



Neustart
mit 60!

Armin Amrein empfängt
im «Glow»: mit Klassikern
und neuen Kreationen.

Jakobsmuscheln mit Yuzu **Armin Amrein, «Glow», Davos**

60 und kein bisschen müde: Der Luzerner Armin Amrein macht sich auf, Platzhirsch von Davos zu werden. Die Chancen stehen gut: Amrein kochte 32 Jahre lang auf dem Bürgenstock, dann im «Walserhof» in Klosters und im «Seehofstübli» in Davos; 17 GaultMillau-Punkte und ein Michelin-Stern waren seine ständigen Begleiter. Jetzt trifft man den Chef im «Glow» an der Davoser Promenade.

Seine Empfehlung: Heilbutt mit Bergamotte. Jakobsmuscheln mit Kaviar, Mark und Yuzu. Galloway-Rind mit Wok-Gemüse. Und natürlich sind auch seine Klassiker zu haben: Entenleber mit karamellisiertem Apfel, Stroganoff mit Nudeln.

GLOW BY ARMIN AMREIN
Davos

+41 81 416 43 43
www.glow-davos.ch