



Das erste echt fast ganz vegetarische Restaurant!

Wir kochen fast ganz vegetarisch mit besten heimischen Zutaten aus unserer Umgebung. Wenn Sie möchten, bekommen Sie auch Fleisch oder Fisch – als Beilage, oder eben, als Beigemüse. Der Name «Giodi» kommt von giodimaint und heisst «Genuss» «oder «Vergnügen». Das wünschen wir Ihnen. Geniessen Sie!

Vegi, aber auch voll Flexi.

Alles Vegi oder was? Nein ei nei. Nur fast. Heieiei! Wir zeigen uns flexibel und kochen auch für Flexitarier und alle anderen namenlosen, die neben einem kleinen Naturwunder auf dem Teller ab und zu gern ein feines Stück Fleisch oder einen schmackhaften Fisch bekommen.

Giodi – The first genuinely almost entirely vegetarian restaurant!

We cook almost entirely vegetarian dishes prepared with the best local ingredients. On request, we are happy to serve you meat or fish – albeit in a supporting role. "Giodi" derives from "giodimaint" which means "pleasure" or "enjoyment". We wish you a pleasurable and enjoyable dining experience!

Veggie, yet entirely flexi.

Does this mean that meat and fish don't get a look-in? No, of course not. Well, not quite. We also cater to flexitarians and all those category-defining diners who, plant-based delights aside, also appreciate a juicy cut of meat or a tasty fish on their plate from time to time.



Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.
All prices are in CHF and include 7.7% VAT

SARATZ

SILVENA ROWE

Omnia by Silvena | Dubai

Hotel Saratz 21. – 23. Januar 2023



Wie gut die gesunde Küche schmecken kann, beweist Silvena Rowe. Die bulgarisch-türkische Starkköchin gilt als eine der führenden «Wellness Chefs» der Golfregion und hat sich ganz dem Thema Healthy Food verschrieben. Ihre Menüs bestehen aus regionalen, nährstoffreichen Superfoods, die sie immer wieder zu neuen, bunten Geschmackserlebnissen kombiniert, die das Wohlbefinden fördern und einen gesunden Lifestyle unterstützen. Als Miteigentümerin baute Rowe das Restaurant «Omnia» in Dubai mit auf, das unter anderem für seine zuckerfreien Desserts bekannt ist. Seit fünf Jahren gehört das «Omnia» zu den 100 besten Restaurants in Dubai und gewann den UAE-Award «Best Healthy Restaurant» sowie den «Innovation Chef of the Year»-Award. Derzeit betreibt Rowe das Café «Al Botanica» und die Restaurants «Nassau» und «Indian Kitchen by Chef Silvena» im prestigeträchtigen Golf- und Countryclub «Jumeriah Golf Estates». Auch im TV ist sie aktiv: Rowe wirkte schon in der britischen Fernsehshow «Saturday Kitchen»

mit und ist als Gastjurorin bei der Sendung «Masterchef Bulgaria» zu sehen. Sie blickt auf stolze 35 Jahre Erfahrung zurück und hat bereits neun Kochbücher geschrieben – zwei davon preisgekrönt. Zudem setzt Silvena Rowe sich seit Jahren für weibliche Köchinnen ein, die in der Branche nach wie vor in der Minderheit sind und sich dadurch teils grossen Herausforderungen gegenübersehen.

Silvena Rowe proves just how good healthy cuisine can taste. The Bulgarian-Turkish celebrity chef is considered one of the leading “wellness chefs” in the Gulf region, dedicating herself entirely to the topic of healthy food. Her menus consist of regional, nutrient-rich superfoods, which she constantly re-combines to create new, colourful taste experiences that promote well-being and support a healthy lifestyle. As co-owner, Rowe helped establish the restaurant “Omnia” in Dubai, which is known for its sugar-free desserts, among other delicacies. For five years, “Omnia” has figured among the 100 best restaurants in Dubai and won the UAE award “Best Healthy Restaurant”, as well as the “Innovation Chef of the Year” award. Currently, Silvena Rowe runs the café “Al Botanica” and the restaurants “Nassau” and “Indian Kitchen by Chef Silvena” in the prestigious golf and country club “Jumeriah Golf Estates.” She is also active on TV, where she has already appeared on the British TV programme “Saturday Kitchen” and can be seen as a guest judge on the programme “Masterchef Bulgaria.” She looks back on a proud 35 years of experience and has already written nine cookbooks - two of them award-winning. In addition, Silvena Rowe has been campaigning for years on behalf of female chefs, who are still in the minority in the industry and at times face major challenges.



PONTRESINA

DRINKS

Official Champagne von unserem Festival Partner Laurent-Perrier Suisse SA
Official Champagne of our Festival Partner Laurent-Perrier Suisse SA

Laurent-Perrier La Cuvée

10cl | 17

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

10cl | 26

Laurent-Perrier Grand Siècle

10cl | 39

Weinempfehlungen unserer Official Festival Wein Partner

Caratello Weine St.Gallen und Martel AG St.Gallen

Wine recommendations of our Official Festival Wine Partners

Caratello Weine St.Gallen and Martel AG St.Gallen

2021 Roero Arneis Recit Monchiero Carbone | Canale, Piemont, Italien

10cl | 11

2020 Riesling Spätlese Abtsberg Maximin Grünhaus | Mosel, Deutschland

10cl | 12

2021 Sauvignon Blanc Ronco delle Mele Venica & Venica | Collio, Friaul, Italien

10cl | 14

2020 Pouilly-Fuissé Domaines Leflaive | Mâconnais, Burgund, Frankreich

10cl | 18

2017 Ruster Ausbruch Welschriesling, Furmint

Heidi Schröck & Söhne | Burgenland, Österreich

5cl | 13

Weinbegleitung | wine pairing

5 Gänge | 5 courses

60

Offizielles Mineralwasser von unserem Festival Partner VALSER

Official Mineral Water of our Festival Partner VALSER

Valser classic | silence

75cl | 9,5

CARATELLO
Die italienischen Meisterweine

Martel.
Wein geniessen.

VALSER®

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

CERUTTI
"Il Caffè"

MENU



Schwarzwurzel mit Steinpilzen

Za`atar Dukkah

Black salsify with porcini mushrooms

Za`atar Dukkah

Randen & Kürbis

Tahini verde | grüne Harissa aioli

Beetroot & pumpkin

Tahini verde | green Harissa aioli

Lila Kartoffeln

Za`atar scented Soubise

Purple potatoes

Za`atar scented Soubise

Weisser Trüffelrisotto

Palmherzen | Knollenselleriepüree | Zhoug Crème

White truffle risotto

Palm hearts | celeriac puree | Zhoug cream

Feigen Tartelette

Datteln | Baumnusscrème | Zitronenverbene Sirup

Fig Tartlette

Dates | walnut cream | lemon verbena syrup

Gourmet Dinner

5 Gänge | 5 courses

190

Offizieller Kaffee von unserem Festival Partner CERUTTI «il Caffè»

Official Coffee of our Festival Partner CERUTTI «il Caffè»