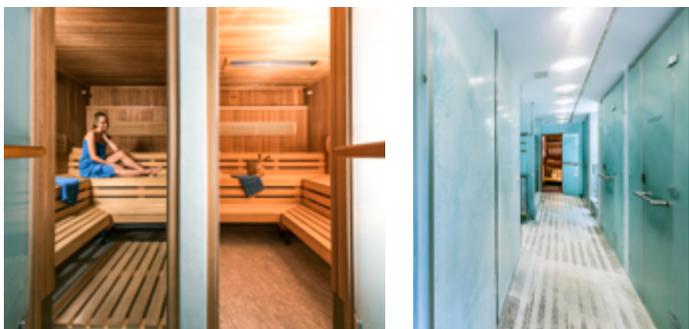
Nebst Erholung pur und Seelenfrieden bietet das Parkhotel Margna dem Gast aber auch kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau:

- Im Grillroom geniesst der Hotelgast ein alpines Frühstück mit regionalen Produkten. Abends werden Klassiker wie das Châteaubriand und ein täglich wechselndes 4-Gang-Menu serviert. Man kann es nach eigenem Geschmack zusammenstellen.

- In der «Stüva Josty» aus dem Jahr 1817 stehen Bündner und Veltliner Spezialitäten im Vordergrund. Klassisch und traditionell, gestützt auf bewährte Rezepte und von Küchenchef Stefan Zimmermann neu interpretiert.
- Die Enoteca & Osteria Murütsch diente in früheren Zeiten als Kutscherstube. Heute zaubert Küchenchef Stefan Zimmermann italienisches Lebensgefühl auf die Teller. Zusammen mit dem passenden italienischen Wein fühlt sich ein Abendessen hier an, als wäre man bei Nonna zu Hause zu Gast.
- Einen entspannten Abend nach einem erlebnisreichen Tag in den Engadiner Bergen oder dem «Dolce far niente» im Hotelpark mit Parkrestaurant beginnt man am besten in der Bar. Bei einem erfrischenden Aperol als Einstieg auf kommende kulinarische

Höhenflüge, zum Ausklang eines wunderbaren Tages bei einem Schlummertrunk. Im Hintergrund spielt der Pianist leise die Evergreens. Draussen liegt die Stille über der Natur. Drinnen wärmt ein Hauch von grosser Geschichte und herzlicher Gastfreundschaft Herz und Seele.

Das Parkhotel Margna verwöhnt seine Gäste auch in einem modernen Spa. Nebst verschiedenen Massagen und Behandlungen geniesst der Gast im «La Funtauna» im Nasszonenbereich Whirlpool, Sanarium, finnische Sauna, Dampfbad mit Aromatherapie, Erlebnisduschen, Schwallduschen und eine Kneippzone. Und wer gar ein rauschendes Fest oder ein Seminar durchführen will, ist auch in diesem Bereich im Parkhotel Margna bestens aufgehoben.



Impressionen von den neu renovierten und traditionellen Gästezimmern und ihren Nassbereichen sowie vom grosszügigen Spa im Parkhotel Margna in Sils-Baselgia.





Vielseitige Gastronomie im Parkhotel Margna: Im Grillroom und Hotelrestaurant, in der Enoteca & Osteria Murütsch und in der Gaststube «Stüva Josty» genießen die Gäste eine Vielzahl an überraschenden kulinarischen Kreationen.

## HOTELLERIE

Das Herzstück der Küche ist die massgeschneiderte multifunktionale Premium Induktionsherdanlage der Menu System AG mit flächendeckenden Induktionskochfeldern à je 9 kW und 7 kW, einem induktiv beheizten Multikoher, einem Hartchrom-Grill mit flächendeckender Temperaturüberwachung sowie Kühl-, Wärme- und Cook&Hold-Schubladen.



### Das ist die Konfiguration der multifunktionalen Induktionsherdanlage im Parkhotel Margna:

- fünf Induktionsgrosskochfelder à je 9 kW
- zwei Induktionsgrosskochfelder à je 7 kW
- ein induktiv beheizter Multikoher 1/1 GN mit Sousvide-Regelung
- ein Einhebelmischer 3/4 " Menu System Profi
- ein Hartchrom-Grill MS-G-90/40 mit zusätzlichem Fettausguss und zwei Heizzonen
- ein Salamander-Tablar
- eine Warmhalteplatte, auch als Anrichte- oder Arbeitsfläche verwendbar
- eine schwenkbare Wärmebrücke
- ein Klapp-Tablar, unbeheizt, als Erweiterung der Anrichtefläche
- zwei Mixerbecher aus Chromnickelstahl
- ein Hygieniafach, einseitig bedienbar mit Tablar
- zwei Star-Induktionsfüsse
- ein Wärmeschrank mit vier Schubladen
- drei Cook&Hold-Schubladen, je 1/1 GN mit Kerntemperaturfühler und automatischem DeltaTGaren

### Im Mittelpunkt der Hotelküche – eine massgeschneiderte multifunktionale Induktionsherdanlage

Für das Wohlbefinden seiner Gäste hat das Parkhotel Margna neue Akzente gesetzt. Seit dem Jahr 2017 sind die Hotelzimmer sanft renoviert worden, das Dach wurde neu isoliert und das baufällige, goldene Türmchen restauriert. Eine zentrale Komponente bei der Modernisierung bildete auch die Anschaffung und Implementierung einer neuen multifunktionalen Induktionsherdanlage der Menu System AG, die den hohen kulinarischen Ansprüchen gerecht wird.

Beratend zur Seite stand als Gastronomiefachplaner Klaus Mosimann, Mitglied der Geschäftsleitung der GaPlan GmbH. «Die ganze Erneuerung und die Renovation nach einem Schaden im Unterlagsboden der Küche dauerte inklusive Planung und Umbau gerade mal zehn Monate, eine sportliche Herausforderung», erklärt Klaus Mosimann gegenüber GOURMET. «Zur Optimierung der Arbeitsabläufe musste die ganze Küche um 180 Grad gedreht werden.»

Zu den Anforderungen der Auftraggeber an die Küchenerneuerung gehörten

- mehr Platz in der Hauptküche
- und eine klare Trennung der Service- und Küchenbereiche.

Um das zu erreichen, wurden sämtliche bestehenden technischen Küchengeräte ersetzt. Zur

Wahl des Herdes erklärt Gastgeber Luzi Seiler: «Es war für uns klar: wir wollten eine Herdanlage der Menu System AG, also einen Herd von hoher Funktionssicherheit, Effizienz und Qualität. Ein weiterer Faktor zugunsten von Menu System bestand darin, dass sämtliche Komponenten der Induktionsherdanlage von Menu System selber entwickelt und produziert werden. Von der Technologie bis hin zur Optik und zum Preis stimmte für uns das Gesamtpaket.» Walter Nef, Verkaufsdirektor der Menu System AG, bestätigt gegenüber GOURMET: «Wir realisieren seit über 30 Jahren Induktionsherdanlagen. Jeder Herd wird nach den Anforderungen des Kunden in St. Gallen massgeschneidert produziert.» Gründe genug für Simona und Luzi Seiler, sich für das Premium-Herdmodell «Celsius Class» von Menu System zu entscheiden.

### Ueberzeugende Kernkompetenzen

«Celsius Class» ist eine Induktionstechnik, die bei jeder Herdanlage der Menu System AG standardmässig integriert ist:

- Ein Multimodus-Regler ermöglicht die gradgenaue Temperaturkontrolle und das Warmhalten.
- Der Star-Induktionsfuss enthält ein autonomes Kühlsystem und gewährleistet eine uneingeschränkte Leistung, auch bei hoher Belastung.



Küchenchef Stefan Zimmermann und seine hochmotivierte Küchenbrigade sind von der effizienten multifunktionalen Induktionsherdanlage der Menu System AG hell begeistert.

- Zudem entspricht die Blueline-Induktion der Menu System-Herdanlagen dem neuesten Stand betreffend Energiemanagement.

Nach der Implementierung der neuen Induktionsherdanlage ist Hoteldirektor Luzi Seiler überzeugt: «Mit Menu System hat man einen sicheren Wert.» Auch Küchenchef Stefan Zimmermann ist begeistert: «Das Werkzeug stimmt. Alles funktioniert so, wie man es sich wünscht.

Der Herd ist vielseitig einsetzbar, er ermöglicht kurze Arbeitswege, alles ist kompakt. Wir können heute mit gleicher Raumgrösse, gleicher Anzahl von Mitarbeitenden durch vereinfachte Mittel den Output und die Qualität markant steigern.» Natürlich freuen sich auch Walter Nef und Klaus Mosimann: «Die Zusammenarbeit mit allen Akteuren ist sehr konstruktiv gewesen. Wir freuen uns, im Parkhotel Margna einen neuen Partner gefunden zu haben.»



Erfolgreiche Partnerschaft (v.l.n.r): Walter Nef, Verkaufsdirektor Menu System AG, St. Gallen, Luzi Seiler, Direktor Parkhotel Margna, Sils, Stefan Zimmermann, Küchenchef Parkhotel Margna, Sils, und Gastronomiefachplaner Klaus Mosimann von der GaPlan GmbH in Würenlingen.



## Die Menu System AG

Die Menu System AG ist Markt- und Technologieführerin für professionelle Induktionsherde für Gastronomie und Grossküchen. Vor 40 Jahren als Einzelgesellschaft gegründet, ist das Unternehmen heute eine Aktiengesellschaft mit Hauptsitz in St. Gallen und Tochtergesellschaften in Deutschland und Österreich. Gegenwärtig betreuen über 80 Mitarbeitende Partner und Vertretungen weltweit. Die Menu System-Gruppe befindet sich zu 100 Prozent im Eigentum von Dr. Paul Schneider, der das Unternehmen auch operativ führt. Menu System baut ausschliesslich professionelle Induktionsherdanlagen und entwickelt und produziert alle Komponenten der Induktionstechnologie selber. Jeder Herd wird nach den Wünschen des Kunden gestaltet und individuell gefertigt.



## Mehr zum Thema

### Parkhotel Margna

Via da Baselgia 27  
7515 Sils-Baselgia  
Tel. 081 838 47 47  
info@margna.ch  
www.margna.ch

### Menu System AG

Oberstrasse 222  
9014 St. Gallen  
Tel. 071 272 51 00  
info@menusystem.ch  
www.menusystem.ch

### GaPlan GmbH

Gastronomiefachplanung & Konzepte  
Oberbodenstrasse 13  
CH-5303 Würenlingen  
Tel. 056 281 92 92  
info@gaplan.swiss  
www.gaplan.swiss