

HOTEL-UNIKAT trifft hochkarätige Küche

Wenn eine Hôtelierin und ein Spitzenkoch ihren atmosphärisch-kulinarischen Visionen Taten folgen lassen, kann nur etwas Unverwechselbares daraus entstehen. Im fein abgestimmten Zusammenspiel haben Aline Sigrist und ihr Partner und Spitzenkoch Giovanni Melis, der unter anderem für die italienische Fussballnationalmannschaft und Dolce & Gabbana kochte, im Herbst 2021 das La Colombe Boutique Hotel und Restaurant zur Taube in der verträumten Altstadt von Zug zum Leben erweckt. Das gastliche Duo ließ sich dabei von ihrem Instinkt für neuzeitliche Hôtelierie, für Ästhetik, Gastfreundschaft und Genuss leiten. Entstanden ist ein charmantes und mediterran anmutendes Boutiquehotel mit wunderschönen Suiten und hoher Kulinarik. Ein Ort für Menschen, die das Leben lieben.

Das mit 15 Gault&Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant zur Taube präsentiert eine Parade kleiner und großer kulinarischer Träume. Gut umsorgt, erleben die Gäste hier einen rundum angenehmen Aufenthalt. Im Wechsel mit den Jahreszeiten vermittelt jeder Besuch eine ganz eigene, besondere Stimmung. Im Sommer beispielsweise verströmen auf



Giovanni Melis
und Aline Sigrist
prägen das Flair
des Hauses.

der atemberaubenden Restaurantterrasse die schönsten Sonnenuntergänge der Schweiz mediterranes Urlaubsfeeling. Die Gäste lassen sich gerne von der Leichtigkeit des Genusses bei den kulinarischen Kreationen aus Küche und Keller verzaubern. Besonders erfreulich ist, dass Giovanni Melis auf nachhaltige und regionale Slow-Food-Produkte setzt, die im Einklang mit den Jahreszeiten stehen. Inspiriert von seinen sardischen Wurzeln, verleiht er den mediterranen Gaumenfreuden durch mehrgängige Menüs eine unverwechselbare Handschrift. Jedes Gericht ist sorgfältig zusammengestellt und spiegelt die Philosophie des Hauses wider: Qualität, Authentizität und Kreativität stehen im Mittelpunkt. Ob zartes Fleisch vom Biohof, frischer Fisch oder fantasievolle vegetarische Kreationen – jede Mahlzeit wird zu einem Fest für die Sinne. Giovanni Melis überrascht und begeistert seine Gäste mit raffinierten Geschmackskompositionen, die weit über das Gewöhnliche hinausgehen. Wein ist natürlich ein wichtiges Thema, man trinkt hier gerne, was namhafte Winzer aus aller Welt in den Keller liefern. ■

*La Colombe Boutique Hotel
und Restaurant zur Taube
Gastgeber: Aline Sigrist und Giovanni Melis
Untere Altstadt 24, CH-6300 Zug
Telefon: 00 41 / 41 / 530 29 77
E-Mail: info@hotel-lacolombe.com
Internet: www.hotel-lacolombe.com*



EINE SYMBIOSE AUS LUXUS UND FEINSTEN KULINARISCHEN HOCHGENÜSSEN.

