

FASCINO ALPINO

La Luisl Stube all'interno dello Schlosswirt Forst è un gioiello in perfetto stile alpino arredato con tavoli, sedie stabelle, panche in legno, un'antica stufa di maiolica decorata e altri dettagli di tradizione contadina che contribuiscono a creare un'atmosfera calda e amichevole.



CHARME & GOURMET

A FORESTA-LAGUNDO IN ALTO ADIGE LO **SCHLOSSWIRT FORST** REGALA INTENSE EMOZIONI GOURMET IN UN'ATMOSFERA ROMANTICA E RICERCATA

Che **Birra FORST** sia una realtà legata al territorio altoatesino e alle sue tradizioni si capisce da tante cose. Prima fra tutte la passione per il gusto e la grande qualità che si manifesta nello speciale rapporto intrattenuto dall'azienda con i temi della buona tavola. Proprio a pochi passi dalla storica sede a Foresta-Lagundo, alle porte di Merano, ne è prova lo **Schlosswirt Forst**. Oltre la soglia si è subito avvolti da una pittoresca atmosfera che la magia dell'inverno rende ancor più suggestiva. Il legno delle boiserie, le antiche stufe in maiolica, i luster che illuminano gli ambienti di una luce calda, i richiami alla cultura locale scelti con grande amore trasportano l'ospite in una dimensione romantica, in un tempo senza tempo. Lo scenario perfetto per accogliere le emozioni gustative dispensate dallo chef **Luis Haller**, originario della Val Passiria. Nella sua cucina il territorio è inesauribile fonte d'ispirazione: erbe e verdure per esempio, provengono dall'orto del ristorante, mentre i formaggi sono prodotti "a tiratura ridotta"

da **artigiani della zona** così come le carni, i salumi, perfino i pinoli di cembro. Poche, pochissime, in sostanza le materie prime, ma Haller dà l'impressione che siano tantissime a giudicare dai sapori che sa trarre. Lavorandole con sapienza e fantasia, le declina in **due percorsi gastronomici distinti**, uno che mette in luce la cucina naturale altotesina d'eccellenza, l'altro gourmet in cui si esprime al suo meglio la raffinatezza gustativa dell'haute cuisine e della cucina di ricerca: in entrambi i casi nascono pietanze dal sapore autentico affinato dalla genuinità delle materie prime. Un ricettario, quello di Haller, che è un viaggio, goloso e pieno di godibili sorprese, nei sapori della sua terra, attentamente studiato per dare il massimo di sé in **abbinamento con le specialità birrarie** di Birra FORST. E per chi vuole vivere a 360 gradi questa esperienza, qui si può pure soggiornare: ci sono quattro camere arredate con gran gusto e un inappuntabile servizio bed & breakfast. **schlosswirt-forst.it**

ALTA CONVIVIALITÀ

QUI DESTRA: uno scorcio dello Schlosswirt Forst: l'arredamento di tradizione, semplice ed elegante, crea un'atmosfera di calda convivialità. A DESTRA: tra le delizie per il palato della carta del ristorante, il bue di malga dell'Alto Adige, servito con noce di cirmolo e radice di prezzemolo.

