DER FEINSCHMECKER Bookazine Nr. 34 · Deutschland € 9,95 Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 16,50

GENFER SEE Die Schweiz isst gut!

Herausnehmen:
Große
Faltkarte

Lausanne, Vevey, Montreux

Die besten Lokale und die berühmtesten Delikatessen an der Schweizer Riviera

Grandhotels

Die hohe Schule der perfekten Gastlichkeit

Extratouren

In den idyllischen Jura, an den Neuenburger See

Vom Feinsten!

Würste, Käse, Schokolade, frischer Fisch und tolle Weine



Hotels, Restaurants, Gasthäuser, Weingüter, Produzenten und Händler



Ob in der pulsierenden Innenstadt, auf einer Dachterrasse oder romantisch am Ufer des Genfer Sees, ob 3-Sterne-Küche oder lokale Spezialitäten, ob trendy oder traditionell: In Lausanne kommt jeder auf seine Kosten.









REISE ZUM GLÜCK

echtzeitig zum Redaktionsschluss dieses Bookazines erschien der "World Happiness Report", den das Earth Institute der Columbia University in New York regelmäßig für die Vereinten Nationen erstellt. Es handelt sich um ein Nationen-Ranking, gespeist aus objektiven und subjektiven Daten. Ergebnis: Platz eins für die Schweiz als das Land mit den glücklichsten Einwohnern der Welt. Dafür gibt es gute Gründe, wie wir bei unseren Recherchen am Genfer See erfahren haben: spektakuläre Natur, heilsames Klima, sozialer Friede und – um zum Wesentlichen zu kommen – eine lange gewachsene Kultur des guten Lebens, die sich in wunderbaren Delikatessen, reinen Weinen, tollen Restaurants und einladenden Gasthäusern zeigt. Deutschland landet in dem besagten Ranking übrigens auf Platz 26. Folgen Sie uns, reisen Sie mit uns in die Schweiz, um zumindest einen Urlaub lang am Glück teilzuhaben. Auch wenn uns das zurzeit teuer zu stehen kommt – Glück ist unbezahlbar! Ihre Feinschmecker-Redaktion

Michael Randin tüftelt ständig neue Rezepte mit Schokolade aus (S. 102); "Duo von Fischen" - ein Gericht in der "L'Auberge de l'Union" in Concise (S. 62); das Wahrzeichen am Genfer See -Château de Chillon



| EDITORIAL | 5 |
|--|------------------|
| DIE SCHWEIZER RIVIERA, EIN SCHLARAFFENLAND Zwischen Lausanne und Montreux zeigt sich der Genfer See von seiner schönsten Seite – auch kulinarisch! | 14 |
| DIE EXKLUSIVE WELT DER GRANDHOTELS Wo Europas Adel ausspannte, wo sich die Reichen und Mächtigen trafen, da gediehen die Grandhotels. Eine Auslese | 32 |
| EIN LAND VOLLER HÖHEPUNKTE Großer See und hohe Berge – die Landschaft sorgt für immer neue atemberaubende Aussichten | 42 |
| DREIMAL KOCHKUNST IN VOLLENDUNG Stéphane Décotterd, Bernard Ravet, Benoît Violier – drei Köche hüten mit Bravour den kulinarischen Ruhm der Region | 50 |
| EIN ERLEBNISREICHER TAG IN GENF Der Reformator Johannes Calvin, der die Stadt einst prägte, wetterte gegen Genuss. Das sehen die Bewohner heute ande | 54 ers |
| AUSFLUG AN DEN NEUENBURGER SEE Am südlichen Ende, rund um die Stadt Yverdon-les-Bains, bereiten die Köche Gutes aus den reichen Fängen der Fischer | 60 |
| HOTELS MIT GESCHICHTE In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts begann hier der Tourismus. Einige Hotels erinnern an die alten Zeiten | 66 |
| AUSFLUG IN DEN JURA Mehr Natur geht kaum – das Vallée de Joux, das Tal der Uhrmacher, ist ein idealer Rückzugsort für Ruhesuchende | 72 |

Von oben: ein Lächeln im Restaurant "Le Berceau des Sens" in Lausanne; Gruyère-Käse; Blick auf Dächer und die Türme der Kathedrale in Lausanne; Rinderfilet und Kräuter im Restaurant "La Table de Mary" in Cheseaux-Noréaz nahe dem Neuenburger See











Von oben: einer der sechs historischen Schaufelraddampfer auf großer Fahrt; der fröhliche Wurstmacher Thierry Sax in Chardonne; Käsespezialität Vacherin Mont d'Or; Rebfelder im Anbaugebiet Lavaux über dem Genfer See







| FÜNF LEIBGERICHTE DER REGION Kross gebratener Barsch, deftige Bratwürste, Rinderzunge und Käsekrapfen – die Waadtländer lieben es herzhaft | 76 |
|---|------------|
| WIE DAS KÄSEFONDUE ERFUNDEN WURDE ist nicht wirklich geklärt. Aber eins ist sicher: In geselliger Runde um den heißen Topf zu sitzen macht glücklich! | 86 |
| HEISSER FLIRT MIT REIFEM GOLD Wie viel Schweizer Käse verträgt der Mensch? Autorin Meike Winnemuth machte den Test und weiß nun: sehr viel! | 88 |
| VACHERIN MONT D'OR Diese Käsespezialität aus dem Jura wurde aus Not erfunden – was für ein Glück! | 94 |
| DELIKATESSEN, HANDGEMACHT Würste, Käse, Schokolade – bekannt gut. Aber kennen Sie auch schon den Wodka, der hier gebrannt wird? | 96 |
| DIE ZEHN BESTEN WINZER Hiesige Weine sind im Ausland wenig bekannt. Der Grund ist simpel: Die Schweizer trinken sie lieber selbst! | 106 |
| EIN BISSCHEN HUMOR SCHADET NICHT Wie Jerôme Aké Béda von der Elfenbeinküste zu einem der gefragtesten Experten für Schweizer Weine wurde | 116 |
| LIEBESERKLÄRUNG AN DEN CHASSELAS Der frische Weißwein ist jeder Aufgabe gewachsen: vom simplen Durstlöscher bis zum komplexen Begleiter | 118 |
| INFO-GUIDE: DIE 150 BESTEN ADRESSEN IMPRESSUM | 120 144 |



JEDES JAHR IM OKTOBER: EIN FEST FÜR DIE TRÜFFEL

Die Burgunder- oder Sommertrüffel, die in den Hügeln um den Neuenburger See wächst, ist nicht so aromatisch wie ihre dunklere Schwester aus dem französischen Périgord, aber ihr nussiger Geschmack ist auch eine feine Sache. In Bonvillars wird ihr am letzten Samstag im Oktober ein Fest gewidmet, der "Marché aux Truffes". Neben den Trüffeln wird mit weiteren regionalen Spezialitäten und Weinen gehandelt, es gibt Trüffelgerichte und Vorführungen mit Spürhunden. www.marche-truffes-bonvillars.ch

WUNDERBARE DÜFTE, fröhliche Feste

TRÜFFEL, PASTETEN, KÄSE, KRÄUTER, BROT UND VIEL WEIN, KREUZFAHRTEN, SPAZIERGÄNGE, MUSIK, OLYMPISCHES FEUER

LE PETIT ENCAS: Pasteten à la Mama

Es waren einmal zwei Schwestern, die stammten von einem Bauernhof in Etagnières im Süden des Gros-de-Vaud. Die eine, Brigitte, heiratete einen Metzger, die andere, Maggy, hatte eine Idee: Warum sollte man nicht in der Metzgerei des Schwagers Pâtés anbieten, wie sie die Frau Mama einst nach alten waadtländischen Familienrezepten hergestellt hatte, ohne künstliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel natürlich? Die beiden gingen ans Werk. Das Mehl für den Teigmantel lieferte die Mühle aus Echallens, das Fleisch für die Füllung Brigittes Mann Daniel. Schon bald war die Nachfrage nach den *pâtés d'Etagnières* (Geflügel und Schwein)

und pâtés en croûte de cerf (Hirsch) so groß, dass die Schwestern die Produktion in die alte Molkerei von Etagnières verlagern mussten. Dort stellen sie auch heute ihre köstlichen Pâtés her, die man direkt bei den beiden bestellen kann oder in ausgesuchten Bäckereien, Metzgereien und Feinkostläden des Gros-de-Vaud findet. www.lepetitencas.ch



Von Montag bis Freitag begrüßen die Schwestern Brigitte und Maggy in Echallens ihre begeisterten Kunden. Ihr Verkaufshit ist die Pastete aus Geflügel- und Schweinefleisch



stach 1904 zum ersten Mal in den See. Die sechs derzeit aktiven Schiffe beeindrucken mit ihren Holzvertäfelungen, blattgoldverzierten Figuren und guter Bordküche. Sie verkehren im Liniendienst und zu Kreuzfahrten. Eine edle Variante ist die "Beau-Rivage Palace Dinner Cruise": Während der dreieinhalbstündigen Rundfahrt richtet das Lausanner Grandhotel ein opulentes Buffet an (93 Euro pro Person). www.brp.ch/de/restaurants-bars



"If you want peace of soul, come to Montreux."

Freddie Mercury, Sänger der Rockgruppe Queen

QUEEN FOREVER

Die Schweizer Riviera zog viele Künstler an, auch Popgrößen. Die Rockband

Queen nahm einige ihrer erfolgreichsten Hits am Genfer See auf, im Montreux Mountain Studio. Es ist heute ein Museum, in dem Instrumente, Kostüme und handgeschriebene Urfassungen von Songs ausgestellt sind.

Casino Barrière, www.mercuryphoenixtrust.com/studioexperience

IMMER SCHÖN LANGSAM durch die Weinterrassen

Die Weinterrassen des Lavaux über dem Genfer See laden zu ausgedehnten Wanderungen ein. Man kann sie aber auch bequemer besichtigen. Der "Lavaux Express" (Foto) zuckelt mit seinen Fahrgästen eine Stunde lang über die aussichtsreichen Wege zwischen Cully und Epesses.

www.lavauxexpress.ch

Der "Lavaux Panoramic" startet von Chexbres zwischen dem 3. April und dem 1. November jedes Wochenende zu Rundfahrten. www.lavaux-panoramic.ch





DER KÄSE VOM BERG: L'Etivaz

Der Etivaz aus dem gleichnamigen Ort wird in unserem Käsetest auf Seite 88 beschrieben. Wer mehr über den kräftigen Höhenkäse, der nur im Sommer hergestellt wird, erfahren möchte, der besucht das "Maison de l'Etivaz". Das Besucherzentrum neben den Reifungskellern gibt Auskunft über die Herstellung, die Produktionsgenossenschaft und das Schweizer Gütesiegel Appellation d'Origine Protégée. Im Shop werden neben Molkereiprodukten auch Würste, Honige und weitere Spezialitäten der Region verkauft.

www.etivaz-aoc.ch

"Like the chocolate of Vevey, in the sun they'll melt away. As for me, I'll laugh and go to the mountains where the waters flow, back to the vineyards of Lavaux."

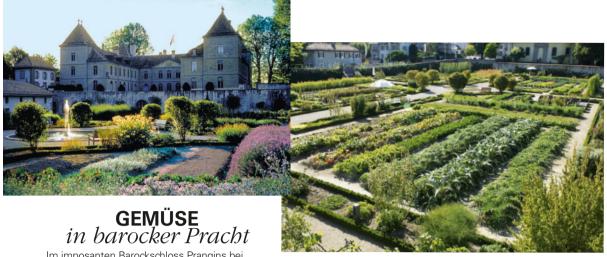
Der Sänger Prince im Song "Lavaux" aus dem Album "20Ten", 2010





Kraft aus den Bergen

Gärtnerin Charlotte Landolt hat eine aufgelassene Alpe über dem Ort Rossinière rekultiviert. Auf Terrassenfeldern zieht sie mit ihren engagierten Mitarbeitern in rund 1500 Meter Höhe Kräuter wie Grüne Minze, Pfefferminze, Verbene, Ysop, Salbei und Wilden Thymian. Streng nach biologischen Grundsätzen werden die Pflanzen zu Sirup, Teemischungen und Pflegeprodukten verarbeitet. Die intensiven Düfte und heilsamen Kräfte der Natur werden in Fachgeschäften (etwa im "Maison de l'Etivaz", s.o.) und online verkauft. Bestellungen unter www.jardindesmonts.ch



Im imposanten Barockschloss Prangins bei

Nyon gibt das Schweizer Nationalmuseum in mehreren Ausstellungen einen Überblick der Nationalgeschichte. Die Außenanlage beherbergt einen großen traditionellen Gemüsegarten, in dem über viele alte Obst- und Gemüsesorten informiert wird. Der Museumsshop bietet Schweizer Kunsthandwerk an. www.nationalmuseum.ch



OLYMPISCHES MUSEUM Im Zeichen der fünf Ringe Die nächste Olympiade findet in – nein, nicht in Katar, für diese

Entscheidung sind die Fifa-Fußball-Kollegen in Genf zuständig –, sie findet in Rio statt. (Fast) alles, was es zu wissen gibt über die Geschichte, Gegenwart und Zukunft der Spiele, erzählt das Musée Olympique in Lausanne, dem Sitz des Organisationskomitees. 1. Mai-14. Okt. tgl. 9-18 Uhr, 15. Okt.-30. April Di-So ab 10 Uhr. www.olympic.org/museum

Das Waadtland im Netz

Einen informativen Überblick über die landwirtschaftlichen Produkte und kulinarischen Spezialitäten des Waadtlandes (auch auf Deutsch) gibt die Website www.vaud-terroirs.ch.

Über die regionalen Weine informiert ebenso engagiert und ausführlich

www.vins-vaudois.com.

Nicht nur um Verkehr und Unterkünfte geht es auf www.myswitzerland.com, der Website von Schweiz Tourismus. Sie hält ebenso vielfältige Darstellungen zu Geschichte, Brauchtum, Kunst, Kultur und Kulinarik bereit.

Auch die Website des Office du Tourisme du Canton de Vaud präsentiert ausführliche Informationen zu Land und Leuten auf Deutsch: www.lake-geneva-region.ch

VIRTUELLE WEINWANDERUNG

Das Weinbaugebiet Lavaux mit seinen steilen Terrassen an den Hügeln am Genfer See zwischen Lausanne und Genf gehört zum



Unesco-Weltkulturerbe. Ein erstes Kennenlernen ermöglicht das "Lavaux Vinorama" in Rivaz. Es stellt die Geschichte vor, führt multimedial durch die Jahreszeiten des Weinbaus und lädt in seiner Bar zu Verkostungen der verschiedenen Rebsorten. Juni-Okt. tgl. 10.30-20.30 Uhr (So bis 19 Uhr), Feb.-Mai und Nov./Dez. Mo und Di geschl., www.lavaux-vinorama.ch



MAISON DU BLÉ ET DU PAIN

15 Kilometer nördlich von Lausanne schmiegt sich Echallens in die sanft gewellten Äcker des Grosde-Vaud. Das Gebiet gilt als Kornkammer des Waadtlands. Näheres dazu erfährt man im "Kornund Brothaus", das zugleich ein Museum und ein Café mit Schaubäckerei ist: Von den Tischen schaut man den Bäckern beim Kneten des Teigs zu. An der Theke werden knusprige Baguettes, schlanke flûtes, kürbisgroße dunkle Bauernbrote, Tartes und Plätzchen verkauft. Tipp: Beim "Grand Petit Déjeuner", das eher ein Brunch ist, kann man sich durch

die im ehemaligen Bauernhaus gebackenen Brote probieren. Die "Maison du Blé et du Pain" ist zudem Ausgangspunkt des "Getreidewegs". Der rund 37 Kilometer lange Rad- und Wanderweg schlängelt sich durch Felder und Dörfer und führt zu historischen Bauernhäusern, Mühlen und Kornspeichern. www.maison-ble-pain.com

"Der See ein einziges Funkeln, Flirren, die blutrote Sonne zum Bersten, das Ganze direkt gegenüber meinem Fenster!"

Vladimir Nabokov, russisch-amerikanischer Autor, lebte 16 Jahre lang im Grandhotel "Fairmont Le Montreux Palace"

Swiss Travel System

Die Schweiz hat gut vernetzte öffentliche Verkehrsmittel. Das "Swiss Travel System" bietet Besuchern ein Ticket-Sortiment, das einen ziemlich einfachen Zugang ermöglicht. Der populärste Fahrausweis ist der "Swiss Travel Pass", der freie Fahrt auf dem gesamten Netz von Bahnen, Bussen, Schiffen und städtischen Verkehrsmitteln gewährt. Inbegriffen sind auch die berühmten

Panoramastrecken. Außerdem beinhaltet der "Swiss Travel Pass" freien Eintritt in über 470 Museen und 50 Prozent Ermäßigung für die meisten Bergbahnen. Die Fahrausweise sind im Online-Shop und an allen Verkaufsstellen der Deutschen Bahn erhältlich. Mehr Informationen:

www.swisstravelsystem.com

Die "Golden Pass Line" ist ein regionales Angebot am Genfer See für Fahrten mit historischen Raddampfern, Zahnradbahnen und Sonderzügen wie dem "Schokoladenzug", der zwischen Montreux und Broc verkehrt, oder dem "Käsezug" zwischen Montreux und Château-d'Oex: www.goldenpass.ch

Feste und Veranstaltungen rund um den Wein

Epesses Nouveau

Am ersten Samstag im Mai feiern die Winzer der Gemeinde Epesses im Dézaley den neuen Wein. Für eine Pauschale von 80 Franken kann man beliebig degoustieren und es gibt ein Mittagessen, eine Wurst, einen Käse und eine Flasche Wein mit Glas. epesses-nouveau.ch

Offene Weinkeller

Jeweils am Pfingstwochenende öffnen um die 300 Winzer im Waadtland ihre Keller. Die Besucher können probieren, fachsimpeln, kaufen und bestellen. Von vielen Bahnhöfen in der Region verkehren Shuttlebusse zu den Kellern. Weitere Infos:

vins-vaudois.com



Winzerfest Lutry

Am letzten Wochenende im September feiert das Winzerdorf Lutry jedes Jahr das Ende der Weinlese (Foto). Festzelte werden errichtet, die Keller geöffnet, auf vielen Plätzen lädt Musik zum Tanz.

www.fetedesvendanges.ch















TRAUMJOBS, ODER?Fotografen und
Autoren unterwegs

Der Genfer See ist bestens mit dem europäischen Flug- und Bahnnetz verbunden: praktisch für die Autoren und Fotografen, die für

dieses Bookazine recherchierten. Oben von links: Fotograf Markus Bassler zog von Restaurant zu Restaurant, seine Kollegin Maria Schiffer ging fischen auf dem Genfer See, Martina Meister, kulinarische Autorin in Paris, spürte die Produzenten der feinsten Delikatessen auf. Die besten Winzer porträtierte Chandra Kurt, profilierte Wein-Autorin und -Beraterin in Zürich. Unten von links: Christian Seiler, Schweiz-affiner Publizist aus Wien, vergleicht die drei beständigsten Top-Restaurants, und Klaus Simon, Spezialist für das frankophone Europa, genoss die Reise von Lausanne nach Montreux.











Die Lichter von Montreux, die mächtigen Mauern von Schloss Chillon vor weiß gepuderten Gipfeln: blaue Stunde am See







Trotz Tradition IST ALLES IN BEWEGUNG







Die Kunst SETZT ZEICHEN AM UFER Die Riesengabel am Ufer von Vevey weist auf das Ernährungsmuseum "Alimentarium" hin, dort am Eingang befindet sich ein Riesenlöffel Bookazine Nr. 34 DER FEINSCHMECKER 21















weihundertsechs Meter über dem Ufer des Genfer Sees will ein chef de cuisine hoch hinaus. Sein Name: David Tarnowski. Vor acht Jahren hat der 39-Jährige in Chardonne, dem höchstgelegenen Weindorf des Lavaux, sein erstes eigenes Restaurant eröffnet. Seit-

dem jubelt die Kritik, und Gäste von der gesamten Schweizer Riviera, von Lausanne bis Montreux, zieht es hinauf ins Dorf. Zu Tarno.

Wir folgen dem Ruf, nehmen die vollautomatisierte Standseilbahn unweit der Uferpromenade von Vevey, surren laut- und fahrerlos durch die von der

Unesco zum Weltkulturerbe erklärten Steillagen des Lavaux. Reben links, Reben rechts. Bruchsteinmauern bewahren die halsbrecherisch übereinandergestapelten Rebenterrassen davor, in die Tiefe zu stürzen. Unten glänzt der Genfer See mittelmeerblau, in Ufernähe auch karibischtürkis. Segelboote setzen weiße

Zum Hochgenuss Führt die **STANDSEILBAHN**

Tupfer aufs Wasser. Fähren pflügen eine Gischtspur in den See. Am Heck flattert munter die Schweizer Flagge. Am gegenüberliegenden Südufer, wo bei St. Gingolph die Grenze zwischen dem Kanton Vaud und dem französischen Departement Haute-Savoie verläuft, machen sich die schneegepuderten Gipfel der Savoyer Alpen wichtig. Es ist ein Bild von fast gewalttätiger Schönheit.

David Tarnowski war kein Unbekannter, als er sich in dem beschaulichen Chardonne niederließ, und er konnte auf großzügige Unterstützung zählen. Ein Mäzen aus der Gegend hatte ein einfaches Wirtshaus gekauft und - die Wünsche des zukünftigen Küchenchefs berücksichtigend - ein Vermögen in das alte Gebäude investiert. Vor allem in die Küche, das Jungtalent sollte einen Ort haben, an dem es seiner Kreativität freien Lauf lassen kann. Der noble Spender, der auch auf anderen Ebenen Talente fördert, möchte ungenannt bleiben.

Es ist eine Geschichte, wie sie nicht selten am Genfer See vorkommt. Und es ist die Geschichte eines Kochs, der als Spross russisch-polnischer Einwanderer in einem gesichtslosen Vorort von Lyon aufwuchs, in den Spitzenrestaurants an der Côte d'Azur seine Lehrjahre absolvierte, um schließlich am Genfer See als chef de cuisine zu reüssieren. Tarnowski, dessen gletscherblaue Augen Entschlossenheit signalisieren, ist Perfektionist und Erneuerer zugleich. Einer, der bis ins kleinste Detail gestalten möchte. "La Montagne" hieß das Lokal, bevor Tarnowski kam. Der änderte nur einen Vokal und machte daraus "Le Montagne". Die winzige Veränderung signalisiert Klasse. Darum geht es bei ihm.

Tarnowskis Küchenstil verbindet große Schule mit regionalen Einflüssen. Für das Fischpüree brandade, in dessen Geheimnis ihn Dominique Le Stanc damals im Restaurant des Hotels "Negresco" in Nizza einweihte, wählt er statt

Oben links: Lausannes Studenten chillen im Park vor dem Justizpalast. David Tarnowski und Laurence Dufour führen das Restaurant "Le Montagne" in Chardonne (o. r.). Lausanne: Im Feinkostladen "La Ferme Vaudoise" gibt es Käse, Wein und Fleisch von regionalen Erzeugern (u. l.). Am Rande des samstäglichen Wochenmarktes laden kleine Cafés zur Pause (u. r.)

des klassischen Kabeljaus Felchen aus dem Genfer See. Sein Risotto, dessen Zubereitung er unter Ducasse im "Louis XV" in Monte-Carlo perfektionierte, verfeinert Tarnowski mit schwarzen Trüffeln, hauchdünn geschnittener saucisse de Gruyère und Kalbsjus. Es wird all' onda serviert, wenn der Risotto so cremig ist, dass er Wellen bildet. Tarnowski hat zudem ein untrügliches Gespür dafür, was auf dem Teller harmoniert, auch optisch: Das Kalbsfilet rosé a la plancha mit Blutorangenzesten und Schwarzwurzeln, der signalrote bretonische Hummer mit limettengrünem Apfelgelee, das Lamm mit Roter Bete in zwei Farbtönen als millefeuille - allesamt nicht nur geschmacklich, sondern auch farblich eindrucksvolle Kompositionen.

Zum Abschluss wählen wir ein Dessert aus fein gewürfelten Kaki und Mangos mit einer Safran-Ganache und einem Mango-Ingwer-Sorbet. "Belle Vue"

> heißt die Kreation - das perfekte Stichwort, um kurz vor dem Abschied noch mal die Aussicht zu genießen. Der Blick vom über den Hang ragenden Saal, den Tarnowskis charmante Lebensgefährtin

Laurence passend zu den Jahreszeiten gestaltet (Pistaziengrün und Apricot im Frühling, Kakaobraun und Éspelette-Chili-Rot im Herbst), er ist schlicht umwerfend. See, Berge, Reben - mehr Panorama geht selbst an der mit vielen spektakulären Aussichten gesegneten Schweizer Riviera nicht.

ittwochmorgen, Markttag in Lausanne. In der Haupstadt des Kantons Vaud, zu deutsch Waadt, brummt es. Vor den gewienerten Schaufenstern der Modeboutiquen, Juweliere und Confiserien rumpelt eine Blecharmada aus Kleintransportern und Pick-ups vor. In der noblen Rue du Burg werden Stände aufgebaut, bunt gestreifte Schirme entfaltet. An Salatköpfen, Radieschen, Karotten klebt Erde, dazu der Hinweis "Bio Suisse".

Das Epizentrum des geschäftigen Treibens liegt an der Place de la Palud, hier sind die Terrassen des alteingesessenen "Café du Grütli", des flippigen "Café de l'Hôtel de Ville" und des durchdesignten "Café du Raisin" bis auf den letzten Stuhl besetzt. Quer über den Platz zu Füßen der Kathedrale, die eine steile Abfolge überdachter Treppen mit dem Markt verbindet, riecht es verführerisch nach kaltgeräucherten Boutefas-Würsten, nach saucisse au choux, einer deftigen Wurst aus geräuchertem Schweinefleisch und gekochtem Weißkohl (mehr dazu auf Seite 102), nach taillés aux greubons, kleinem, mit Schweineschmalz bestreutem Blätterteiggebäck. Ein Fischer bietet frische

Felchen und Saiblinge aus dem Genfer See an. Bei der "Fromagerie Macheret", die sämtliche Käsesorten des Kantons führt, gibt es echten Alp-Gruyère, den über Holzfeuer aus Rohmilch hergestellten Etivaz, in Kräutern gereifte Maréchal-Laiber (die Kühe werden mit Leinsamen gefüttert) oder den von einer Fichtenrinde zusammengehaltenen Vacherin Mont d'Or.

Nebenan im Flon, einem ehemaligen Lagerhausviertel, erwacht das Leben erst langsam. Die wie mit dem Lineal zwischen den Schuppen aus dem 19. Jahrhundert gezogenen Straßenzüge verwandeln sich abends in die hippste Ausgehmeile am Genfer See, inklusive eines halben Dutzends angesagter Clubs. Hier erfindet sich Lausanne gerade neu. Ständig eröffnen Pop-up-Stores, Designläden, Galerien, trendige Cafés, die sich am späten Nachmittag zu füllen beginnen. Laptops werden in der Sonne aufgeschlagen, Lehrunterlagen sortiert. Der Flon verbindet Hipness mit studentischer Betriebsamkeit.

ausanne ist eine auffällig junge Stadt, die bei gut 130 000 Einwohnern 14 000 Studenten zählt. 2500 von ihnen sind vor den Toren von Lausanne an der École Hôtelière de Lausanne – kurz: EHL – eingeschrieben, von denen wiederum 14 in der Küche des "Le Berceau des Sens" auf eine Karriere in der internationalen Spitzenhotellerie und -gastronomie vorbereitet werden. Das Restaurant der renommierten Hotelfachschule, ein hypermoderner Riegel mit kunstvoll durchbrochener Fassade aus brossiertem Edelstahl, liegt mitten auf dem Campus. Acht Köche wachen über jeden Handgriff der Studenten, allen voran die Küchenchefs Christophe Pachéco und Gérard Caballero. Sie sind verantwortlich für alle drei Restaurants der EHL, zu denen auch eine Art Mensa mit entsprechend einfacher Kost gehört.

Beide Chefs tragen den dreifarbigen Kragen des "Meilleur Ouvrier de France", bester Handwerker Frankreichs - in der Gastronomie gilt der Titel international als Ritterschlag. Sie verwenden nur erstklassige Produkte und wechseln die Karte jeden Monat. "Saisonaler kochen als hier ist kaum möglich", sagt Christophe Pachéco. Der geschliffene Empfang, der dem eines

großen Hauses entspricht, und der puristische, hochelegante Saal signalisieren zudem, dass es sich bei dem Restaurant um die Visitenkarte der Hochschule handelt. Christofle-Silber glänzt auf weißem Linnen. Riedel-Gläser stehen parat. Ein Heer von Kellnern in feinem schwar-

zem Tuch, auch sie Studenten der EHL, umsorgt die Gäste. Jeder kleinste Fehler beim Platzieren des Tellers oder beim Öffnen einer Flasche wird vom Maître d'hôtel oder dem Sommelier kommentiert.

Auf dem Teller hingegen ist von Üben rein gar nichts zu spüren, im Gegenteil. Die Vorspeise, mit Zander gefüllte Gnocchi in einer Flusskrebsjus, dazu ein Frikassee von bissfesten Pieds-Bleus-Pilzen mit Estragon, überzeugt auf ganzer Geschmacksbreite. Auch der Hauptgang, Scholle mit Garnelen und Zitrusfrüchten, begleitet von einer Artischockenpolenta mit ligurischen Taggiasca-Oliven, zeichnet sich durch große Harmonie und erstklassige Zubereitung aus. Und die Preise kann man für Schweizer Verhältnisse beinahe volksnah nennen. Das Mittagsmenü kostet 50, das erste Abendmenü mit vier Gängen 69 Franken (etwa das Gleiche in Euro). So strömen die Lausanner in Scharen zum Hochschulcampus vor den Toren der Stadt, also unbedingt reservieren!

Der Ausflug zum Essen aufs nahe Land ist ein beliebtes Ritual, die Auswahl an attraktiven Tischen groß. In der Nähe der EHL lockt die alteingesessene "Hostellerie Les Chevreuils" in ihren "Le Jardin Gourmand" mit klassischer französisch-schweizeri-

scher Küche auf hohem Niveau. Ebenfalls ganz nah liegt das mit Lausanne fast verschmolzene Dorf Crissier. Am Hauptplatz dirigiert mit Benoît Violier einer der besten chefs de cuisine des Landes die Küche des "Restaurant de l'Hôtel de Ville" (siehe Seite 51). Es geht aber auch einfacher. Am Dorfrand lockt das erste Biorestaurant am Genfer See mit angeschlossenem Laden. Auf der Karte des "Le Castel de Bois Genoud" stehen Entenbrust mit Honig-Zitronen-Sauce oder Loup de Mer vom Grill mit Madagaskar-Vanille. Veganer erfreuen sich etwa an einem Duo von Auberginenkaviar mit Kichererbsen-Sesamöl-Hummus, Maistortillas und Salat.

Nördlich von Lausanne erstrecken sich die Äcker und Felder des Gros-de-Vaud bis zum Horizont. Der Ausflug durch die waadtländische Kornkammer endet im schmucken Ackerbürgerstädtchen Cossonay. "Grand Chef" steht auf der Bronzetafel am Eingang des "Le Cerf". Daneben prangt die stilisierte Lilie der Relais-&-Châteaux-Vereinigung. In den spätmittelalterlichen Mauern eines ehemaligen Klosters werkelt seit 30 Jahren ein Meister der Schweizer Haute Cuisine: Carlo Crisci beruft sich auf keine großen Lehrer, sondern auf die Herkunft aus einer Gastwirtsfamilie aus dem süditalienischen Salerno. Der Mann, der eigentlich Designer werden wollte, machte stattdessen eine Ausbildung zum Koch, sicher ist sicher. Leichtigkeit ist Criscis Credo. "Keine Saucen, nur Jus"

Löwenzahn, wilder Feld-

salat, Bärlauch, wilde Möhren und, und, und. Es gibt kein Halten, wenn der 58-Jährige seiner Kreativität freien Lauf lässt. Zwischen drei und fünf Vorspeisen sehen die großen Menüs vor. Jede einzelne ist eine Freude. Eine Thai-Bouillon mit Ingwer und Zitronenmelisse bringt die Tagliatelle aus rohen Tintenfischstreifen vor den Augen des Gasts auf den gewünschten Gargrad, al dente natürlich. Ein Hauch Fleur de Sel aus Guérande würzt die Pommes-frites-dicken Streifen von der butterzarten Kobe-Rinderzunge. Das pressé (Terrine) von Jakobsmuscheln ist leicht gegrillt und mit würzigem Wiesenbärenklau aromatisiert, serviert

lautet sein Motto. Und er setzt auf jede Menge Wildkräuter, Wurzeln, Naturpflanzen: Wiesenbärenklau, Klatschmohnblüten, Holunder, Guter Heinrich,

Fangfrische Fische, oben links ein Felchenfilet, bekommen die Küchenchefs am Genfer See direkt vom Fischer. Das ehrwürdige Grandhotel "Fairmont Le Montreux Palace" (o. r.) ist ebenso geschichtsbeladen wie die Flotte der Raddampfer (u. l.), die seit mehr als hundert Jahren auf dem See unterwegs ist. Unten rechts: Törtchen-Kunst in der "Confiserie Zurcher" in Montreux

Die Jugend lernt KOCHEN ODER

SITZT IN CAFÉS









wird es mit halbierten rohen Dicken Bohnen. Sellerie, Haselnüsse und Trüffelöl begleiten ein grandios zartes Tatar von der Racan-Taube.

Der Berg ruft. Petite Corniche heißt die Weinstraße durch das abenteuerlich steile Lavaux. Von Lutry im Westen bis Saint-Saphorin im Osten schlingert das schmale Asphaltband durch nadelöhrenge Dörfer, vorbei an Weingütern in Balkonlage, immer am Abgrund entlang – nur die Monorack-Bahnen im Weinberg folgen einem noch halsbrecherischeren Parcours. Versuche anzuhalten, wenn wieder einmal der Blick auf Waadtländer und Savover Alpen den Atem verschlägt, gleichen einem Glücksspiel. Die wenigen Plätze in den Haltebuchten sind schnell besetzt.

anderer auf den verkehrsfreien Wirtschaftswegen und verschwiegenen Weinbergspfaden haben es besser. Tief unten das Tintenblau des Genfer Sees, über den Köpfen das Azur des Himmels, und für vier, fünf Stunden ist das Glück kaum auszuhalten. So lange benötigt man für die gesamte Wanderstrecke von Lutry bis vor die Tore von Vevey. Vorausgesetzt, man kehrt nicht unterwegs ein, was man aber angesichts lohnender Adressen unbedingt tun sollte. In Aran fällt das altrosa getünchte "Le Guillaume Tell" direkt an der Petite Corniche sofort ins Auge. Denis Velen kennt das Haus, in dem er sein puppenstubengroßes Restaurant betreibt, seit der Kindheit. Der 52-Jährige ist im Weindorf zur Schule gegangen. Als junger Koch hat er die Welt bereist,

und auch heute zieht es ihn immer mal wieder in die Ferne, nach Marokko oder Thailand etwa, um sich für seine cuisine créative inspirieren zu lassen. Wir entscheiden uns für den Großen Bärenkrebs a la plancha zur Vorspeise. Das Krustentier wird von zerstoßenen Erdnüssen, Kakaobohnensplittern und einem Kokosschaum mit Chili und Zitronenmelisse begleitet. Näher an der Heimat ist das Lammkarree mit Trüffel-Petersilie-Füllung und einer Terrine (pressé) von Pastina-

ken mit Trüffelöl und Rot-Kostproben. Nur zu, das menu découverte umfasst stolze zehn Gänge. Aber Wandern macht ja hungrig.

Es geht natürlich schneller,

mit dem Auto auf der Uferstraße von Lausanne nach Montreux zu fahren, zu Füßen der Weinberge und immer eng am See. Lutry lohnt wegen der hübschen, von Kastanien beschatteten Hafenpromenade einen ersten Halt. Yachten schunkeln am Ponton. Das Wasser im See ist glasklar. Man könnte baden gehen, etwas außerhalb liegt ein kleiner Strand. Oder das Boot nach Vevey nehmen. Oder bleiben, denn mit dem alteingesessenen, jüngst aufgefrischten "Le Rivage" bietet sich eine charmante Übernachtungsmöglichkeit an. Und im Weiler La Conversion von Lutry lockt die "Auberge de Lavaux". Patron und chef de cuisine Jacky Vuillet steht für eine der besten Küchen im Weingebiet des Lavaux. Unvergesslich bleibt das goldbraun gebratene Kalbsbries mit eingelegten Zitronen. Und natürlich die herrliche Aussicht fast bis runter nach Lutry.

In Cully überragt eine 1796 gepflanzte Freiheitsplatane die Uferfront. Kormorane fliegen spektakelnd vorbei. Haubentaucher plumpsen im Wasser unter. Cully war lange Zeit der Nabel der gastronomischen Welt am Genfer See. Da-

für stand bis 2007 der Ausnahmekoch Adolf Blokbergen. Sein plötzlicher Tod brachte die traditionsreiche "Auberge du Raisin" vom Kurs ab. Küchenchefs wechselten, die Gäste desertierten. Seit dem vergangenen Jahr aber steht der 30-jährige Flavien Jauquier im Restaurant "Le Raisin" am Herd. Die Küche wurde zu seinem Einstand technisch auf den neuesten Stand gebracht, und nun geht es steil bergauf. Fast alle im Dorf sind am kulinarischen Erfolg beteiligt: Pierre-Alain Monbaron, einer der letzten Berufsfischer am See, beliefert Jauquier mit Felchen, Hecht, Saibling. Metzger Ludovic Perraud steuert das perfekt abgehangene Rind fürs Bœuf Rossini mit Foie gras und das magere, himmlisch zarte coquelet fermier bei. Das kleine Junghähnchen aus bäuerlicher Freilandzucht wird vor den Augen der Gäste am Spieß gebraten, eine Zeremonie von fast staatstragender Feierlichkeit. Große Klassik, große Klasse. Jetzt gilt

es für den jungen Chefkoch, der Küche eine zweite, eine moderne Handschrift zu verleihen. Erste Schritte sind getan, etwa beim Taschenkrebsfleisch mit Koriander, dazu ein leichter Avocadoschaum. Oder die Challans-Ente mit Akazienhonig-Soja-Jus, dazu Reis mit Pistazien und Cashewnüssen. Solche Gerichte weisen den Weg in die Zukunft. Wir sind zuversichtlich!

In Vevey dreht die Schweizer Riviera richtig auf. Erste Nobelherbergen wie das "Hôtel des Trois Couronnes" trumpfen auf. Palmen und Platanen verheißen den Süden. Prominente Namen sind allgegenwärtig. Freddie Mercury hat die Schweizer

Riviera und den sich über dem Südufer aufbäumenden Gipfel des Grammont auf dem Cover des Queen-Albums "Made in Heaven" verewigen lassen. Prince, der regelmäßig zum Jazzfestival nach Montreux einfliegt, widmete 2010 dem Lavaux einen Song. Charlie Chaplin hat von 1952 bis zu seinem Tod 1977 im herrschaftlichen Manoir de Ban oberhalb von Vevey gelebt. Eine Bronzestatue an der Uferpromenade erinnert an den Jahrhundertkomiker.

Fast auf gleicher Höhe steckt eine acht Meter hohe Gabel im See. Das Edelstahlkunstwerk "Héroïne du Leman" von Jean-Pierre Zaugg weist auf das "Alimentarium" im ehemaligen Sitz des Nestlé-Konzerns hin. Das Museum im neoklassizistischen Bau erzählt



wein-Jus. Beide Gänge machen neugierig auf weitere "Made in Heaven", **BEGEISTERTE SICH** FREDDIE MERCURY



Genießen.

Lavaux. Die unwiderstehlichen regionalen Produkte inspirieren unsere sechs Sterneköche immer wieder aufs Neue, genussvolle Gerichte zu kreieren. Bestellen Sie sich zu Ihrem Essen einen lokalen Wein, lehnen Sie sich zurück und relaxen Sie - und Sie werden verstehen, warum so viele Gäste unserer Region immer wieder gern hierher zurückkehren.











die Geschichte der menschlichen Ernährung. In der Ausstellung sind sogar Köche am Werk. Die Internationale der Feinschmecker aber zieht es zwei Gassen weiter zu Denis Martin.

er aus Lausanne stammende Anhänger der Molekularküche lässt auch in Zeiten, da Pulver, Gelees und Dampf nicht mehr en vogue sind, reichlich Stickstoff über den Tisch seines Restaurants "Denis Martin" wabern. Das im roten Gewölbesaal servierte Menü mit dem programmatischen Namen "Evolution" kommt als große Überraschungsshow daher. Ein Birchermüesli entpuppt sich als gekörnte und geeiste Entenstopfleber mit Apfelwürfelchen und luftgefüllten Schokostückchen, die im Mund ploppen. Eine quietschrosa Kugel sieht aus wie Himbeereis, schmeckt jedoch wie eine deftige saucisson aux choux mit Meerrettich. Eine Löffelspitze Tannennadelgelee mit einem Schälchen Pilzduft wird als "Morgentau im Unterholz" angekündigt.

Nicht alles zündet: Eine zu Ehren von Claude Nobs, dem Begründer des Jazzfestivals von Montreux, benannte Kreation vereint Forellentatar mit wei-Ber Schokolade und Zitrusfrüchteschaum. Die Kombination scheitert fulminant am Missklang von Aromen und Texturen. In Erinnerung bleibt von all den Knallern, Zaubertricks und Chemiebaukastenexperimenten vor allem ein Taubenbrustfilet, im Backbeutel mit Rosmarin bleu gegart. Der Gang wird als "Brieftaube" im himmelblauen Luftpostumschlag aufgetragen, inklusive einer

Schere zum Öffnen von Umschlag und Backbeutel. Und der Inhalt schmeckt fantastisch.

Luftlinie nur wenige Kilometer, dabei Lichtjahre von den molekularen Experimenten eines Denis Martin entfernt betreibt Danielle Stoppèle in Corsier das "Café du Châtelard". Das Bistro vor den Toren von Vevey erinnert nach wie vor an die waadtländische Wirtschaft, die die Autodidaktin gegen anfängliche Widerstände im Dorf übernommen hat.

Eine Pinte, das Herz jedes Dorfs im Genferseegebiet, in den Händen einer Frau? Die Wellen schlugen kurzfristig so hoch wie sonst nur bei einem Herbststurm über dem See. Danielle Stoppèle ging klug ans Werk. Im vorderen Saal kann man weiterhin nur ein



Glas trinken oder eine Kleinigkeit essen. Es blieb bei den einfachen Kneipenstühlen und der Holzvertäfelung. Im hinteren, mit Gefühl umgestalteten Raum aber zeigt die Köchin, was sie gelernt hat. Die tripes à sa façon gehen auf den Vater zurück: Der schnitt die Kutteln sehr fein, verfuhr mit derselben Menge an Sellerie, Lauch und Karotten ebenso, ließ alles in Weißwein köcheln, und zwar sechs Stunden lang. So hält es auch seine Tochter. Dazu gibt es ganz bodenständig Rösti. Bodenständig ist auch ein Ofengericht wie der auf einem Kartoffelgratin zerschmolzene Reblochon. Hausgemacht sind die al dente servierten Tagliatelle, je nach Jahreszeit mit Trüffel, Krabben oder Steinpilzen. "C'est simple, c'est bon", einfach und gut sei ihre Küche, erklärt Danielle Stoppèle – und sie hat völlig recht.

Ein bisschen Grandhotel tut freilich ebenfalls gut. In Montreux gibt sich der Genfer See mondän. Villen lugen aus tropisch anmutenden Gärten. An der Seepromenade schwappt ein Blumenmeer dem Ufer entgegen. Städtische Gärtner

verwandeln die Grünanlagen am Quai des Fleurs in eine immerblühende Pracht. Hier im vornehmen Stadtteil Territet war Sisi gern zu Gast. Eine bleiche Marmorstatue der österreichischen Kaiserin in Dichterpose erinnert an die Aufenthalte Ihrer Majestät im neobarocken Bettengebirge des "Grand Hôtel et Hôtel des Alpes", das zum Apartmenthaus umgebaut wurde.

Dem Schicksal, im Glanz vergangener Größe zu erstarren, ist Montreux dank seines hochkarätigen Jazzfestivals entgangen. Mit der Premiere 1967 begann für die "Perle der Schweizer Riviera" eine zweite Jugend. Ella Fitzgerald, Ray Charles, Aretha Franklin kamen. Später folgten Miles Davis, Annie Lennox, Keith Jarrett. Die Hotelpaläste der Belle Époque wurden Zug um Zug saniert. Stolz zeigt das luxuriöse "Fairmont Le Montreux Palace" mit Hunderten sonnengelben Markisen Flagge. Die hausbackene "Auberge des Planches" mauserte sich zum spritzigen

> Designhotel "Tralala". Das "Grand Hôtel Suisse Majestic", in dessen verwitterter Pracht Deep Purple 1971 den Hit "Smoke On The Water" aufnahmen, wurde 2010 saniert. Zum Haus gehört die coole Bar "45bis" - the place to be von Montreux - und das stylishe Restaurant "45".

Clubmusik rieselt durch den rundum verglasten Saal. Hinter den bodentiefen Fens-

tern schimmert der Genfer See. Die Karte ist überschaubar. Ein vegetarischer Gang wie Pilzrisotto mit knusprigem Parmesansegel gehört heute selbstverständlich dazu. Doch die Stärke des Restaurants liegt bei Fleischgerichten. Chefkoch

Julien de Almeida stammt wie sein Souschef aus Burgund, wo man sich mit Rind und Kalb auskennt.

Dem pot-au-feu mit Kalbfleisch verleiht Meerrettich eine schöne Schärfe, das Rindertatar ist mit englischem Senf pikant angemacht. Ein auf der Teppanyaki-Platte gegrilltes onglet de veau kommt butterzart auf den Tisch, was beim Kalbsnierenzapfen nicht oft gelingt. Im "45" kocht ein Chef mit klarem Blick für das Produkt, Ausflügen in die asiatische Küche und dem Bewusstsein dafür, was der Gast in einer Brasserie des 21. Jahrhunderts erwartet. Für einen entspannten Abend mit betörendem Seeblick geht das Konzept auf. Wer höher hinauswill, nehme die Standseilbahn nach Chardonne, zu Tarno.

DANACH KANNST DU ALLES ANDERE VERGESSEN.

STARTE DEINE HARLEY-DAVIDSON° GRAND-TOURING-ERLEBNISFAHRT.

Harley-Davidson® lädt Dich ein, die wohl begehrtesten Touring-Bikes der Welt zu erfahren:

Exklusive dreistündige ErlebnisfahrtIn kleinen Gruppen mit maximal acht Teilnehmern

>> Mit der brandneuen Generation der Harley-Davidson® Tourer

>> Alles, was Du brauchst, ist ein Motorradführerschein!

Sei dabei! Alle Termine, die teilnehmenden Händler und die Anmeldung jetzt unter: www.h-d.de im Bereich "Events"/"Grand Touring"



ZEITLOS Die Grandhotels am See





Ein Flair wie zu Zeiten der Belle Époque, Ausblicke, die Künstler zu Großem beflügelten, Salons und Säle, in denen Völkerverständigung besiegelt wurde: acht Luxushotels am und über dem See – aufgeladen mit Historie







1842 auf den Grundmauern des Schlosses "Belles Truches" erbaut, logierte im "Hotel der drei Kronen" von Beginn an Europas Aristokratie. Die russische Zarin Alexandra Fjodorowna belegte 1859 mit ihrem Gefolge gleich sämtliche Zimmer und machte mehrere Monate lang Ferien am See. Die Atmosphäre der Grande Époque und der Panoramablick von den Südbalkonen inspirierten viele Künstler. So ließ der amerikanische Schriftsteller Henry James seine 1878 erschienene Novelle "Daisy Miller" hier beginnen, Peter Bogdanovich verfilmte sie knapp hundert Jahre später am Originalschauplatz. Und der französische Komponist Charles Gounod schuf in diesem Ambiente den größten Teil seiner Oper "Faust" – für ihn der Durchbruch.









Das Genferseegebiet für Genießer.

Das Genferseegebiet ist ein Land zwischen Traum und Wirklichkeit und dennoch bodenständig: in der Ebene ausgedehnte Kornfelder und Dörfer des Bauernlandes, dazwischen mittelalterliche Städtchen mit mächtigen Schlössern. Städte voller Leben und kleine Weindörfer verstreut entlang der glitzernden Wasserfläche. Im Norden die Jurahöhen, wo sich Himmel und Erde treffen und die Seele Raum bekommt.

Hier im Gourmetparadies werden die Tische für jeden Geschmack gedeckt. Eine der weltweit größten Dichten an Sterneköchen konkurriert freundschaftlich mit einer Vielzahl regionaler Spezialitäten um die Gaumen der Besucher. Genuss garantiert - das ist "Art de Vivre".

Informationen und Beratung.



Top-Angebote vom Schweiz-Experten

STC ist der offizielle Ferienvermittler von Schweiz Tourismus. Hier bekommen Sie kompetente und kostenlose Unterstützung, damit Ihre Reise ins Genferseegebiet unvergesslich wird. Egal, ob Sie einen Geheimtipp, ein inspirierendes Hotel oder das Naturerlebnis schlechthin suchen: Die Schweiz-Experten von STC sind die richtigen Ansprechpartner.

Persönlich am Telefon

Rufen Sie uns unter 00800 100 200 30 (kostenfrei*) von Mo-Fr 8-18 Uhr und Sa 10-16 Uhr an oder schreiben Sie uns eine E-Mail an

info@myswitzerland.com

- Lokale Gebühren können anfallen.
- ** Euro-Richtpreis: 1 EUR = 1,05 CHF, die Bezahlung erfolgt vor Ort in CHF zum aktuellen Tageskurs







Montreux

Golf-Hotel René Capt****

Eleganz der Belle Epoque mit Blick auf den Genfer See. Verbringen Sie einen traumhaften Urlaub im Golf-Hotel René Capt. Spazieren Sie nur einige Minuten zum Stadtzentrum, vorbei am Denkmal von Freddie Mercury und am Casino Barrière de Montreux.

p.P./Nacht im DZ ab EUR 75,-**





Yverdon-les-Bains Grand Hôtel des Bains****S

Das Grand Hotel und das öffentliche Centre Thermal sind durch einen direkten Zugang miteinander verbunden und bieten eine große Auswahl an Thermalbädern, Saunen, Fitnessinstallationen sowie erstklassigen Behandlungen für Ihr Wohlbefinden.

p.P./Nacht im DZ inkl. Frühstück ab EUR 100,-**



COCO CHANEL NAHM SICH eine lange Auszeit

Lausanne Palace & Spa, Lausanne

Eine Institution in der kosmopolitischen Stadt, Treffpunkt für Einheimische genauso wie für die weltweite High Society. Coco Chanel weilte hier mehrere Monate, es ist das Lieblingshotel der italienischen Schauspielerin Monica Bellucci, die jeweiligen Präsidenten des Internationalen Olympischen Komitees nutzen das "Palace" seit Jahrzehnten als Residenz. Das 1921 eröffnete Haus hat vier Restaurants und drei Bars. Im aufwendig modernisierten Spa-Bereich lässt sich mit famoser Aussicht auf den See entspannen. II



auf Meeresfrüchte spezialisiert hat. Im Sommer wird von Donnerstag bis Montag Livemusik auf der Terrasse der trendigen Bar "45bis" geboten, im Dezember findet vor dem Hotel der berühmte Weihnachts-

markt von Montreux statt.



ALLES Restaurants mit rundum

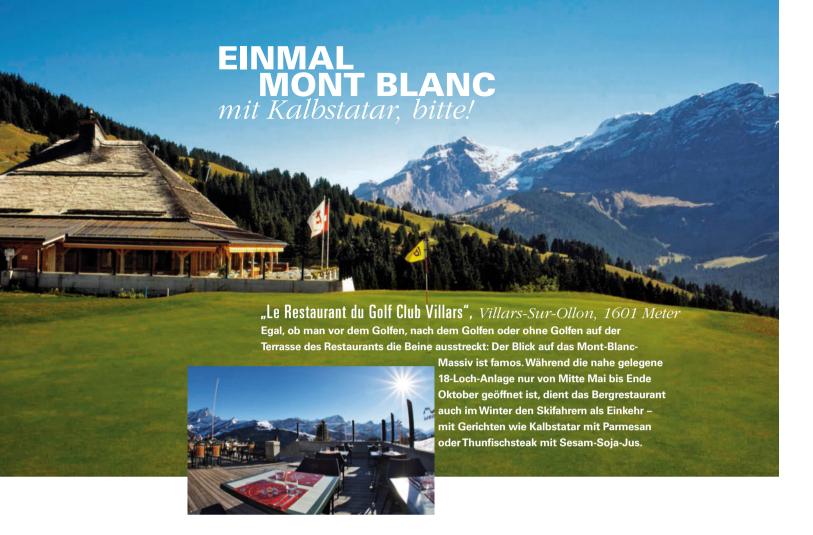


IM BLICK schönen Aussichten

















Château de Prangins. SCHWEIZERISCHES NATIONALMUSEUM.















EINTRIO MIT Tradition und nobler **HANDSCHRIFT**

oll keiner sagen, dass die alten Meister nicht geehrt werden. In Crissier, Ecke Rue du Centre und Rue d'Yverdon, befindet sich seit 1998 der Platz, der nach dem "Küchenchef und Ehrenbürger" Frédy Girardet benannt ist. Von diesem Platz aus lassen sich trefflich die kleinen Lichtinstallationen auf der Fassade des "Restaurants de l'Hôtel de Ville"

betrachten. Lichterketten betonen die Konturen des eleganten Bürgerhauses. Auf der Fassade tanzen die Namen "Benjamin", "Frédy", "Philippe" und "Benoît". Es ist eine Würdigung des aktuellen Hausherrn Benoît Violier und seiner drei Vorgänger: Philippe Rochat, "Jahrhundertkoch" Frédy Girardet und dessen Vater Benjamin, der vor exakt 60 Jahren das "L'Hôtel de Ville" eröffnet und die Weichen für sechs Jahrzehnte klassischer Kochkunst gestellt hat.

Nur kurz: Benoît Violier steht seinen legendären Vorgängern in nichts nach. Er serviert ein Menü von solcher Präzision und Ausgewogenheit, dass man auch in Paris strammsteht. Doch davon später.

er Lac Léman, der Genfer See, prägt nicht nur eine Landschaft von ausgesuchter Schönheit, sondern auch von kulinarischer Tradition auf höchstem Niveau. Da sind die pittoresken Terrassen über Cully, Saint-Saphorin und Epesses, auf denen Wein angebaut wird, und die steinernen Dörfer, die an jene des Burgund erinnern – nur dass ihre Lage noch brillanter ist. Der Blick auf den See sorgt zu jeder Tageszeit für einen poetischen Impuls, vermählt mikroklimatische Vorzüge mit unbestimmtem Fernweh. Hier haben sich seit je großartige Wirte bemüht, die

HÜTER EINES GROSSEN ERBES: BERNARD RAVET. STÉPHANE DÉCOTTERD UND BENOÎT VIOLIER SIND HEUTE DIE BOTSCHAFTER HÖCHSTER KOCHKULTUR

> AM GENFER SEE **TEXT: CHRISTIAN SEILER**

Schönheit ihrer Landschaft in Kochkunst zu übersetzen. Drei Häuser von nobler Tradition stehen stellvertretend für diesen Anspruch: "L'Ermitage de Bernard Ravet" in Vufflens-le-Château, "Le Pont de Brent" in Brent und, selbstverständlich, "Restaurant de l'Hôtel de Ville" in Crissier.

Am schönsten ist es wahrscheinlich bei Ravet. Das Winzerhaus aus dem 16. Jahrhundert, von ländlicher Schönheit, liegt hoch

> über dem See. Wer möchte, kann von Morges aus eine Stunde durch die Weinberge bergaufsteigen, um gleich hinter dem Märchenschloss von Vufflens in der "L'Ermitage de Bernard Ravet" anzukommen. Im Erdgeschoss, vor dem immer eingeheizten offenen Kamin, nimmt man einen Aperitif und genießt die Kombination von französischem Luxus und Feuerromantik. Gegessen wird eine Etage höher, in einem Ambiente, das ein bisschen an Versailles erinnert, gebrochen durch

die Liebe zu Enten, die hier in jeder Form und aus fast jedem Material vertreten sind: aus Glas, Porzellan, Metall, auf Leinwand.

Es gab eine Zeit, als man hier etwas lieblos mit Edelprodukten abgespeist wurde, aber das ist vorbei. Seit Bernard und Ruth Ravet die nächste Generation Guy und Nathalie in den Betrieb geholt haben, ist die Küche entspannter und serviert statt Steinbuttexzessen etwa großartige agnolotti, die mit Erbsenpüree gefüllt sind und mit einer Sauce von jungem Knoblauch und Rahm angemacht werden, begleitet von knackigen, halbierten rohen Erbsen. Gänsestopfleber, klar, aber mit einem raffiniert angemachten Rhabarber-Radieschen-Gemüse, das von großer Könnerschaft zeugt. Allerlei vom Edelfisch, das schon, aber auch einfachere Genüsse dürfen sein, wie der perfekt gebratene Kalbsrücken mit Safran-

> risotto. Diese Leichtigkeit steht dem Haus. Sie macht es heiter.

> Am originellsten isst man in Brent, neben der Brücke. Hier steht das alte Brückenwirtshaus, das 1980 von Gérard Rabaey in ein Gourmetrestau-

1 Benoît Violier erweist sich als würdiger Nachfolger seiner legendären Vorgänger im "L'Hôtel de Ville" in Crissier. 2 Kochkunst in Vollendung: Walderdbeeren mit Zitronencreme. 3 So konzentriert der Service anrichtet, so verbindlich zeigt er sich dem Gast gegenüber. 4 Arbeitsplatz für glänzende Leistungen: die Küche im "L'Hôtel de Ville". 5 Auf der Fassade des Bürgerhauses in Crissier wird dem Gründungsjahr gedacht, dahinter verbirgt sich das teuerste Restaurant der Schweiz. 6 Elegante Vorspeise: langoustine royale mit grünen Bohnen und altem Essig



rant umgewandelt worden war. Nachdem man von Clarens ein paar Serpentinen in die Höhe gefahren ist, erfährt man von den neuen Wirtsleuten Stéphane und Stéphanie Décotterd, die beide schon unter Rabaey hier gearbeitet hatten und das Haus 2011 übernahmen, dass auch am Genfer See modernere Zeiten angebrochen sind. Die in der Pfanne gebratenen Jakobsmuscheln begleitet Décotterd zum Beispiel mit Quinoa, Blutorangen und Endivien. Dem zur Roulade geformten Féra, der endemischen Felchenart aus

dem Genfer See, stellt er Karotten und Kardamom zur Seite. Und die gebratene Fois gras kommt gar mit einem Sud aus Ingwer, Radieschen und Algen – über dieses Gericht lässt sich getrost sagen, dass man es so noch nirgendwo bekommen hat.

Dass die Weinauswahl ihren Schwerpunkt nicht mehr allein in Frankreich hat, sondern – was von den frankophonen Gastgebern lange kategorisch abgelehnt wurde – mit interessanten Weinen aus der Region aufwartet, war zwar längst fällig, ist aber keinesfalls selbstverständlich. Das rustikale Steinhaus mit den hellblauen Fensterläden ist jedenfalls in der Gegenwart angekommen, auch wenn die Küche sich permanent auf die französische Klassik bezieht – worauf auch sonst? Der lange Blick aus dem Fenster streift die Spitzen der Alpen, die am südlichen Ufer des Lac Léman das Departement Haute-Savoie markieren. Diese ständige Mahnung an die Region hat hier noch kein Koch außer Acht gelassen, es sei denn, er wollte unbedingt in Lausanne eine Sushi-Bar aufmachen.

m spektakulärsten ist freilich, was Violier in Crissier anbietet. Selbst wenn man von der kleinlichen Prämisse ausgeht, dass im teuersten Restaurant der Schweiz jeder Handgriff bitte zu sitzen habe, wird man nicht enttäuscht werden. Das Menü beläuft sich auf 375 Franken, und jeder Fingerzeig auf eine Position in der kongenial bestückten Weinkarte kann diesen Preis spielend verdoppeln oder verdreifachen (was die Gäste überhaupt nicht davon abhält, sich mit Roederer-Cristal- und Clos-de-Vougeot-Flaschen zu vergnügen). Der Service ist aufmerksam und verbindlich, ohne zu fraternisieren. Sommelier Michele Caimotto blüht geradezu auf, wenn man ihn nach regionalen Kostbarkeiten fragt, und er wird mit seiner Auswahl jeden Gast, der mit den Weinen des Waadtlands nicht vertraut ist, verblüffen und entzücken. Dann erst das Essen: Violier liefert alles ab, was gut und teuer ist, und er geht damit atemberaubend stilsicher um. Seine Teller kennen keine überflüssigen Verzierungen. Sie beschränken sich stets

1 Eingelegter Daikon-Rettich mit Meeressalat im Restaurant "Le Pont de Brent" in Brent. 2 Stéphane und Stéphanie Décotterd arbeiteten schon vor der Übernahme 2011 in dem Restaurant. 3 Bernard Ravet (vorn) setzt in der "L'Ermitage" in Vufflens-le-Château mit seinen Kindern Guy und Isabelle vertrauensvoll auf die nächste Generation. 4 Ein fast deftiges Vergnügen ist Ravets Kalbshaxe mit kandierten Eiertomaten. 5 Im Winzerhaus aus dem 16. Jahrhundert bewirtet die Familie Ravet. 6 Das Ambiente im Speisesaal ist nobel, doch keineswegs steif

DER AUFWAND, DER IN CRISSIER
BETRIEBEN WIRD, IST ENORM: IN DER
KÜCHE DES RESTAURANTS ARBEITEN
22 KÖCHE. DIE SERVICE-BRIGADE
ZÄHLT BEINAHE EBENSO VIELE KÖPFE.
"WIR HABEN FAST EINEN
MITARBEITER FÜR JEDEN GAST",
SAGT BENOÎT VIOLIER STOLZ

auf wenige Elemente, die wiederum ganz im Zeichen des anvisierten Geschmacks stehen. Im größten Überfluss ist er Purist – ja, das ist möglich! Prototypisch dafür steht die vielleicht verblüffendste Vorspeise: mit schwarzen Trüffeln und einer Geflügel-Portwein-Jus servierte gekochte Kardonen. Dieses Westschweizer Artischockengemüse macht sich auch nach Gängen mit Ossietra-Kaviar auf Königskrabbenfleisch und Champagner-velouté oder einer perfekten Gänseleberterrine mit roten Früchten und gerösteten Nüssen nicht klein, sondern setzt ein Zeichen dafür, wie wenig es manchmal braucht, um Genuss perfekt zu machen.

Kein Gang fällt ab. Es gibt Seezunge *in escabeche* (mariniert) auf deftig südfranzösische Weise, fleischige Jakobsmuscheln mit Yuzu und Zitronenmelisse, Hummer mit einer grandiosen, durch Estragon verfeinerten Hollandaise und schließlich einen Lammrücken aus Gruyère als Hauptgericht – es ist der einzige Gang, an dem man herummäkeln könnte, und die Kritik würde ausschließlich lauten: zu viel. Bis hierher waren Portionen und Rhythmus von gleicher Perfektion wie die Qualität der Speisen.

Der Aufwand ist entsprechend. Allein in der Küche arbeiten 22 Köche, fast ebenso viele Mitarbeiter wie im Service. "Für beinahe jeden Gast", sagt Benoît Violier, als man einen Blick in die geräumige, helle Küche werfen darf, "ein Mitarbeiter." Eine Bestandsaufnahme, so spektakulär wie die Leistung der Truppe.

ie großen Chefköche gehören zu dieser Landschaft wie die mittelalterlichen Ortskerne, die gotischen Kathedralen und die Blicke in das Sehnsuchtsland zwischen Dunst und Horizont. Sie verbinden das Spektakuläre der Landschaft mit dem Spektakulären ihrer Kochkunst. Alle halten die französische Klassik hoch, und alle drücken ihr den eigenen Stempel auf. Alle sind imposant. Auf halbem Weg bleibt keiner stehen. Ravet, Décotterd und Violier sind kulinarische Landschaftsmaler. Manchmal sehen sich ihre Motive ähnlich. Manchmal erkennt

man sie nicht wieder.

"An deinen Ufern, wo, vom Winzerheerd / Bis zu des Burgpalastes Marmorhallen / Der Überfluss sein goldnes Füllhorn leert", dichtete Goethes Zeitgenosse Friedrich von Matthisson 1789 in seiner Ode an den Genfer See.

Man kann dem Dichter da nicht widersprechen: Mit dem "goldnen Füllhorn" wissen auch die Meister von heute sehr gut umzugehen.

EIN TAG in Genf

Der Reformator Calvin, der Genf einst prägte, hatte nichts gegen Reichtum, aber Genuss mochte er nicht. Das sehen die heutigen Bewohner ganz anders!





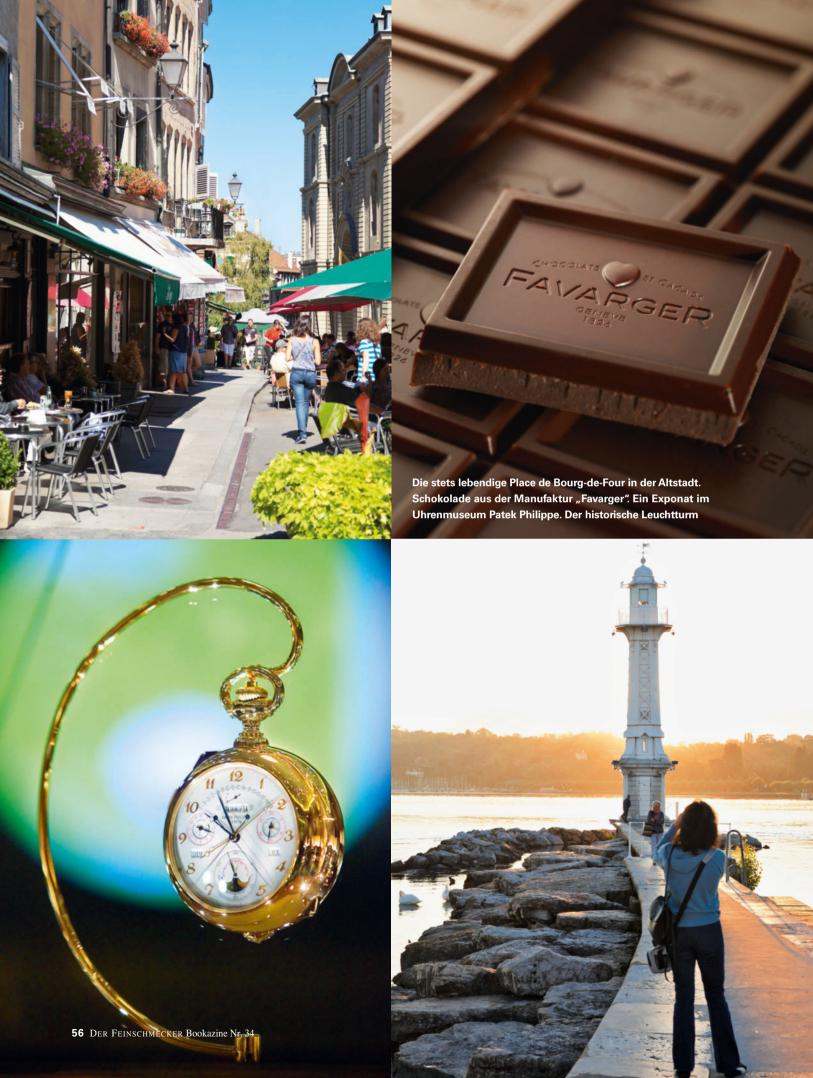
Auf der Place du Molard locken Meeresfrüchte im "Café du Centre" Mahnmal Broken Chair an der Place des Nations. Links: die bis zu 140 Meter hohe Fontäne des "Jet d'Eau"



Vom Morgen bis zum Mittag

rster Blick aus dem Fenster im "Grand Hôtel Kempinski" an der Uferstraße. Der tiefblaue See, aus dem eine Fontäne, der "Jet d'Eau", schießt – formidabel! Auf der anderen Seeseite schimmert das Mont-Blanc-Massiv in der Sonne – erhaben! Genug geschaut, ab in die Altstadt! Noble Namen leuchten von Hausfassaden, Cartier, Patek Philippe, Piaget etc. Am Rhône-kai, in der Rue du Rhône und der Rue du Marché reihen sich die Boutiquen von Hermès, Chopard, Chanel. Swatch, C & A, Hennes & Mauritz sind volksnahe Kleckse in der feudalen Pracht.

Auf der Place du Molard sind die Tische einladend gedeckt. In Genf wird gut gegessen - Calvin zum Trotz, der Genf prägte und Genuss verteufelte. Da die Schweizer bedächtige Leute sind, setzen sie auf das Bewährte. So ist die klassische französische Küche zahlreich und würdig repräsentiert - am Molard-Platz durch das "Café du Centre". Vor langer Zeit verkauften hier die Fischer ihre Beute, geblieben ist davon die Spezialisierung der Brasserie auf Meeresfrüchte. Reich gefüllt ist schon die kleinste der plateaux des fruits de mer: Austern, Sandgarnelen, Meermandeln, Schwertmuscheln, Meeresschnecken. Man kann die Schwelgerei um Taschenkrebs und Hummer erweitern. Fleischliebhaber besuchen ein anderes "Café", das "de Paris". Hier wurde die Kräuterbutter, mehr eine Sauce, zum Entrecote erfunden. 1930 war das, und noch heute soll sie nach demselben, natürlich geheimen Rezept hergestellt werden. Im "Café de Paris" gibt es nur dieses eine Hauptgericht, mit Pommes frites und Salat, dafür ist die Dessertauswahl groß. Die Butter wird im 250-Gramm-Topf verkauft. ▶ ▶



Nachmittags

tatt eines Desserts im Restaurant ein Ausflug über die nördliche Stadtgrenze nach Versoix zu "Favarger". Besichtigung der ältesten Schokoladenmanufaktur der Schweiz (seit 1826), anschließend im Geschäft schwere Entscheidungen treffen: Schokoladen, Pralinen, Trüffel oder Ganaches. Für alle Fälle hat "Favarger" auch eine Filiale in der Genfer Innenstadt (Quai des Bergues 19). Nach Konsum und Genuss endlich Kultur! Beim Bummel durchs Künstlerviertel Quartier des Bains warten zahlreiche Galerien auf neugierige Besucher, auch das MAMCO steht hier, das Museum für Zeitgenössische Kunst. Führungen finden sonntags um 15 Uhr (Französisch) und mittwochs um 19 Uhr (Englisch) statt. Das Museum empfiehlt sie und hat die Größe zu gestehen, dass manche Exponate und Installationen ohne Erklärung ziemlich sinn-

los wirken könnten – auf diejenigen Besucher jedenfalls, die noch keinen engeren Bezug zu moderner Kunst haben. An jedem ersten Sonntag und Mittwoch im Monat sind die Führungen gratis und einige der ausstellenden Künstler anwesend. Wer es gegenständlicher mag, der läuft ein paar Schritte weiter zum Uhrenmuseum Patek Philippe. Auf vier Etagen wird die Geschichte der Uhrmacherei seit dem 16. Jahrhundert mit wertvollen Exponaten veranschaulicht, ebenso die Geschichte der Manufaktur Patek Philippe seit ihrer Gründung 1839. Anschließend geht's um die Ecke zum erfrischenden Glas Chasselas vom Château de Mont in die Bar des "Café des Bains".





Im Quartier des Bains gibt es viel Kunst zu sehen (o.: im MAMCO), dazwischen laden Bars, Kneipen und Bistros zur Pause. Unser Favorit: das "Café des Bains"





Ein kurzer Spaziergang auf dem Quai Mont-Blanc am Seeufer führt vom "Beau-Rivage" zur Badeanstalt "Bain de Pâquis". Dort lädt die große Terrasse der "Buvette des Bains" über dem See zum Chillen bei einem Glas Wein. Halb Genf trifft sich hier an lauen Sommerabenden und blickt hinüber zu den Lichtern der Innenstadt, die sich im dunklen Wasser spiegeln. Wem das zu schlicht ist, der setzt sich in den Saal der "Brasserie des Halles de l'Île" oder unter alte Bäume davor. Auf der Rhôneinsel trifft sich abends ebenfalls halb Genf, das jüngere jedenfalls. Bei Bier, Cocktails und Livemusik. Essen kann man auch, sogar ziemlich gut.



Auf der Rhôneinsel steht die "Brasserie des Halles de l'Île". Immer wieder neue Blicke auf den See bieten sich beim Bummel über den Quai Mont-Blanc. Trüffelgerichte sind eine Spezialität von Dominique Gauthier, dem Chefkoch des Restaurants "Chat Botté" im Hotel "Beau-Rivage"







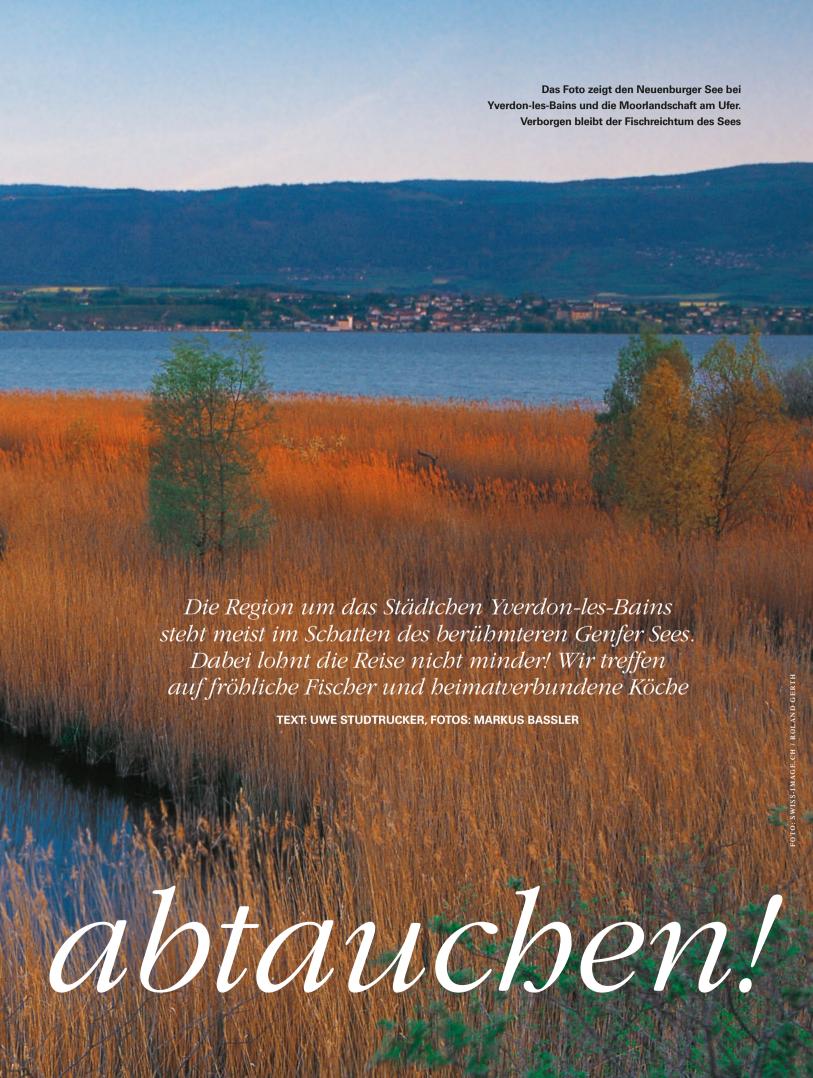
















Überall in der Altstadt von Yverdon-les-Bains stellen gemütliche Cafés Tische und Stühle auf die Straße, auch vor der ockergelben Barockfassade der Reformierten Kirche

ergessen Sie die Karte", sagt Willy Isler trocken und führt am gut gelaunten Stammtisch in der puristischen Schankstube seiner "L'Auberge de l'Union" vorbei in den Speisesaal. Der Raum mit zeitgenössischer Kunst an den Natursteinwänden und Feuerstelle überrascht in dem Gasthaus, dessen Fassade gut ein paar Eimer Farbe vertragen könnte. "Nehmen Sie das menu du chef", drängt der drahtige Enddreißiger, "das stelle ich jeden Tag neu nach Marktangebot zusammen, darum steht es nicht auf der Karte." Die mit sauce Mornay gratinierten, getrüffelten Hechtklößchen und das lange gegarte Schweinefilet zeigen, dass Isler zu den kreativen Köchen am Neuenburger See zählt. "Morgen habe ich Duett von Flussbarsch und geräuchertem Felchen mit Fenchel, Apfel und Zucchini", macht Isler Appetit. Morgen sind wir nicht mehr in Concise. Es gibt viel zu entdecken an den Ufern des Neuenburger Sees, des Lac de Neuchâtel.

Die Region um Yverdon-les-Bains mit seinen properen Bürgerhäusern aus dem 18. Jahrhundert, wo der Jura sanfthügelig auf den See trifft, ist Frankreich kulinarisch so nah wie geografisch. Man teilt sich nicht nur die Käse-Appellation Vacherin Mont d'Or. Die Köche lieben es wie die Nachbarn mehrheitlich unaufgeregt (neo)klassisch und begeistern sich für die hochwertigen Zutaten aus dem Boden: Burgunder-Trüffeln, im frühen Frühjahr die aromatischen Pilze Märzschneckling, später Morcheln, von den Weiden zarte Lämmer und aus dem See festfleischige Felchen, muskulöse Hechte und die wegen ihrer zarten Filets begehrten kleinen Flussbarsche.

Linke Seite oben: Aus der Küche von Patron Willy Isler (Foto) kommt das "Duo von Fischen aus dem See" in der "L'Auberge de l'Union" in Concise. Unten: Einen Teil der Fische, die die Brüder Oberson aus dem Neuenburger See ziehen, räuchern sie in ihrer Kate in Onnens. Mit den Produkten des Landes wird dienstags und samstags auf den Märkten von Yverdon-les-Bains gehandelt

Frischer als bei Philippe und Alain Oberson, den beiden fidelen Fischern aus Corcelles-près-Concise, die nach dem Fang immer erst mal ihr Bierchen zischen, kommen die Fische nicht auf den Tisch. Die Brüder, 58 und 60 Jahre alt, sind auch Teilzeitwirte. Was aus dem See geholt wird, kommt an drei Tagen in der Woche auf die Holztische ihrer "Cabane de pêche" in Onnens im Uferwald, von der der Blick über den See bis zum Montblanc reicht. "Die meisten bestellen geräucherte Felchen." Noch in Gummistiefeln und mit Strickmütze auf dem Kopf, wird deshalb gleich nach dem Anlanden der Räucherofen neben der Terrasse befeuert. Zum Apéro gibt es hausgemachte Hechtterrine und Kanapees mit Felchenkaviar, dann fein passierte Fischsuppe. "Die Stimmung bei uns ist immer prächtig", sagt Alain. "Und keine Sorge, wir lassen genug Fische für unsere hiesigen Küchenchefs übrig!"

Für Nicolas Schenk und Begir Avdiu zum Beispiel, die bevorzugt Hecht und Fluss-

barsch ordern. Für ihr "Restaurant des Quais" unterhalb des mächtigen mittelalterlichen Schlosses von Grandson. Die jungen Maîtres im extravagant dekorierten Glasquader und In-Treff neben dem Yachthafen teilen mit ihrer schicken Foodie-Klientel ein Faible für südfranzösische Akzente: Riesengarnelen in Petersilienbutter, Rotbarben auf Lauch in Rotweinreduktion. Die Hechtfilets werden auf der Haut gebraten und mit einer bisque (sämigen Fischsuppe) vom Kaisergranat und einer mit Knoblauch nur ganz leicht aromatisierten Spinatmousse serviert. Dem mediterranen Konzept des Hauses entsprechend schließt leichter "Café Gourmand" das Menü: Mit Mini-Brombeer-Tiramisu, winziger Zitronentarte und Crème brûlée au Chocolat. Eine so überraschende wie überzeugende Verbindung von See und Land wiederum serviert Maryline Nozahic in ihrem schönen "La Table de Mary" in Cheseaux-Noréaz nahe Yverdonles-Bains: Ein Zanderfilet brät sie in Entenschmalz und fügt so dem zarten Fisch eine kräftig-rustikale Note hinzu. Das Restaurant hat übrigens eine der schönsten Sommerterrassen in der Region.

verdon-les-Bains und Umgebung, das ist auch französische Lebensart. In den verträumten Altstadtgassen mit den weißen und ockergelben Bilderbuchhäusern spielt sich das Leben draußen ab, in den Cafés serviert man den ganzen Tag lang knusprige Croissants und Croque-Monsieur und im Schatten der Pinien an den Sandstränden des Ostufers preisen die Eisverkäufer ihre glace. Wahre Begeisterung kommt auf, wenn der Wagen von "Milkysweet" an den Badeplätzen stoppt. Die Manufaktur-Eiscreme ist mit Sorten von Karamell bis Pistazie und Zitrone in Geschmack und Konsistenz die beste, die man am Seeufer bekommen kann.

Und sie ist nicht zufällig ein süßes Resultat von Gérard Roys Idee, "die authentische Landwirtschaft zu bewahren und dadurch hochwertige regionale Lebensmittel zu erzeugen". Vor 20 Jahren realisierte der smarte Landwirt seine Qualitätsoffensive mit "La Ferme", einem properen Laden vor den Mauern des Stadtschlosses



von Yverdon. Von Brot bis Wurst, von Käse bis Wein werden feine Genussmittel aus der Region verkauft, auch Öle, Essige, Milchprodukte, Konfitüren und neuerdings Manufakturbiere. Die Fotos über dem Gemüseregal stellen jeden der 110 Produzenten vor, von denen Roy die Waren bezieht. Mit ihnen hat er klare Qualitätsstandards vereinbart. "Wichtigstes Kriterium ist der Geschmack!" Die Eismacher von "Milkysweet" holen ihren Rohstoff natürlich aus der regionalen Molkerei. Die gäbe es ohne Roy vielleicht gar nicht mehr.

ulinarische Schätze liebt auch Eric Hamart, Patron der eleganten "La Vieille Auberge" im Weindorf Valeyres-sous-Rances. Morcheln vor allem, mit denen er Kaninchenrücken füllt. Die sammelt der sympathische 43-Jährige selbst, den Vin jaune für die Jus zum zarten Braten holt er vom befreundeten Winzer. Die Juraspezialität aus der weißen Savagnin-Traube steuert Säure und Noten von Walnuss und Trockenobst bei. Am Wochenende ist das schnieke Natursteinhaus im Weinberg oberhalb des Sees Lieblingsadresse von Kurzurlaubern aus Genf, Lausanne und Bern, die beim Hiking und Biking kulinarische Ziele ansteuern. Neben dem Kaninchen genießen sie etwa Confit von der Kalbshaxe mit Honig und Rosmarin und beim Dessert herrlich rahmigen Mandelsulz mit Fruchtminestrone.

Hamart empfiehlt uns eine Fahrt nach Croy in den Ortsteil Romainmôtier. Wegen der extra kräuterwürzigen Bergwiesenlämmer dort. "Gehen Sie zu Cédric Rey in die 'Rôtisserie au Gaulois'!" Also ab in den Ort mit der 1000 Jahre alten romanischen Abteikirche und Platz genommen an einem der apart gedeckten Tische unter

der hellen Balkendecke vor dem mannshohen offenen Kamin. Der zurückhaltende Küchenchef hat acht seiner 33 Lebensjahre im berühmten "Le Cerf" von Carlo Crisci kunstvoll gekocht und setzt nun im eigenen Restaurant auf Bestes vom Grill. Das schließt Raffinesse nicht aus. Das Lammkarree vom Rost mit Zitronen-Thymian-Jus ist in Geschmack und Zartheit kaum zu übertreffen, ein Sandwich von Topinambur und glasierter violetter Karotte ergänzt die Aromatik mit erdiger Süße und rauchigen Akzenten. Den 2012er Gamaret-Garanoir vom Weingut Poget, den die Sommelière dazu einschenkt, möchte man am liebsten flaschenweise genießen.

Bei Christiane Martin ginge das. Ihre helle "L'Auberge" im Dörfchen Baulmes verfügt über sechs kommode Gästezimmer. Die 64-Jährige – "Kochen ist meine Berufung!" – hat vor elf Jahren ihren Job in einer Pflegeeinrichtung an den Nagel gehängt, übers Internet ihr Restaurant gefunden und sich Anregung bei professionellen Könnern wie Vreni Giger in St. Gallen geholt. Heute ist sie selbst Profi. Subtil unterstreicht Zitronengrasbutter den Ge-

Linke Seite oben: Im trendigen "Restaurant des Quais" an der Uferpromenade unter der Burg von Grandson (unten rechts) serviert Patron Nicolas Schenk ein Hechtfilet, frisch aus dem See. Unten links: Geradezu puristisch angerichtet wird das Rinderfilet mit Kräutern im Restaurant "La Table de Mary" in Cheseaux-Noréaz ein paar Autominuten von Yverdon-les-Bains



Für den mit Morcheln gefüllten Kaninchenrücken kommen Gäste aus Bern und Lausanne in die elegante "La Vieille Auberge" in Valeyres-sous-Rances

schmack des gebratenen Seesaiblings, zu dem Pierrette Gander, rechte Hand von Christiane und Selfmade-Sommelière, auf einem kräftigen 2013er Chardonnay von Gauthey besteht. Bei ihm bleiben wir, weil er sich mit seinem vollen buttrigen Bukett auch zum scharf angebraten Kalbsbries mit Märzschnecklingen bestens macht. Beide Gerichte und die ausgefeilte Variation der Crème brûlée gehören zum mittäglichen "Arbeitermenü" – wo sonst kann man für 45 Franken so glücklich werden?

it dem Schlafen in Baulmes wird es doch nichts. Der Abend ist noch weit und wird schließlich an der Belle-Époque-Bar im "Grand Hôtel des Bains" von Yverdon eingeleitet. Für eine gute Nacht in großzügig geschnittenen Zimmern und Suiten sorgt nicht nur das Bad im wohlige 34 Grad warmen Thermalbecken des Hauses, sondern auch das Treatment im Spa des angeschlossenen Heilbads. Wer im Art-déco-Ambiente des Restaurants das "Menu Plaisir Culinaire", etwa mit Rotbarbe und Pastis-Fenchel vor dem Confit von der Lammschulter bestellt, wird auf dem Käsewagen danach bald ein neues regionales Schmankerl finden. Einen sechs Monate in den Tropfsteinhöhlen von Vallorbe nahe dem Mont d'Or gereiften, wunderbar rahmig-vollwürzigen und schnittfesten Rohmilchkäse von Maître Fromager Steve Berger aus Lignerolle. Den kennt noch nicht einmal der Produktspezialist Gérard Roy.









Erstklassig und günstig zum ...



... Feinschmecker werden.



Daran finden Sie bestimmt Geschmack – reisen Sie ganz entspannt in unserer 1. Klasse.

Im ICE servieren wir Ihnen in der 1. Klasse Speisen und Getränke auch am Platz. Dazu erhalten Sie neben kleinen Aufmerksamkeiten verschiedene Tageszeitungen und gratis WLAN-Zugang. Die Platzreservierung ist inklusive. Nach Genf reisen Sie beispielsweise von Frankfurt mit nur einem Umstieg in weniger als 6 Stunden – und diese Zeit gehört Ihnen!

Die Bahn macht mobil.



Château de Bonmont, Chéserex

Die Geschichte von Bonmont reicht zurück bis ins 12. Jahrhundert. Damals wurde hier in den Hügeln über Chéserex die erste Zisterzienserabtei der Schweiz gegründet. Als die Berner das Waadtland eroberten, wurde das Kloster säkularisiert, die Kirche diente unter anderem als Lebensmittellager und Käserei. Das Hotel, 1979 eröffnet, ist im Schloss von 1740 untergebracht, das seinerzeit als bernischer Landvogteisitz erbaut wurde. Die historischen Räume bilden einen schönen Kontrast zum sportlichen Leben, das hier herrscht, seit das Anwesen von einem Golfplatz umgeben ist, einem der schönsten in der Westschweiz.

Masson, Veytaux

Das Hotel "Masson" in Veytaux am Genfer See wurde 1829 als Weingutshaus erbaut. Zum Gästehaus machte es die Erbin Elise Masson in den 50er-Jahren des 19. Jahrhunderts. Bis zum Ersten Weltkrieg logierten hier vornehme Gäste vor allem aus England, Deutschland und Russland. Elise Masson wird als eine Gastgeberin mit Leib und Seele beschrieben, die zu den bekannten Persönlichkeiten in der Region um Montreux gehörte. Nach ihrem Tod wechselten die Besitzer, keiner von ihnen hatte die Mittel für eine grundlegende Modernisierung des Hotels, so blieb der Charme vergangener Zeiten erhalten. Diesem Genius loci fühlen sich auch die heutigen Besitzer verpflichtet.



Grand Hôtel des Rasses,

Les Rasses

Vom Ende des 19. Jahrhunderts stammt das "Grand Hôtel des Rasses" in einem üppigen Naturpark nah am Skigebiet. Die Säle und Räume wurden so renoviert, dass sie ihren ursprünglichen Charakter bewahren konnten. Ebenso stilvoll ist das Restaurant "Belle Epoque", in dem - wie es sich für ein solches Haus geziemt - traditionelle Gerichte der regionalen Küche serviert werden. Die 42 Zimmer wurden klassisch oder modern möbliert. Neuzeitliche Bedürfnisse befriedigen ein beheizter Innenpool, Sauna und Fitnessraum. Die neue Panoramaterrasse eröffnet Weitblicke auf die Berge und bis zum Neuenburger See.

DAS PERFEKTE STEAK?

KOCHEN IST ABENTEUER.

NEU

Der praktische Einstieg in die Spitzenküche GRATIS APP mit allen Rezepten

FEESCH

TEUBNER. DAS KOCHBUCH.

TEUBNER



IMTAL der Uhrmacher

Genießer, die endlich mal ihre Ruhe haben möchten, sind im Vallée de Joux richtig. Wo die berühmten Schweizer Uhren in Handarbeit gefertigt werden, kann man im Luxus des Einfachen schwelgen

TEXT: CHRISTOPH RUF

ie Fischer am Lac de Joux sind auch diesen Morgen ihrer Arbeit nachgegangen. Was sie vom Haken und aus den Netzen holen, findet hier, im Nordwesten des Kantons Waadt, dankbare Abnehmer. Etwa in Le Sentier im Restaurant "Bellevue Le Rocheray", wo Chefin Dalila Leuenberger als Hauptgang einen frisch gebratenen Hecht aufträgt, der am Tisch filetiert wird. Auch die Felchenfilets schmecken, wie nur wirklich frischer Fisch schmeckt – im "Tal der Wölfe" gibt es an diesem Abend nichts auszusetzen.

"Tal der Wölfe", so nennen sie in Lausanne oder Genf das Vallée de Joux zuweilen – typische Arroganz der Städter. Vor dem Tal und

seinen Bewohnern, die als verschlossen und scheu gälten, hatte man auch Sina Frey gewarnt, als sie vor zehn Jahren mit ihrem Mann Nicolas das "Hôtel des Horlogers" in Le Brassus übernahm. Kurz nach der Wende zog sie von Sachsen in die Schweiz. Das liegt nun schon so lange zurück, dass sie manche Wörter mit einem kaum hörbaren französischen Akzent ausspricht.

Die Freys arbeiten im Auftrag

von Uhrenmanufakturen wie Jaeger-LeCoultre, Audemars Piguet und Breguet, die im Tal ihre Luxusuhren fertigen lassen (im Museum "Espace Horloger" in Le Sentier erfährt man alles über die jahrhundertelange Tradition der Uhrenfertigung im Vallée). "Es fehlte damals ein Hotel für ihre Geschäftspartner und Kunden", erinnert sich Sina Frey. Sie und ihr Mann haben mit ihrem "Hôtel des Horlogers" diese Lücke geschlossen. Auf dem Weg zum Frühstück geht das internationale Publikum nun erst mal an zwei Tischen vor-

bei, an denen die Einheimischen beim Kaffee über die Weltlage debattieren. Die anfängliche Scheu vor den Zugezogenen haben sie abgelegt. Sie wissen inzwischen, dass da Gastronomen gekommen sind, die mit der Zeit gehen, aber nicht alles umwerfen, was sich bewährt hat. In der Hotel-Brasserie "Le Carillon" werden regionale Spezialitäten serviert. Im "Le Chronographe" fühlt man sich der klassischen französischen Hochküche verpflichtet: Gänsestopfleber, Jakobsmuscheln, getrüffelte Rehmedaillons. Das pochierte Ei mit Morcheln stellt den Bezug zur Natur her. Die edlen Pilze beschäftigen die Sammler seit Generationen.

Wo gibt es noch unverfälschte Gerichte der Region? Sina Frey breitet eine Landkarte aus. Der Weg nach La Bréguettaz bei Vaulion ist nicht leicht zu finden. Das Örtchen besteht nur aus einem Bauernhof und dem "Chalet Restaurant La Bréguettaz", das für seine authentische Küche bekannt ist. Wir nehmen papet vaudois, Kartoffelpüree mit Lauchstücken, das mit einer saucisse aux choux serviert wird: eine geräucherte Wurst mit eingearbeiteten Sauer-

Tal der Wölfe? SO NENNEN MANCHE IN LAUSANNE ODER GENF DAS VALLÉE DE JOUX – DIE ARROGANZ DER STÄDTER

krautfäden, die man am besten in der Dorffleischerei "Boucherie Pierre Rochat" in Le Brassus kauft.

Auf der Suche nach den besten Spezialitäten kommen wir zur "Fromagerie Le Séchey" am See. Chefin Danièle Magnenat ist eine ausgewiesene Expertin für den Tomme Vaudois. "Diese Käseart gibt es auch in Frankreich und im Aostatal", erklärt die resolute Frau und bestreicht eine Baguettescheibe mit einem Stück vom frisch angeschnittenen Laib. Der Tomme Vaudois erinnert in seiner



Konsistenz an Mozzarella, er ist aber säuerlicher und kantiger. Sieben bis zehn Tage reift er – wenn er die Schwelle vom Frisch- zum Weichkäse überschritten hat, kommt er zum Verkauf.

Tomme gibt es auch bei Jean-Michel Rochat. In seinem Hofladen "Caves du Pèlerin" in Les Charbonnières bietet er neben Wein und Spirituosen auch die Käsespezialitäten der Region an. In erster Linie ist das für ihn der Vacherin, den er selbst herstellt: Die Rohmasse lässt er sich von einem Bauern aus der Nachbarschaft liefern, dann beginnt sein Werk als Affineur. Monatelang bürstet Rochat den Laib jeden Tag mit Wasser. Im Laufe der Wochen entsteht so eine dünne Kruste und darunter eine dichte, an reifen Camembert erinnernde Masse.

m Gegensatz zum nahen Frankreich, das seinen Vacherin aus Rohmilch herstellt, wird auf der Schweizer Seite nur mit thermisierter Milch gearbeitet – vor zehn Jahren gab es Probleme mit Listerien. "Man kann aus wärmebehandelter Milch genauso guten Käse machen – man muss ihn dann nur sorgfältiger reifen lassen", sagt Rochat. Den Vacherin isst man kalt, oder man erhitzt ihn im Ofen. Es empfiehlt sich, ihn zuvor mit ein wenig Weißwein zu übergießen. Im Gegensatz zu seinem französischen Verwandten ist der Waadtländer Vacherin milder, aber auch nuancenreicher – feine Nuss- und Hefearomen heben sich ab. Zum Abschied schenkt Rochat eine Flüssigkeit in einen Metall-Fingerhut: Enzianschnaps, gentiane, erklärt er. Aus der knorri-

gen Wurzel, die an altes Rebholz erinnert, wird der kräftige Digestif gebrannt.

Während sich unser Gastgeber ins Vacherin-Museum zurückzieht, um eine Besuchergruppe in die Welt des Käses zu begleiten, brechen wir zum "Balcon du Jura" auf. 35 Kilometer nördlich des Vallée du Joux, in Sichtweite von Neuchâtel, kommen wir auf das Hoch-

plateau. Von hier oben, auf den Sträßchen und Wanderwegen zwischen Sainte-Croix und Vuitebœuf bietet sich eine fantastische Aussicht auf den Lac de Neuchâtel, den Neuenburger See, der heute hell in der Sonne schimmert. Man muss sich dabei schon sehr anstrengen, um andere Geräusche wahrzunehmen als den sanften Frühlingswind. Die höchste Erhebung, der Chasseron (1600 Meter), ist ein beliebtes Wanderziel – der Panoramablick will aber erst mal verdient sein, eine Straße führt nicht hinauf. Im Sommer lässt sich

die Strecke gut zu Fuß zurücklegen, im Winter vertrauen die Einheimischen lieber auf Schneeschuhe, die die Talstationen rund um Sainte-Croix für ein paar Franken verleihen. Sainte-Croix übrigens lohnt den Besuch aus zwei gewichtigen Gründen: Der eine sind die süffigen Biere der Braumanufaktur "Brasserie Trois Dames" (besonders der gehaltvolle Weizenbock "Fraîcheur du Soir" mit Orangen- und Koriandertönen), der andere ist die Konditorei "La Gourmandine" mit ihrer fantastischen *tarte aux amandines*, einer Mürbeteigtarte mit kross gebackener Auflage aus Mandeln und viel Honig.

uch im "Café-Restaurant Les Cluds" wird die tarte aux amandines gerne zum Dessert bestellt. Vorausgesetzt, die immensen Portionen in diesem urigen Ausflugslokal in Bullet, östlich von Sainte-Croix, lassen dafür noch Raum. Schon mittags sind alle Tische besetzt, gut 80 Gäste lassen sich die bodenständige Küche von Olivier Chablaix schmecken: Ob Kalbssteak, Schweinelendchen mit Champignons oder croûte au fromage, ein deftiges Pfannengericht aus Schinken, Ei und viel frischem Gruyère. Das Fleisch lässt er sich von einem nahen Biobauern liefern, der im Gegenzug gern die Küchenabfälle an seine Simmentaler Rinder

Sainte-Croix? FÜR LIEBHABER GUTER BIERE UND SÜSSER MANDELTORTEN KEINE FRAGE: DA MUSS MAN HIN!

verfüttert. "So funktioniert Recycling auf dem Land", meint Chablaix und lacht. Die Tonnen sind fast ausschließlich mit Kartoffelschalen gefüllt. "Wo die herstammen? Kommen Sie mit." Wir treffen eine freundliche Seniorin, die vor einer großen Stahlwanne Kartoffeln in Windeseile zu Pommes frites zerschneidet. "Mindestens drei Babywannen pro Tag", sagt die 80-Jährige und lächelt: "Solange unsere Gäste den Unterschied zu Tiefkühl-Pommes-frites noch schmecken, gehe ich nicht in Rente."

LEIBGERICHTE

Rinderzunge und Schweinsbratwurst, Käsekrapfen, kleine Barsche und Kohlwurst: Fünf Waadtländer Köche bereiten die herzhaft-deftigen Spezialitäten des Landes zu. Die müssen Besucher unbedingt probieren!

TEXT: THOMAS SCHWITALLA, FOTOS: MARKUS BASSLER

Zart durch viel Zeit **RINDERZUNGE MIT KAPERNSAUCE** iele Jahre hat Peter Hasler als Küchenchef in hochdekorierten Restaurants gearbeitet. Seinen Traum, sich selbstständig zu machen, hat er allerdings nie aus den Augen verloren. Als dann vor einigen Jahren die betagte Besitzerin ihr "Café" in Riex aufgeben musste, griff er zu. Die Küchentechnik in dem Traditionslokal ist nun auf dem neuesten Stand, der rustikal möblierte Gastraum mit der fantastischen Aussicht auf den Genfer See und die Alpen geschmackvoll renoviert. Geblieben ist der warme Charakter des kleinen "Café de Riex".

Hasler kocht auf hohem Niveau und fest verankert in der Region. Rinderzunge mit Kapernsauce ist ein für seinen Stil typisches Gericht – und ein Renner auf der Speisenkarte. "Es wird so oft bestellt, weil den meisten zu Hause die Zubereitung viel zu lange dauert", sagt Hasler. Nicht weniger als drei Stunden lässt der Koch die Zunge in einer milden Brühe simmern. Dann entfernt er sofort die äußere Haut. "Warm geht das sehr gut, kalt ist es schwierig." Die Zunge schneidet er in dünne Scheiben und serviert sie mit der Kapernsauce. "Dafür koche ich zu gleichen Teilen Rinderbrühe und Sahne ein", erklärt Hasler. Dann gibt er etwas Curry hinzu, "das würzt und sorgt für eine schöne gelbe Farbe". Gesalzen und gepfeffert wird am Schluss, wenn auch die Kapern hineinkommen. Das Kartoffelpüree richtet Hasler in einem ausgehöhlten Zucchino an, genau wie das Gemüse. Seine Weinempfehlung: einen Roten aus der Nachbarschaft, Plant Robert heißt die alte Rebsorte.

Regionale Produkte, auf hohem handwerklichem Niveau zubereitet – das ist das Konzept des "Café de Riex". Die Weinkarte dominieren Fendant und Plant Robert





"CAFÉ DE RIEX" IN RIEX

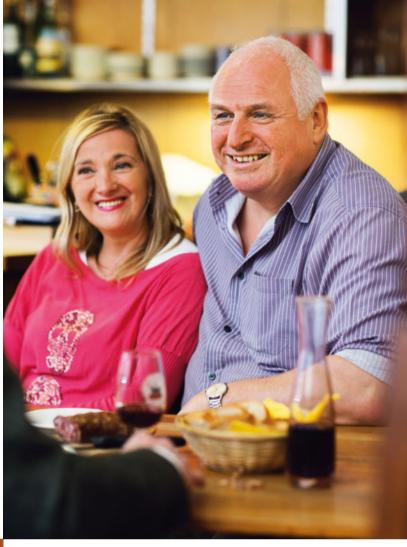
PETER HASLER:

"Die Zunge soll drei Stunden simmern, danach muss man ihr sofort die Haut abziehen!" och oder Metzger? Bei Thierry Sax ist das schwer zu sagen, denn im Grunde ist er beides (siehe auch Seite 98). Dann schlachtet er zusammen mit einem Bauern aus der Gegend jede Woche ein Schwein, um es sofort zu Wurst zu verarbeiten. "Nur das Filet bleibt übrig, das braten wir in der Pfanne", sagt er. Für jede seiner Wurstsorten hat Sax, der mit seiner Frau Helena seit einem Vierteljahrhundert die Wirtschaft "Café au Bon Vin" in Chardonne führt, ein Stück von seinem Schwein reserviert – für seine Schweinsbratwürste verwendet er das Kotelett. Unmittelbar nach der Schlachtung dreht er das Fleisch durch den Wolf, würzt es unter anderem mit Majoran, Salz und Pfeffer und schmeckt es mit Weißwein ab. Nun könnten die rohen Würste gebraten werden. "Ich pochiere sie aber vorher in heißem Wasser, so bleiben sie länger saftig", erzählt Sax. "Kurz vor dem Servieren brate ich sie dann an."

Zusammen mit seiner kräftigen, aber nicht fetten Schweinsbratwurst kommt ein Waadtländer Traditionsgericht auf den Teller, das schon fast in Vergessenheit geraten ist: das "Trio". "Unter die Wurstmasse mische ich ein Drittel frische Leber und forme daraus einen Kloß", erklärt Sax. Den brät er in der Pfanne und serviert die beiden deftigen Spezialitäten mit Rösti, Senf und einem Glas Rotwein. "Manche Gäste sagen, dass sie das Gericht an früher erinnert", so der Koch und Metzger. Für ihn ein Kompliment.

Die hausgemachten Würste sind der große Trumpf des "Café au Bon Vin" in Chardonne. Von April bis September gibt es zusätzlich hausgeräucherten Lachs





"CAFÉ AU BON VIN" IN CHARDONNE THIERRY SAX:

"Meine Schweinsbratwurst mit Leberkloß und Rösti erinnert die Gäste an früher!"





ls Soldaten der Westschweiz Mitte des 19. Jahrhunderts aus dem Krimkrieg nach Hause kamen, brachten sie ein Gericht mit, das zu einem großen Klassiker der Region wurde: Malakoffs, kleine Käsekrapfen, benannt nach einer Festung bei Sewastopol, die die Soldaten im Dienste Napoleons III. eingenommen hatten. Eine Geschichte, die Philip Wolfsteiner, Patron im Restaurant "Au Cœur de la Côte" in Vinzel, oft erzählen muss. Schließlich ist schwer zu verstehen, weshalb ein Käsegericht aus dem Waadtland einen russischen Namen trägt.

Zusammen mit Doris Antonini hat Wolfsteiner das Lokal Ende der 90er-Jahre übernommen, schon damals hatte es eine mehr als hundertjährige Geschichte. Obwohl im "Au Cœur de la Côte" durchaus anspruchsvoll gekocht wird, kommen die meisten Gäste wegen der Malakoffs – kein Wunder, sie sind vorzüglich. Das Rezept ist einfach: Geriebener Gruyère wird mit Mehl und Pfeffer vermischt, dazu kommen ein oder zwei Eier und etwas Kirschwasser. Danach wird die cremige Masse auf einer kleinen runden Scheibe festen Toastbrots zu einer Halbkugel geformt und in Fett etwa vier bis fünf Minuten lang ausgebacken. "Dazu reichen wir grünen Salat sowie eingelegte Gurken und Zwiebeln", sagt Wolfsteiner, der als Begleiter Weißwein empfiehlt. Serviert werden die Malakoffs Krapfen für Krapfen, nach jeder Runde entscheidet der Gast, ob es weitergeht. "Drei Malakoffs sind normal", sagt Wolfsteiner. Und was ist der Rekord? Der Wirt muss lachen: "18."

Das Restaurant "Au Cœur de la Côte" steht in den Hügeln des Winzerdorfes Vinzel. Hier schmecken nicht nur Krapfen, sondern auch Entrecote "Café de Paris"





"AU CŒUR DE LA CÔTE" IN VINZEL

PHILIP WOLFSTEINER:

"Drei Malakoffs sind normal, aber ein Gast hat schon mal 18 gegessen. Das ist der Rekord!" ie kleinen Barsche aus dem Genfer See liegen fein säuberlich ausgenommen vor Cédric Laborie, Koch im Traditionslokal "Les 3 Sifflets" in Vevey. Er wendet sie in Mehl, gibt einen Schuss Sahne hinzu. Die Pfanne steht schon auf dem Herd. Möchte er die Fische gar nicht filetieren? "Nein", sagt er entschieden, "die Rückengräte lassen wir drin. Dadurch bekommen die Barsche ein intensiveres Aroma. Nach dem Braten lässt sich die Hauptgräte dann leicht auslösen."

Als das Olivenöl schon fast zu dampfen beginnt, legt der Koch die Barsche in die Pfanne. Sobald sie an den Rändern leicht braun werden, wendet er sie. Bereits nach etwa vier Minuten sind die perches (Barsche) gar. "Bloß nicht zu lange in der Pfanne lassen", warnt er, "sonst werden sie trocken." Den Bratensatz löscht Laborie mit ordentlich Weißwein und Zitronensaft ab, lässt alles einkochen und gibt großzügig Butter dazu. Erst jetzt schmeckt er mit Pfeffer und Salz ab, bevor er die Sauce durch ein feines Sieb über die innen wunderbar saftigen Fische träufelt – eine bodenständigelegante Kombination. Dazu gibt es Pommes frites und ein Glas Chasselas, der etwas kräftiger sein sollte, um mit der intensiven Sauce mithalten zu können.

Das 1908 eröffnete Lokal "Les 3 Sifflets" in Vevey setzt auf regionale Fleisch- und Fischgerichte, ist aber auch bekannt für fondue moitié-moitié (halb Gruyère, halb Vacherin)





"LES 3 SIFFLETS" IN VEVEY

CÉDRIC LABORIE:

"Brät man die Barsche mit der Rückengräte, bekommen sie ein herrlich intensives Aroma!"





ie ersten Stammgäste kommen schon um kurz nach acht Uhr morgens ins "Café Romand" in der Altstadt von Lausanne, trinken einen Kaffee, lesen Zeitung und fühlen sich auf angenehme Weise in die Vergangenheit versetzt: Seit der Eröffnung 1951 wurde das hölzerne Interieur des Lokals kaum verändert, jedoch liebevoll gepflegt. So entsteht Tradition.

Die wird auch in der Küche großgeschrieben. Dort steht seit 1990 Thierry Lageyre am Herd. Eine seiner Spezialitäten: Waadtländer Kohlwurst (*kabis*) mit *papet*, das ist eine Mischung aus etwa zwei Drittel geschnittenem Lauch und einem Drittel geriebenen Kartoffeln, die zusammen mit Brühe langsam gegart wird. Das ergibt einen homogenen, sämigen Eintopf. "Eine deftige Mahlzeit, die Kraft gibt", sagt Lageyre und fügt hinzu: "Entscheidend ist, dass die Wurst gut ist." Im "Café Romand" kommt die seit Jahrzehnten von der Metzgerei "Bühlmann" in Orbe und ist exzellent.

Als das *papet* fast fertig ist, wärmt Lageyre die Kohlwurst in Wasser an, nimmt sie aus dem Topf und wickelt sie in Küchenpapier, um mit einer Fleischgabel mehrmals beherzt zuzustechen – "damit das Fett austritt". Der Rest ist simpel: Das *papet* kommt in eine Portionsschale, obenauf liegt die Wurst. Wer mag, nimmt scharfen Senf dazu. Ein herrlich deftiges Gericht, Lageyre empfiehlt als Begleiter einen Rotwein. "Aber ein Bier passt auch."

An den alten Holztischen im "Café Romand" in Lausanne wird gutbürgerliche Küche serviert. Neben der Kohlwurst besonders beliebt: der Linseneintopf





"CAFÉ ROMAND" IN LAUSANNE

THIERRY LAGEYRE:

"Die Wurst ist das Entscheidende bei dieser deftigen, Kraft gebenden Mahlzeit!"

Adressen und Feinschmecker-Bewertungen finden Sie im Info-Guide ab Seite 120



WER ERFAND das Käsefondue?

Die Schweizer geben sich große Mühe, diese Frage zu klären. Eine eindeutige Antwort gibt es nicht. Sicher aber ist, dass das Hocken um den heißen Topf ein wunderbares Gemeinschaftserlebnis ist!

TEXT: SILKE BURMESTER

an könnte es so formulieren: Schweizer Armee rettet Käsefondue. Und hätte nur etwas übertrieben. Denn tatsächlich sind die Soldaten des traditionell neutralen Landes maßgeblich für die Beliebtheit dieser Form der Käsedarreichung verantwortlich. In den 1960er-Jahren begann man, den geschmolzenen Käse auf den Speiseplan der Streitmacht zu setzen und löste damit eine Art Eroberungsfeldzug des Fondues aus.

Fondue – das Wort kommt aus dem Französischen von fondre, bedeutet "geschmolzen" und bringt auf den Punkt, worum es bei diesem Essen geht: Eine oder mehrere Sorten Käse werden in einem Topf aus Steingut, Porzellan oder Gusseisen, einem Caquelon, unter Zugabe von Wein zum Schmelzen gebracht, und mit Stärke und Kirschwasser gebunden. Traditionell ist es Brot, das man aufspießt und hineintunkt. Heute sind es aber auch gern Kartoffeln oder Früchte wie Birne oder Apfel, an denen sich der Käse festsetzt. Immer aber gilt es, den Käse in einen Zustand zu bringen, in dem er zwar flüssig ist, aber nicht fließend Eine sämige, breiähnliche Konsistenz ist gefragt, damit er das Brot umschließen kann und nicht abtropft.

Die Schweizer bieten eine Menge Energie auf, die Herkunft des Käsefondues zu klären, das vor allem eines kann: Menschen um einen Topf zusammenbringen. Wie nur wenige andere Mahlzeiten verbindet das Starren in den Caquelon, das Eintunken des Brots, das Hoffen, es möge nicht abrutschen, und manchmal auch die Fäden, die es gilt, gekonnt um das Gut auf der Gabel zu wickeln, die Essenden. Und so entsteht aus dem Akt der Nahrungsaufnahme einer des kommunikativen Miteinanders. Gern hätten die Alpenländler, dass die Mahlzeit in den Bergen ihren Ursprung hat. Die Idee passt zu gut zur Romantik der Bergwelt. Zu ihren abgeschiedenen, eingeschlossenen Blockhäusern. Dem idyllischen Gedanken an die raue Außenwelt, in der die Tannen sich biegen und der Schnee sich türmt, während in der kleinen Hütte die Bewohner zusammenrücken und bei einer bodenständigen, von allem Schnickschnack befreiten Speise gesättigt werden. In der Hoffnung, ebendiese Herkunft bestätigt zu finden, hat man Schriften durchforscht, lange Aufsätze und Artikel geschrieben und festgestellt: Genau klären lässt sich der Ursprung nicht, nur eines kann man nach Auswertung alter Dokumente sagen: In den Bergen liegt er mit Sicherheit nicht. Viel wahrscheinlicher ist, dass das Käsefondue bei Mönchen, die zur Fastenzeit keine festen Speisen essen durften, seinen Ausgang nahm.

Und in noch einem Punkt will die Recherche keine befriedigende Antwort geben. Was passiert, wenn das Brot von der Gabel fällt? Fischen oder nicht fischen? Man versucht zu fischen. Was aber die Strafe für diesen Fauxpas ist, darüber will sich keine Einigkeit einstellen. Manche sagen, zur Strafe müsse man ein Lied singen. Andere sagen, passiere dies einer Frau, müsse sie die Männer der Runde küssen, während für die Herren im Falle des Brotabfalls ein Schnaps als Strafe bereitstehe. Eine hübsche Regelung praktizieren viele Familien gegenüber ihren Kindern: Sie werden zum Abwaschen verdonnert.

Es ist unterhaltsam, sich vorzustellen, wie in Grün gekleidete Soldaten, bereit, das Land gegen jeden Angreifer zu verteidigen, in Gruppen vor dem Fonduetopf hocken und bröckchenweise Brot hineinstippen. Doch dabei werden sie aufpassen, dass das, was sie auf der Gabel haben, auf der Gabel bleibt. Zumindest, wenn die Schnapsregel gilt. Denn entgegen der landläufigen Meinung, Alkohol helfe bei der Verdauung, bewirkt er das Gegenteil. Tatsächlich befördert er das Gefühl, der Käse klumpe im Magen und liege dort wie ein Stein. Wein und Schnaps, zum Fondue bevorzugt genossen, verzögern die Verdauung des Käses im Magen, so wiesen Wissenschaftler nach. Sie empfehlen Tee zum Essen.

Schnaps hin, Tee her – vielleicht haben sich die Schweizer auch deshalb zur Neutralität verpflichtet, weil sie so ein Faible für gehaltvolle Speisen haben. Eine Kampftruppe, deren Mägen geschmolzener Käse beschwert, ist vielleicht nur bedingt verteidigungsbereit.

ADRESSE FÜR FONDUE

Das Restaurant **Le Chalet** im Bergort Château d'Oex im Hinterland von Montreux lädt in seinem Speisesaal zu Vorführungen der Käseherstellung im Kupferkessel über offenem Feuer, jeweils mittwochs bis sonntags zwischen 10.30 und 12.30 Uhr. Auf der Speisenkarte wird Käse in vielen (sehr guten!) Variationen angeboten, selbstverständlich auch diverse Fondues. Verkauf im Shop nebenan.

FLIRT WITT Was für ein Käse!



REIFEM GOLD

Unsere Autorin setzte keinen Fuß vor die Tür und landete dennoch in einer wunderbaren Welt – der des Waadtländer Käses. Das Fazit ihrer Testreise am Küchentisch: Mehr davon!

TEXT: MEIKE WINNEMUTH, FOTOS: JAN C. BRETTSCHNEIDER, PIETER-PAN RUPPRECHT; MITARBEIT: JOCHEN PIOCH



s ist absolut unmöglich, über Käse zu schreiben. Ich sag's nur schon mal, nicht dass Sie nachher enttäuscht sind. Für Käse gibt es nämlich keine Worte, jedenfalls nicht ein Tausendstel so viele wie für Wein. "Bezauberndes Nasenbild nach Himbeergelee, ergänzt durch eine Spur Wildleder", "temperamentvoll und gleichzeitig fest bleibend, rassig im Finale", "helle Lakritze und grandiose Dichte mit steiniger Salz-Mineralität" – hach, da kann man in die Tasten hauen, schreiberisch aus dem Vollen schöpfen, und der Alkohol hilft bestimmt auch noch beim Formulieren.

Käse hingegen: tja. Pikant, cremig, würzig, mild – und dann gehen einem auch schon langsam die Adjektive aus. Ich muss deshalb verrückt gewesen sein, als ich mich auf dieses Experiment einließ: "Wir schicken dir ein paar Waadtländer Käsesorten nach Hause, und du sagst uns, wie der Genfer See schmeckt." Käse für lau: Bin ich dabei, klar. Tags drauf kam ein Bote mit 4,3 Kilo reinem Waadtland: riesige Stücke von Greyerzer, L'Etivaz, Le Maréchal, zwei kleine Tommes Vaudoises, ein Vacherin Mont d'Or. Als Draufnauferle noch ein Trumm Rohmilchraclette aus dem Wallis, ein Winken von nebenan über die Kantongrenze hinweg.

So. Was machen wir jetzt mit all der Pracht? Der Plan ist, dass davon am Ende der Woche nichts mehr übrig ist. Aber wird eine einzelne Norddeutsche, so verfressen sie auch immer sei, mit 4,3 Kilo Schweiz fertig? (Okay: 4,29 Kilo, wenn man die Spanschachtel vom Vacherin abzieht.) Ich brauche einen Plan. Und vermutlich brauche ich Mitesser.

Der klassische Hartkäse - Greyerzer

Er ist einer der ältesten Schweizer Käse – und bis heute einer der populärsten. Seit dem Hochmittelalter wird in der Westschweiz dieser Hartkäse produziert, der auch als Gruyère bekannt ist. Rund 400 Liter frische Rohmilch braucht man für einen Laib von 35 Kilogramm, der mindestens vier Monate lang gepresst, gewendet und mit Salzwasser gewaschen wird. Dadurch bildet sich an der Oberfläche bräunliche Schmiere, die das typische fruchtig-salzige Aroma befördert. Greyerzer ist als Dessertkäse ebenso geeignet wie fürs Käsefondue. Bezug unter www.schweizweit-shop.de, 100 g etwa € 3,70





Der Cremige Tomme à l'Ancienne

Dieser Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch ist ein Waadtländer Original. Er hat einen Durchmesser von rund 9 Zentimetern, ist 2,5 Zentimeter hoch und mit einer feinen Schicht Edelschimmel überzogen. Der zarte Milchgeschmack wandelt sich bei der älteren Variante (l'Ancienne) ins Rustikale. Diese liegt auf der Käseplatte am besten neben süßen Früchten, etwa Trauben oder Feigen. Außerdem eignet sie sich für Gebäck-Experimente: mit Speck, mit Kirschen oder im Strudelteig. Bezug über www.schweizweit-shop.de,

TAG 1: Nur ich und der Käse. Seien wir höflich: der Käse und ich. Eine zartgelbe Gebirgslandschaft aus lauter Gipfeln des Genusses. Fangen wir ganz oben an: mit dem Greyerzer, der Queen Mum unter den Schweizer Käsesorten, uralter Adel. Gibt es seit 1000 Jahren, mindestens. Der muss auf jede Käseplatte, der muss in jedes Fondue, ohne den geht es gaaaahnich, wie wir Hamburger sagen. Nach der ersten Scheibe weiß ich, warum. Salzige Frucht mit ordentlich Kick im Abgang, ein Duft nach Macht und Verlässlichkeit, ein Käse wie ein Bankschließfach. Ohnehin stelle ich beim Anblick meiner Testkäsestücke fest: Die Waadtländer sind entschiedene Hartkäser. Ein geduldiges Volk, das nicht auf schnelle Erfolge aus ist, sondern die Ewigkeit im Visier hat. Zum Beispiel die kleine Ewigkeit, die es braucht, aus ein paar Hundert Litern Milch einen Lkw-Reifen-großen Laib Köstlichkeit werden zu lassen – das kann im Fall des Etivaz auch gern mal drei Jahre dauern.

Der Etivaz. Ich muss gestehen, den kannte ich noch nicht. Kein Wunder, denn die Schweizer essen ihn schlauerweise gern selbst, selten nur erwischt man was davon außerhalb der Landesgrenzen, höchstens nach Frankreich lässt man den einen oder anderen rollen. Ich musste mich erst schlau machen: Aha, über offenem Fichtenholzfeuer erhitzt – daher die Rauchnote, verstehe. Und das Haselnussige? Das Cremigmirabellige? Ach, ich muss ja auch nicht alles verstehen. Ich schneide mir noch ein Stück ab und noch eins und noch eins und vergesse den Rest des Tests für heute.

TAG 2: So kommen wir nicht weiter. Ich lade mir ein paar Freunde ein, heute muss was weg. Der Vacherin wird in Alufolie gepackt und kommt bei 200 Grad in den Ofen, gespickt mit zwei Knoblauchzehen und begossen mit etwas Weißwein. Dazu gibt es später Geschwellti, auf Norddeutsch: Pellkartoffeln. Ich mag die Schweizer Rezepte: kein Gedöns, wenige Zutaten, nur das Beste. Die anderen Käsesorten kommen auf den Tisch (der Etivaz ganz nah an meinen Sitzplatz), ein bisschen Brot und mächtig viel Wein dazu. Haut rein, Freunde, ich schreibe mit!

Zuerst der Tomme Vaudoise, ein milder, weißschimmeliger Weichkäse. Milchig sanft, mit einem Hauch von Champignonzartheit. Eher ein Käslein, die kleinen Laibe wiegen Waadtland-untypische hundert Gramm. Gerade mal ein Happs für einen Käseesser, so einen schafft man auch allein. Ich bin trotzdem generös und gebe ihn zur Verkostung frei. Das Urteil ist nicht mild: "Mädchenkäse." – "Wie ein Marshmallow." Das ist ein bisschen gemein, denn der Kleine hat es nicht leicht neben seinen großen Brüdern. Ich mag den. Aus dem wird noch was.



Der Raclette, der nette Nachbar aus dem Wallis, wird deutlich wohlwollender kommentiert: "Der hat Wumms." – "Aber mit Schmelz." – "Wenn George Clooney Käsefüße hätte, würden die so riechen." Keine Frage, das wird hier sehr professionell. Ich hole schnell den inzwischen goldbraunen Vacherin aus dem Ofen. Einhellige Ekstase: "Ein Erweckungserlebnis!" – "Die Kruste! Wie Crème brûlée!" (Mag daran liegen, dass ich ihn ein bisschen zu lange dringelassen habe …) Der Abend läuft langsam aus dem Ruder, und ich räume unauffällig den Etivaz weg. Doch nicht für diese betrunkene Horde!

TAG 3: Unfassbar, es sind immer noch knapp drei Kilo übrig. Ja, wozu hat man denn Freunde, wenn die nicht mal einem bisschen Schweizer Käse gewachsen sind? Ich beschließe, ein wenig mit dem Etivaz zu spielen. In seiner Uralt- und Extrahartversion Etivaz à rebibes, für die er drei Jahre lang hochkant reift wie der Sbrinz, wird er gern für Salate verwendet, in jung geht das aber auch: Ich hoble dünn, mische mit ebenso dünnen Radieschenscheiben, Kapern und einer Vinaigrette – unglaublich, selbst diese Attacke überlebt unser strahlender Held Etivaz. Ich bin ein bisschen verliebt.

TAG 4: Mensch, den Maréchal habe ich total vernachlässigt in meinem Käse-Parship! Verzeihlich angesichts der Konkurrenz, aber nicht minder sträflich. Und gut, ihn sich exklusiv vorzuknöpfen, denn er wäre am ersten Tag gegen seinen muskulösen großen Bruder Gruyère untergegangen. Zu Unrecht. Die Rinde des Maréchal ist mit Kräutern bestreut, er ist 130 Tage in Holzformen und Hanftüchern gereift, und er schmeckt, als ob man bäuchlings auf einer Bergwiese liegt, die Nase im Grünen, auf den Lippen einen jungen Greyerzer. Ein halbfester sanfter leicht Grüner, der Cem Özdemir unter den Waadtländern.

TAG 5: Fondue-Tag mit zwei weiteren, bislang unverbrauchten Freunden und Käsefans. Vorher lese ich in "Asterix bei den Schweizern" nach, wie die Orgie beim römischen Statthalter Feistus Raclettus in Helvetien verlief ("Bringt den Kessel mit dem geschmolzenen Käse!" – "Er hat sein Stück Brot verloren!" – "In den See! In den See!") und bereite mich aufs Schlimmste vor. Die Schweizer hätten mich angesichts dieses Fondues achtkant aus dem Land geworfen: Der Rest vom Greyerzer wird mit dem Rest vom Maréchal gerieben, statt Kirschwasser nehmen wir Haselnussgeist, außer Brot tunken wir kleine weiße Champignons in das flüssige Gold – und es ist absolut köstlich. Egal, wie falsch es sein mag, mit diesem Käse ist immer alles richtig.

TAG 6: Hey, da ist ja noch der zweite kleine Tomme, wo hatte der sich denn versteckt? Vier Tage, nachdem wir seinen Bruder gegessen haben, liegt da plötzlich kein kindlicher Frischkäse, sondern ein halbstarker Weichkäse auf dem Teller. Mit Dreitagebart. Sage noch einer, dass die Schweizer langsam sind – diese Reifung war rasant, und der Geschmack ist es auch.

TAG 7: Ich kann nicht mehr. Ich will aber noch mehr. Müsste man eigentlich öfter machen so was: eine Reise in eine bislang unbekannte Region, ohne auch nur einen Schritt vor die Tür zu machen. Begonnen als Expedition, beendet als Flitterwochen: Oh, Etivaz, *mon amour!*

Der Blumige - Le Maréchal

Dieser Käse ist ein Familienprodukt: erfunden von dem Käser Jean-Michel Rapin, benannt nach dessen Großvater und bis heute hergestellt von einem kleinen Betrieb in Granges-près-Marnand, ganz im Nordosten des Waadt. Dort wird täglich die noch warme Milch angeliefert und roh weiterverarbeitet; die Laibe werden mit Kräutern bestreut und in Hanf- und Flachstücher verpackt. Das ergibt jährlich rund 275 Tonnen feinen Hartkäse, frisch und mild wie Alpenblumen. Bezug über www.leshop.ch, 100 g etwa € 2,30







VACHERIN zum Dahinschmelzen

Wenn die Kühe im Sommer auf den Bergweiden grasen, geben sie sehr gehaltvolle Milch. Im Winter reicht sie für die Herstellung von Hartkäse nicht mehr aus – aber für eine andere wunderbare Spezialität!

TEXT: JOCHEN PIOCH, FOTO: JOERG LEHMANN

ine unscheinbare Schachtel, rund und aus Holzspan geformt, darin liegt ein kleiner Schatz: Vacherin Mont d'Or, ein cremiger, sehr aromatischer Weichkäse, der im Grenzgebiet zwischen der Schweiz und Frankreich hergestellt wird. Er duftet erdig nach Pilzen und Wald, doch sein Geschmack ist eher süß. Honig, Nüsse, Karamell und Fruchtaromen machen sich bemerkbar, und durch all das zieht sich die Würze der Fichtenrinde, die den Käse in der Schachtel wie ein Gürtel umgibt.

Dieser edle Stinker hat eine lange und ungewöhnliche Tradition, die schon beim Namen beginnt. Der Mont d'Or ist der höchste Berg des Jura, sein Gipfel liegt im französischen Departement Haut-Doubs, sein Südhang in der waadtländischen Schweiz. In dieser rauen Bergwelt grasen seit Jahrhunderten Kühe, die eine sehr fette Milch geben, aus der meist Gruyère produziert wird. In den kalten Monaten jedoch werden sie von den Wiesen in die Ställe geführt und anders gefüttert, der Milchertrag geht zurück und reicht nicht mehr aus für die Hartkäse-Herstellung.

So erfand man den Vacherin Mont d'Or, einen Winterkäse aus Rohmilch, der in einem Ring aus Fichtenrinde reift, der die weiche Masse zusammenhält. Dabei wird der Käse regelmäßig gewendet und mit Salzwasser eingerieben. Während der Reifezeit bildet sich auf der Oberfläche ein feines Schimmelgeflecht. Und nach drei bis fünf

Wochen entwickelt der Vacherin sein unverwechselbares Aroma.

In Frankreich garantiert das AOC-Siegel der kontrollierten Produktion und Herkunft (Appellation d'Origine Contrôlée) die Güte des Käses, in der Schweiz ist es das AOP-Zertifikat (Appellation d'Origine Protégée). Diese schreiben vor, dass der Vacherin wie früher nur von September bis März hergestellt werden darf. So wird er auch heute noch vor allem in Herbst und Winter verkauft – es ist einer der wenigen Käse mit fester Saison. Mit eingebauter Vorfreude, sozusagen.

In der Schweiz wurde Ende der 80er-Jahre die Verwendung von Rohmilch für den Vacherin Mont d'Or verboten, nachdem es Fälle von Listerienvergiftung gab. Heute stellt man ihn aus thermisierter Milch her, die auf 57 bis 68 Grad erhitzt wurde.

Kalt ist der Vacherin Mont d'Or weich genug, um ihn aufs Baguette zu streichen.

Dank seiner Konsistenz und seines starken Aromas eignet er sich aber auch gut für Käsefondue; man muss nur die geöffnete Holzschachtel in den Ofen stellen und den Käse sanft erwärmen, bis er zerfließt. Dazu Pellkartoffeln *et voilà*. Es ist ein *fromage de partage*, ein Käse, den man in die Tischmitte stellt und mit anderen teilt.

Der Vacherin eignet sich auch hervorragend für die Schweizer Spezialität Cordon bleu: Ein dickes Kalbsschnitzel einschneiden, die entstandene Tasche einen Zentimeter dick mit Käse bestreichen, dann mit einer Scheibe rohem Schinken und einem Salbeiblatt füllen. Schnitzel bei starker Hitze in der Pfanne zwei bis drei Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten.

Zum kalten Vacherin Mont d'Or schmecken Weißweine, zum erwärmten Rote. Seine natürlichen Begleiter sind Trauben aus dem Jura, etwa Chardonnay. Gewürztraminer oder Pinot gris passen ebenfalls.

Einfach genial, genial einfach:

HOLZSCHACHTEL IN DEN

OFEN STELLEN UND DEN KÄSE

SANFT ERWÄRMEN, BIS ER

ZERFLIESST. DAZU PELLKARTOFFELN,
FERTIG. DER VACHERIN IST EIN
FROMAGE DE PARTAGE, EIN KÄSE,
DEN MAN IN DIE TISCHMITTE

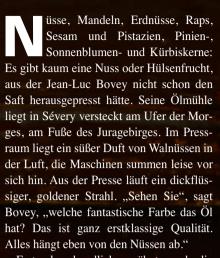
STELLT UND MIT ANDEREN GENIESST





Thierry Sax, WURST TEXT SEITE 102 FOTO: MARKUS BASSLER **98** DER FEINSCHMECKER Bookazine Nr. 34





Erstmals urkundlich erwähnt wurde die Mühle von Sévery im Jahr 1228. Seit sechs Generationen wird sie von der Familie Bovey betrieben – als letzte Handwerksmühle der Schweiz, in der das ganze Jahr über gearbeitet wird. Hochbetrieb herrscht bei Jean-Luc Bovey von November bis Mai, dann kommen die Kunden mit ihren Nüssen. Sie können selbst mit anpacken oder bei einem Kaffee, manchmal auch einem Apfelschnaps am Tisch sitzen und zusehen, wie die Nüsse zermahlen, geröstet und gepresst werden. Ein alter Herr hat 20 Kilo geschälte Walnüsse gebracht und trägt am Ende stolze 14 Liter des aromatischen und gesunden Öls nach Hause. Auch den Nusslaib, nillon genannt, bekommt er mit, das Abfallprodukt beim Pressen. "In meiner Kindheit", sagt Bovey, "war das unser Lieblingssnack. Heuten reißen ihn uns die Patissiers aus der Hand." Denn der nillon gibt jedem Nusskuchen ein tolles Aroma.

Jean-Luc Bovey, "Moulin Huilerie de Sévery", Sévery **NUSSÖL**





Michaël Randin, "MR Chocolat" **SCHOKOLADE**

lassische Pralinen findet man bei Michaël Randin nicht im Sortiment. Das zu machen, was alle anderen tun, interessiert den 30 Jahre alten Schokofreund und Hobbymotorradfahrer nicht. Oliven mit Tonkabohne schon eher. Auch Pralinen aus Balsamicoessig und Thymian-infusion mit Koriander. Und wer seine Schokoladentrüffeln mit Passionsfruchtschale, Kokos und salziger Butter probiert, wird eine Geschmacksexplosion am Gaumen erleben. "Es soll subtil, ausgeglichen, aber gleichzeitig auch unerwartet, überraschend sein", sagt Randin. Nach einigen Jahren bei den besten Patissiers und Chocolatiers des Waadtlands hat er sich vor vier Jahren selbstständig gemacht. Anfangs produzierte er im zehn Quadratmeter großen Atomkeller des Hauses seiner Eltern. Inzwischen verfügt Randin über eine 100 Quadratmeter große Küche im Örtchen Montcherand. Einen eigenen Laden hat er nicht. Man findet seine Verrücktheiten in ausgewählten Confiserien und Restaurants der Region. Für große Schokoladenfans organisiert Randin schon mal eine soirée choc, bei der man die Produkte bei sich zu Hause probieren kann. Der Schock ist garantiert – garantiert köstlich!

Wahre Qualität ERLAUBT KEIN SCHUMMELN

Thierry Sax, WURST

"Café au Bon Vin", Chardonne FOTO SEITE 98

ro Woche muss ein Schwein dran glauben bei Thierry Sax. Aber das Opfer lohnt sich. Der Wirt der klassischen Waadtländer Beiz "Café au Bon Vin" in Chardonne (siehe auch Seite 78) ist einer der Letzten, der seine Würste noch selbst herstellt. Cochonailles, Schweinereien, heißen die Köstlichkeiten, die er jeden Donnerstag produziert: Boutefas, saucisses au choux, Schinken. Sax ist ein Genussmensch, man sieht es auch ein bisschen, über seinem Bauch spannt sich das karierte Hemd vor Lebenslust. Er isst gern, aber noch lieber lacht er.

"Wenn das geschlachtete Schwein angeliefert wird", erklärt Sax, "hat es noch Körpertemperatur. Das Fett ist noch nicht erkaltet. So muss es sein." Von weither kommen die Gäste, denn der Ruf der Gastwirtschaft geht längst über die Ufer des Genfer Sees hinaus. "Wir schummeln nicht bei der Qualität", sagt der 59-Jährige. "Der Metzger verkauft seine Koteletts extra, doch bei uns landet alles in der Wurst." Sax räuchert auch selbst.

Legendär ist seine saucisse aux choux, die kabis-Wurst, über deren Ursprung es viele Legenden gibt. Die eine besagt, die Waadtländer hätten während der Besetzung durch die Berner (1536 bis 1798) nicht genügend Fleisch gehabt und die Wurst mit Kohl gestreckt, um den Besatzern ein Schnippchen zu schlagen. Gegessen wird sie übrigens mit dem typischen papet, einem Kartoffelbrei mit Lauch und Zwiebeln. In der Gaststube hängt ein von Sax selbst gemaltes Plakat, das einen Außerirdischen in der Galaxie zeigt: "Noch 370 000 Kilometer bis zur Erde. Das ist gar nichts für eine gute Wurst!"

Christian Lochmeier. FISCH

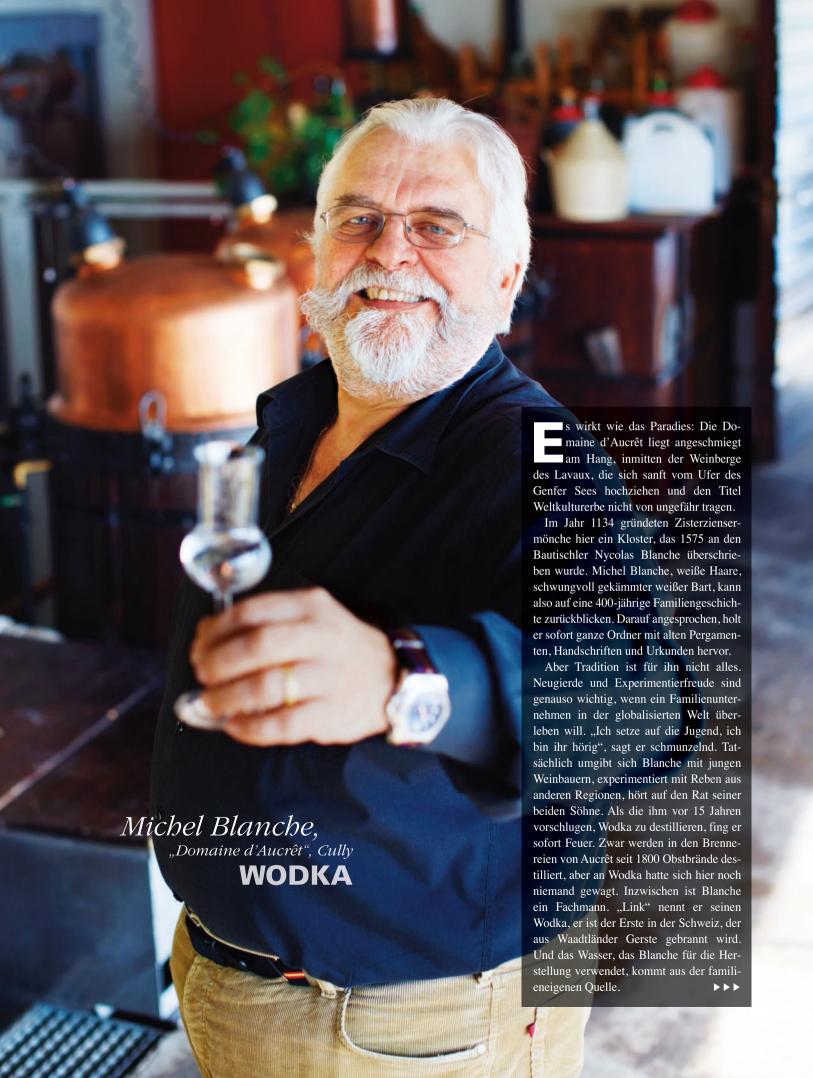
"Pêcherie du Cordon", Nyon

FOTO SEITE 101

roß, grüne Gummistiefel an den Füßen, das Haar lang und leicht ergraut, wallender Schnurrbart, ein bisschen Gold im Schneidezahn: Christian Lochmeier ist eine Erscheinung. Lolo nennen sie ihn in Nyon, wo er seit 45 Jahren in den Gewässern des Genfer Sees fischt. Von seiner Hütte aus sieht man an schönen Tagen, wie der Mont Blanc hinter dem anderen Seeufer seinen weißen Gipfel stolz gen Himmel streckt.

Lochmeiers Tag beginnt um halb vier in der Frühe. Dann fährt er auf den See hinaus, um die Netze einzuholen, die er am Abend vorher ausgeworfen hat. Je nach Saison tummeln sich darin Barsche, Hechte, Seesaiblinge und natürlich die berühmten Felchen, die hier im Waadtland Féra heißen.

Ist der Fang an Land, geht es daran, die Fische zu bearbeiten: abzuschuppen, zu filetieren oder zu räuchern. Dann feuert Lochmeier die Räucherkammer mit schwerem Buchenholz an. Bevor der Fischer seine Netze abends wieder auswirft, muss er - vor allem im Sommer – warten, bis die Sportboote und Segler vom See verschwunden sind, sie könnten sich in seinen bis zu 100 Meter langen Netzen verheddern. Sind die Netze draußen, entzündet er ein Sturmlicht auf einem Schwimmer. Wieder an Land, greift er sofort zu seinem Fernglas. Er kontrolliert, in welche Richtung die Strömung seine Netze treibt, damit er sie am nächsten Morgen wiederfindet. Trotz seiner 66 Jahre denkt er nicht daran, aufzuhören. "Ein Fischer geht nicht in Rente. Ich mache weiter, bis ich 90 bin - mindestens!"



Jean-Michel Rochat, "Caves du Pelerin", Les Charbonnières

VACHERIN MONT D'OR

FOTO UNTEN

m besten schmeckt der Vacherin Mont d'Or zusammen mit Rösti", findet Jean-Michel Rochat. Und mit schelmischem Lächeln fügt er hinzu: "Das ist das Gericht, das alle Schweizer vereint." Seit Beginn des 18. Jahrhunderts wird in Les Charbonnières, einem kleinen Ort hoch oben im Vallée de Joux, der Vacherin Mont d'Or produziert. Alljährlich im September feiert man den Alpabstieg der Kühe, die den Sommer über auf den Almen geweidet haben und wo aus ihrer tollen Sommermilch ein herzhafter Gruyère d'Alpage gemacht wird. Den Winter über bis in den April hinein wird aus ihrer Milch dann Vacherin. Ungefähr einen Monat reift er in seiner Fichtenholzschachtel.

Von Les Charbonnières aus hat man freien Blick auf den Mont d'Or, "ein Berg, der seinen Namen zu Recht trägt", sagt Rochat. Sein Gipfel liegt zwar in Frankreich, aber nur vom Süden her, von der Schweiz aus, leuchtet er golden. Rochats Vorfahren kamen vor 500 Jahren über die Grenze und ließen sich in Les Charbonnières nieder, er selbst ist Affineur in der dritten Generation und begeistert sich für die Geschichte der Region. Der 63-Jährige trägt Postkarten, aber auch Bärenfallen oder alte Schlitten zusammen, die Zeugnis von der Vergangenheit ablegen. Seine Begeisterung für den Mont d'Or geht so weit, dass er ein Museum zu Ehren des cremigen Weichkäses aufgebaut hat. Dort stellt er Werkzeuge aus, zeigt einen Film, rezitiert Gedichte über den Mont d'Or – und am Ende gibt es natürlich auch eine Kostprobe. Die meisten Besucher wollen ihn warm aus dem Ofen. Aber das ist für Jean-Michel Rochat Frevel: "Roh schmeckt er viel besser."





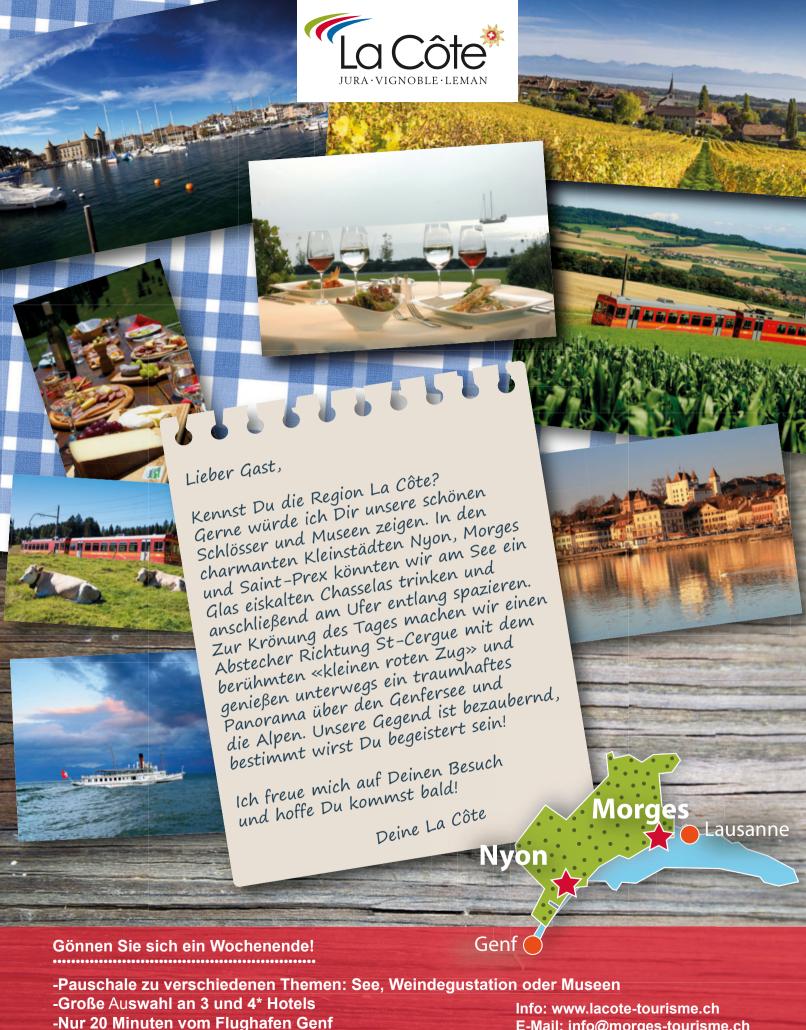
Frank Siffert, TRÜFFEL

www.truffesuisse.ch FOTO SEITE 96/97 UND OBEN

ieles hat Frank Siffert in seinem Leben gemacht: Schafe gehütet, als Fliesenleger gearbeitet, einen Verlag gegründet, eine Galerie geführt. Aber am stärksten ist bei ihm die Liebe zur Natur. Seit er vor acht Jahren einen Hof oberhalb von Bonvillars am Neuenburger See gekauft hat, kann er sie voll und ganz ausleben. Er produziert Würste von Wollschweinen, Appenzeller Hühner legen ihm Eier, er baut biodynamischen Wein an und rührt Pestos aus wilden Kräutern zusammen. Aber am liebsten geht er mit seiner Hündin Lulu auf Trüffelsuche.

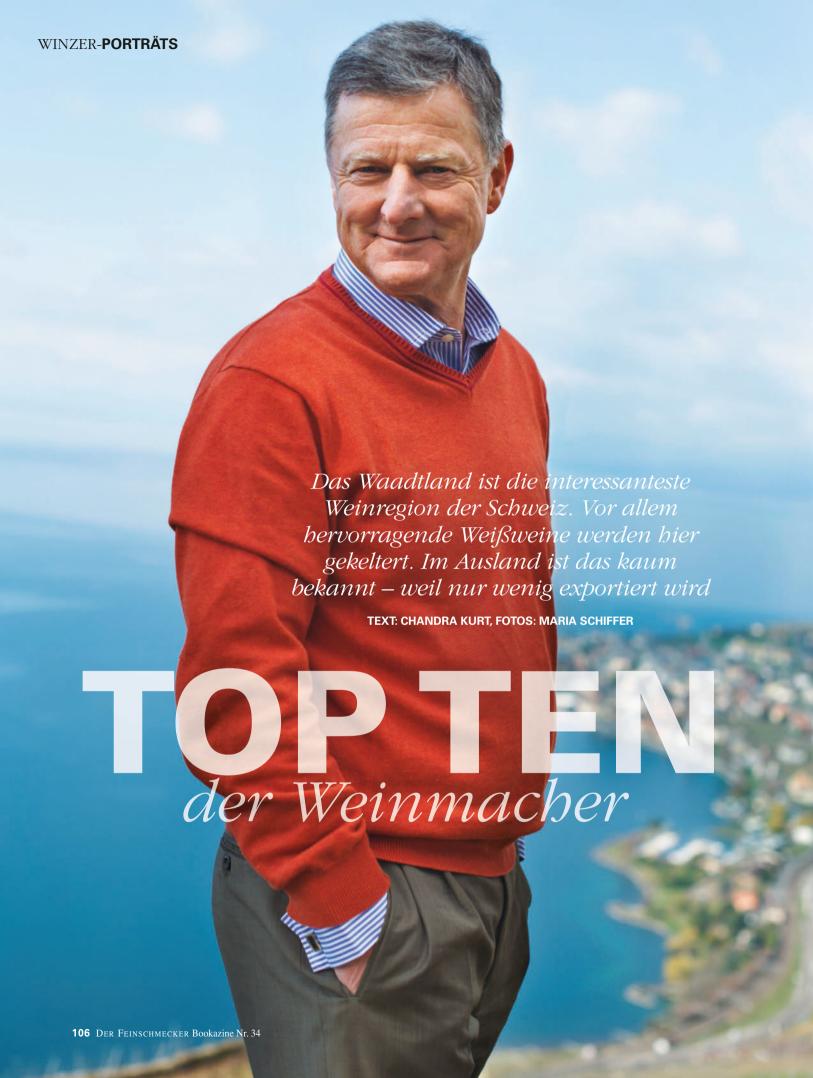
Le roi de la truffe, den Trüffelkönig, nennen sie ihn im Waadtland. Denn Siffert hat gezeigt, dass auch die Schweiz ein Trüffelland ist. Die wenigsten Menschen wissen, dass Trüffeln nicht nur im Piemont oder in der Dordogne wachsen. Er findet sie überall, "sogar im Stadtpark von Yverdon, wenn ich aus dem Theater komme", erzählt Siffert lachend und erklärt, warum das Gestein des Juragebirges perfekt geeignet ist: "Es ist kalkhaltig, das Wasser fließt gut ab, und der Boden ist immer in Bewegung." Ideale Voraussetzungen!

Fast alle Sorten Trüffeln sind in der Region zu finden: *Tuber aestivum* und *Tuber brumale*, Sommer- und Wintertrüffeln, am meisten verbreitet ist die Burgundertrüffel (*Tuber ucinatum*). Die Einzige, die hier nicht vorkommt, ist die weiße Alba-Trüffel. Siffert, 52 Jahre alt, klare blaue Augen, Zopf, Gummistiefel, führt regelmäßig Besucher und Lernwillige in den Wald. Hinter ihm erhebt sich der Jura, unter ihm liegt still der See. Die Landschaft ist paradiesisch, Rehe springen durchs Unterholz. Unversehens bleibt seine Hündin Lulu stehen, buddelt kurz mit der rechten Vorderpfote und sieht ihr Herrchen erwartungsvoll an. Siffert holt einen *vanghetto* aus seinem Lederbeutel, so nennen Trüffler die Metallwerkzeuge, mit denen sie in der Erde nach den Pilzen suchen. "Bravo, Lulu!" Die Knolle ist klein, das Lob dennoch groß. Er schneidet seiner vierbeinigen Gefährtin sogar ein kleines Stück von der Trüffel ab.



-Einfach erreichbar mit dem Zug

E-Mail: info@morges-tourisme.ch und info@nrt.ch



ie Domaine Clos du Boux ist eine Perle im Lavaux, sie liegt eingebettet zwischen den steilen Weinbergen. Die Familie Massy kultiviert hier seit Generationen Reben, schon Ende des 19. Jahrhunderts erwarb Albert Massy die ersten Parzellen, inzwischen bewirtschaften sein Enkel Luc und dessen Frau Margaret acht Hektar Rebfläche. Rund 90 Prozent der Domaine sind mit Chasselas bestockt, hinzu kommen etwas Pinot noir und Gamay. Mit seinen beiden erwachsenen Söhnen Gregory und Benjamin lebt das Winzerpaar auf dem Weingut, in einem prachtvollen Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert. Vom Garten aus blickt man über den Lac Léman, auf das französische Evian und die Savoyer Berge.

Top-Wein des Guts ist der Dézaley Grand Cru "Chemin de Fer", der seinen Namen der Eisenbahnlinie verdankt, die mitten durch die Reben führt. Für die im 19. Jahrhundert gebaute Strecke Paris-Lausanne-Mailand wurden Reben am Ufer des Genfer Sees geopfert und die verbliebene Rebfläche neu parzelliert. Ein Teil davon hieß seitdem Clos du Chemin de Fer. In den 1960er-Jahren entschied man sich, auf den Zusatz "Clos" im Namen zu verzichten, weil dann auch Trauben von benachbarten Parzellen in den Wein einbezogen werden konnten. Das Etikett ist allerdings unverändert und zeigt – von wenigen Retuschen abgesehen – immer noch den unverkennbaren Artdéco-Stil wie vor 100 Jahren. Luc Massy gehört mit seinem "Chemin de Fer" zur Gruppe "La Baronnie du Dézaley". Sie wurde 1995 gegründet, um das Renommee des Grand Cru Dézaley, dieses seit einem Jahrtausend gefeierten Weins, zu fördern. Die zwölf Mitglieder von "La Baronnie" haben sich in einer Qualitäts-Charta verpflichtet, Regeln bezüglich Anbau und Vinifikation für den unter der Appellation Dézaley Grand Cru abgefüllten Chasselas einzuhalten.



ie Domaine Henri Cruchon besteht aus mehr als 100 Rebparzellen, die auf 20 Gemeinden in der Region La Côte verteilt sind. Die Vielfalt der Terroirs und Mikroklimata ermöglicht den Anbau von 16 weißen und roten Rebsorten. Ein Drittel der 36 Hektar Rebfläche wird nach der Methode der umweltfreundlichen integrierten Produktion bewirtschaftet, auf zwei Dritteln wird biodynamisch gearbeitet, also komplett auf chemische Zusatzstoffe verzichtet. Im Weinberg kommen nur mineralische, pflanzliche und tierische Hilfsmittel zum Einsatz. "Die Erde gehört nicht uns", lautet das Credo der Familie, "wir sind ihr zu Dank verpflichtet. Indem wir sie zukunftsorientiert bebauen, sichern wir auch unsere Zukunft." Das Weingut ist ein Familienunternehmen: Henri Cruchon senior kümmert sich um den Verkauf,

sein ältester Sohn Michel ist für den Weinberg verantwortlich, dessen jüngerer Bruder Raoul betreut als Önologe den Keller. Ihre beiden Frauen Anne und Lisa erledigen sämtliche administrativen Aufgaben, und mit Catherine Cruchon arbeitet inzwischen schon die nächste Generation im Betrieb mit.

Die Familie hat sich mit Kreativität und Pioniergeist den Ruf eines der innovativsten Winzerbetriebe des Landes erworben. Besonders ihr Pinot noir "Raissennaz Grand Cru" wird hochgelobt. "Alles steckt in der Traube", betont Raoul Cruchon unermüdlich. "Die Arbeit im Keller besteht darin, das Beste aus ihr herauszuholen. Aber wenn die Traube nichts enthält, wird auch der Wein gehaltlos." Qualität schafft für Cruchon nur die Natur: "Um einen großen Wein zu produzieren, braucht es Trauben und Herz."







■ iner der bekanntesten Chasselas der Schweiz ist der "Eidechsli-Wy" (auf dem Eti-■ kett ist eine Eidechse abgebildet, Foto o. l.) der Waadtländer Kellerei Henri Badoux ■ in Aigle. Der "Eidechsli-Wy" – mit richtigem Namen "Aigle Les Murailles" – ist ein süffig-erfrischender Chasselas, der sowohl zum Apéro wie zu gegrilltem Fisch oder Gemüsegerichten der passende Begleiter sein kann.

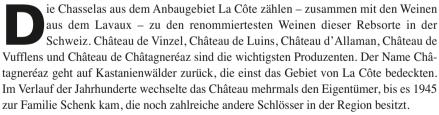
Das Weingut, 1908 von Henri Badoux gegründet, hatte bereits in den ersten Jahren mit dem Namen Aigle und dem berühmten Weinberg Les Murailles eine Marke kreiert. Mit ungefähr 590 Hektar Reben sind Aigle, Yvorne, Ollon, Villeneuve und Bex die fünf Produktionsorte, denen das Chablais seinen Ruf verdankt. Die Weinberge liegen am rechten Rhône-Ufer und profitieren von einem einzigartigen Terroir: einerseits von der nach Süden ausgerichteten Lage, andererseits von den vielen Streicheleinheiten durch den lauwarmen Föhn. Unbedingt besuchen sollte man die "Badouxthèque", die Vinothek der Kellerei mit Lounge, Restaurant und Shop, sowie das Château d'Aigle, das ein Wein-Museum beherbergt und Austragungsort für den Wettbewerb "Mondial du Chasselas" ist.









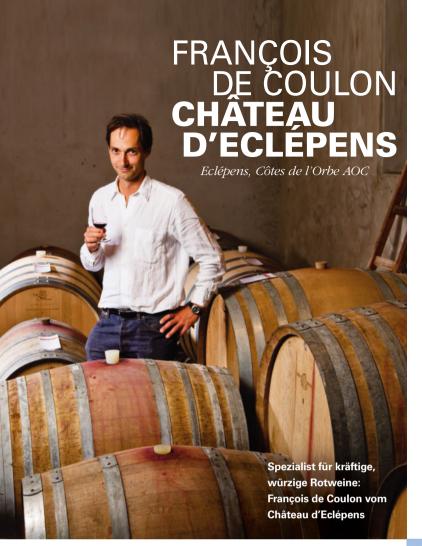


Etliche Güter von Schenk SA gehören zur Vereinigung "Clos, Domaines & Châteaux", deren Qualitätslabel jedem Mitgliedsbetrieb ein strenges Reglement vorschreibt: Die Reben müssen umweltschonend kultiviert werden, um den Fortbestand der Weinberge für künftige Generationen sicherzustellen. Das offizielle Gütesiegel "Vitiswiss" ist zudem eine Voraussetzung für die Mitgliedschaft. Es bezeugt, dass die Winzer Weiterbildungen absolvieren und in ihren Rebbergen die Grundsätze der Integrierten Produktion (IP) anwenden.





Der Anbau erfolgt vorwiegend nach der biodynamischen Methode, und man versucht, die Eingriffe im Keller minimal zu halten. "Die Weinproduktion", sagt Vessaz, "basiert auf zwei Grundprinzipien: Respekt vor der Natur und kleine Erntemengen. Ohne chemische Zusätze, aber mit Rücksicht auf den Rhythmus des Mondkalenders stimulieren wir die Stärken von Böden und Pflanzen." Auf dem molassehaltigen Grund, wie man ihn nur im Vully findet, entwickeln sich aromatische Rebsorten hervorragend. Momentan werden neun Hektar bewirtschaftet. Mit insgesamt 35 Prozent der Anbaufläche dominiert immer noch der Chasselas, gefolgt vom Pinot noir. Hinzu kommen Traminer, Pinot gris und Chardonnay.



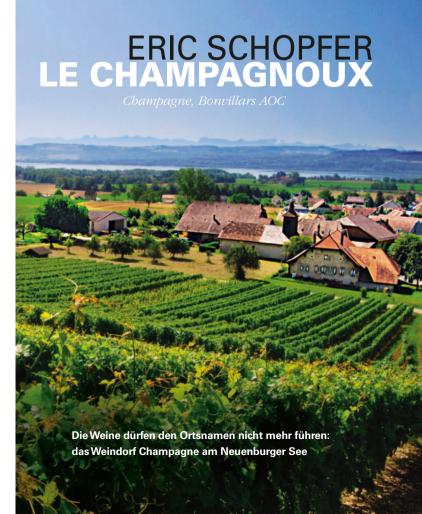
uf halbem Weg zwischen Genfer See und Neuenburger See erstreckt sich die zerstückelte Appellation Côtes de l'Orbe mit rund 170 Hektar Rebfläche und mehr als 20 Gemeinden von La Sarraz bis Yverdon-les-Bains. Das Gebiet ist für seine samtigen, kräftigen, oft sogar würzigen Rotweine bekannt, die 75 Prozent der Ernte ausmachen. Neben den traditionellen Rebsorten Pinot noir und Gamay werden auch Garanoir, Gamaret und Mara angebaut.

Château d'Eclépens gehört zu den ältesten Weingütern des Waadtlandes, es geht auf die Zeit Karls des Großen zurück. Die 5,4 Hektar große Rebfläche des Gutes liegt an der südlichen Wand des Mormont, der den Reben ein mildes, windgeschütztes, fast mediterranes Mikroklima beschert. Weine von der Rebsorte Gamay gehören zu den Klassikern des Châteaus, der wichtigste Gamay ist die "Cuvée d'Entreroches". Sie ist dem Kanal gewidmet, der Rhône und Rhein verbindet und durch die Gemeinde Eclépens fließt. Die Inhaberfamilie De Coulon wirtschaftet auf Château d'Eclépens nach den Richtlinien der Integrierten Produktion (IP), deren Leitsätze die Bewahrung einer reichen biologischen Vielfalt im Ökosystem und die Anwendung natürlicher, umweltschonender Methoden sind.

as kleine Winzerdorf Champagne bei Bonvillars trägt seinen Namen bereits seit 855. Wie im Waadtland üblich, wurden auch hier die Weine mit dem Gemeindenamen ihres Herkunftsterroirs bezeichnet – also Champagne. Dies führte zu einem jahrelangen Rechtsstreit, denn der Name "Champagner" ist inzwischen weltweit geschützt und darf nur für die Schaumweine aus der französischen Champagne verwendet werden – zumindest in Europa. Entsprechend dürfen seit dem Jahrgang 2002 die rund 50 000 Flaschen eleganter Chasselas vom Waadtländer Champagne-Terroir nicht mehr ihren Herkunftsort auf dem Etikett tragen.

Die Reben stehen auch in diesem Gebiet an einem See – nicht mehr am Genfer See, sondern am Neuenburger See. Diese Region ist dem Burgund schon ein Stück näher, und man spürt das auch in ihren Weinen, vor allem Rotweinen. Allen voran beim Pinot noir, der hier filigraner und leicht erdiger wirkt als der Burgunder vom Genfer See. Unter den Winzern, die um ihre Herkunftsbezeichnung Champagne gebracht wurden, hat Eric Schopfer einen Ausweg gefunden: Sein Weingut heißt Le Champagnoux. Verkaufsschlager ist der Rosé "Œil de Perdrix" (Rebhuhnauge) aus Blauburgunder-Trauben. Neuerdings produziert Schopfer auch einen Brut rosé aus Pinot noir und Gamaret, der unter dem Namen "L'Orphelin" (Waisenkind) vermarktet wird.

Adressen und Feinschmecker-Bewertungen finden Sie im Info-Guide ab Seite 120





"GROSSE WEINE entstehen meist durch EINEN UNFALL"

SPITZEN-SOMMELIER

JERÔME AKÉ BÉDA ÜBER

QUEREINSTEIGER,

SCHWEIZER UND HUMOR

TEXT: MARTINA MEISTER, FOTO: MARKUS BASSLER

Herr Aké Béda, als Sommelier in der "Auberge de l'Onde" in Saint-Saphorin haben Sie es täglich mit Spitzenqualität zu tun. Erinnern Sie sich noch an Ihren ersten Schluck Wein?

Ich bin an der Elfenbeinküste aufgewachsen und mit Kokos- und Ananassaft großgezogen worden. Aber Sie werden lachen, selbst dort gibt es Wein! Er wird in den Dörfern literweise verkauft, aber es ist löslicher Wein, hergestellt aus einer Art Puder, das sich lange hält. Mein erster Schluck war insofern typisch à *l'africaine*.

Das klingt nicht unbedingt nach Genuss.

Aus meiner heutigen Sicht war das Zeug ein fürchterliches Gesöff, aber wir mochten es. Erst in Abidjan an der Hotelfachschule habe

ich meinen ersten französischen Wein getrunken. In den Achtzigerjahren habe ich dann Frankreich besucht. Ich erinnere mich noch sehr genau an das erste Weingut, das ich mir angesehen habe. Es war das Château la Rivière in Fronsac im Bordelais. Allein der Keller dort hat mich umgehauen.

Wie entsteht Ihrer Meinung nach ein großer Wein?

Wenn der Winzer bewusst ein Risiko eingeht und es ihm dabei gelingt, eine Art Unfall zu verursachen, den man beherrscht – dann kann etwas ganz Großes entstehen. Die meisten Weinbauern verstehen das nicht und wollen keine Risiken eingehen. Sie wollen eingreifen und werden zu Interventionisten, die Pestizide, Fungizide einsetzen. Wir bilden uns immer ein, die Natur kontrollieren zu können. Aber das funktioniert nicht. Ein guter Wein ist wie das Meer, das alles Überflüssige aussiebt, was am Ende am Strand zu finden ist.

Als Quereinsteiger haben auch Sie sich was getraut ...

Absolut. Ich war früher Kellner, aber als ich mal den Sommelier vertreten musste, fand ich sofort Geschmack an der Sache. 2003 habe ich dann beim Ruinart-Wettbewerb mitgemacht und für die Romanische Schweiz gewonnen, zwei Jahre später erneut. Viele Leute konnten das nicht fassen, weil es eigentlich nicht mein Metier war.

Man hat Sie kürzlich zum Schweizer "Sommelier des Jahres" gekürt. Was bedeutet Ihnen das?

Mein Ehrgeiz besteht darin, zu beweisen, dass man es schaffen kann – selbst als Laie. Eines Tages werden Sie vielleicht hören: Jerôme ist Küchenchef geworden! Einfach, weil ich zeigen will, dass sogar das geht, wenn man nur will.

Ihre Energie und der Erfolg haben Sie zum Medienliebling gemacht. Wird Ihnen der Rummel manchmal zu viel?

Im Gegenteil. Das ehrt mich und ist ja in Wahrheit eine schöne Lektion. Schließlich kam ich aus dem totalen Nichts, noch dazu aus einem afrikanischen Land. Und nun werde ich unentwegt auf Konferenzen eingeladen, um zu erzählen, wie ich es geschafft habe – als wäre ich Steve Jobs!

Die Schweiz steht nicht bei allen im Ruf, sehr weltoffen zu sein. Haben Sie niemals schlechte Erfahrungen gemacht?

Nein, das habe ich nicht. Die Schweizer wollen Leute, die ihre Arbeit machen – und am besten gut. Keine, die am Tropf der

Gesellschaft hängen wollen. Da stimme ich mit ihnen überein. Ich bin seit 25 Jahren hier und war vielleicht zwei Monate arbeitslos, höchstens.

Was ist an Ihnen schweizerisch?

Ich sage immer, ich bin der einzige helvetische Sommelier. Warum?

Weil ich neutral bin. Auch deshalb mag ich den Chasselas, weil es die Schweizerischste von allen Reben ist, die Neutralste. Sie steht für die Politik und das Denken der Schweiz. Sie ist die einzige Rebe, die alle Schweizer versöhnt und das, was wir hier den Röstigraben nennen, überwindet.

Warum gilt Ihre Vorliebe dem Chasselas?

Die Rebe ist mythisch und außergewöhnlich. Man darf den Wein aus ihr nicht wie alle anderen trinken. Es ist wie mit dem Pinot noir und dem Chardonnay: Man muss eingeweiht werden, um ihn verstehen zu können. Er ist wie ein Chamäleon. Er passt sich an alles an und kann seinen Charakter mit dem Terroir und auch mit dem Winzer völlig verändern. Er hat eine Stärke, die sich nicht komplett kontrollieren lässt. Es ist die einzige Rebe, die aus den schlechtesten Jahrgängen großartige Weine hervorbringen kann. Deshalb fasziniert sie mich so.

Was muss man tun, um eingeweiht zu werden?

Ein Kenner sollte einem die Feinheiten zeigen. Anfangs wird man vielleicht die Nase rümpfen. Dann spürt man: Ja, das ist etwas Besonderes. Und am Ende steht Euphorie: Wow, was für ein Wein!

Sie reden anders über Wein als viele Kollegen. Wieso? Weil ich aus einer Welt komme, in der Wein keine Rolle gespielt hat. Ich möchte den Wein demokratisieren. Und ihn ein bisschen mit Humor zu nehmen tut der Sache auch gut.

LIEBESERKLÄRUNG an den **CHASSELAS**

n einer Weinwelt, in der die Weine immer lauter und komplexer werden, überhört man schon mal die leisen Töne, zum Beispiel die des Chasselas. Die Rebe gehört zur Gattung der nicht aromatischen Traubensorten, die in ihrem Ausdruck eher neutral sind - also das pure Gegenteil eines aromatischen Rieslings oder Sauvignon blanc. Ein guter Chasselas ist trocken, zart, sehr erfrischend mit viel Mineralität und einem leichten floralen Ausdruck. Für Neulinge sind seine Qualitäten nicht auf Anhieb zu erkennen, man muss sich Zeit nehmen und besonders gut "zuhören", dann erschließt sich sein besonderer Charakter.

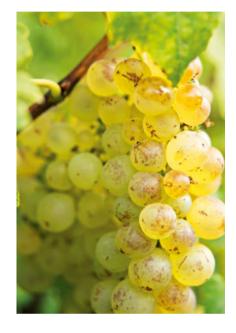
Chasselas ist kein rein schweizerisches.

sondern ein globales Phänomen. Die Traube gehört zu den weltweit am häufigsten angebauten weißen Sorten. Vor allem in Rumänien und Ungarn ist sie verbreitet, aber auch in Frankreich, Deutschland oder Russland. In den meisten Regionen wird sie als Tafeltraube oder zur Herstellung von Saft genutzt. Nicht in der Schweiz! Wir produzieren daraus seit Jahrhunderten einen knackig-frischen Weißwein, den wir

liebevoll auch vin de soif nennen, Durstlöscher. Er ist die perfekte Wahl, wenn man dem Gaumen eine erfrischende Pause gönnen möchte.

Chasselas hat in der Regel einen eher niedrigen Alkoholgehalt von 11,5 bis 12 Prozent. Diese Leichtigkeit ist einer der Gründe, weshalb man im Waadtland den Tag gerne mit einem Glas Chasselas beginnt.

Seit 2009 ist nachgewiesen, dass die Chasselas-Rebe ihren Ursprung im Gebiet



ER KOMMT LEISE DAHER, OHNE LANGWEILIG ZU SEIN. DER KNACKIG-FRISCHE WEISSWEIN IST SIMPLER DURSTLÖSCHER UND VIELSEITIGER BEGLEITER

TEXT: CHANDRA KURT

des Genfer Sees und da vor allem im Waadtland hat - und nicht, wie früher angenommen, aus Ägypten oder dem Burgund stammt. Charakteristisch für den Waadtländer Chasselas ist sein Terroir-Bezug. Die meisten Weine werden auf dem Etikett nicht als Chasselas gekennzeichnet, sondern tragen (wie im Burgund) den Namen des Dorfes, der Heimatgemeinde oder des Weinbergs, von dem sie stammen, zum Beispiel Saint-Saphorin, Yvorne, Aigle, Féchy, Dézaley oder Epesses. Die besten Vertreter des Chasselas gedeihen in den terras-

sierten und atemberaubend schönen Weinbergen des Lavaux entlang des Genfer Sees. Dort profitiert die Rebe von den "drei Sonnen", wie die Winzer sagen: zum einen von der Sonne direkt, oftmals in steiler Südlage, dann von der Spiegelung ihrer Strahlen durch den See und schließlich von der tagsüber gespeicherten Wärme der Terrassenmauern, die sie nachts wieder abgeben. Je nach Boden und Klima bringt die Chasselas-Traube ganz leichte oder körperreiche, würzige oder dezent fruchtige Weine hervor. Und so vielfältig die Aromenprofile des Chasselas sein können, so anpassungsfähig zeigt er sich als Speisenbegleiter, mit ihm wird es niemals langweilig. Man kann ihn zum Apéro genießen, zu

> Fischgerichten und zu den traditionellen Schweizer Käseritualen, vom Raclette bis zum Fondue. Chasselas ist der perfekte Partner für mediterrane Gerichte, und er lässt sich auch sehr gut mit der japanischen Küche kombinieren, die ähnlich wie die Traube die Reduktion aufs Wesentliche zelebriert.

> Ich lebe in der Schweiz und empfinde sie als ein Land der Bescheidenheit und des Under-

statement, der inneren Stärke und Entschlossenheit. Genauso ist für mich der Chasselas. Ich kann dem japanischen Weinkritiker Katsuyuki Tanaka nur beipflichten: "Chasselas", sagt er, "ist eine Unterstützung, nie zu dominant. Er drängt sich niemals in die erste Reihe. Er steht aber mit einer einzigartigen Entschlossenheit mit beiden Füßen auf dem Boden." Lautstärke überlässt der Chasselas anderen. Er hat sie nicht nötig.

FEINSCHMECKER zum Probieren! 3 Hefte lesen – nur 2 bezahlen.





berichtet journalistisch kompetent, unbestechlich und amüsant über neueste kulinarische Trends und Reiseziele, bewertet gastronomische Schauplätze im In- und Ausland und gibt Rezept- und Weintipps von Insidern und Spitzenköchen für anspruchsvolle Individualisten.

Jetzt die folgenden drei Hefte bestellen:

040 - 21031371

Bestell-Nr. 1325325 bitte stets mit angeben.

F-Mail:

leserservice-jalag@dpv.de

Post

Der Feinschmecker-Kundenservice, 20080 Hamburg

Das Abo-Angebot gilt nur innerhalb Deutschlands und solange der Vorrat reicht. Die oben abgebildeten Hefte sind nicht im Lieferumfang enthalten. Weitere interessante Angebote: shop.jalag.de

DIE BESTEN Adressen

Grandhotel oder Berggasthof? Hummer oder Kohlwurst?
Champagner oder Kräutertee? Sowohl als auch!
Alles ist gut möglich am Genfer See und in seinem Hinterland



HOTELS

ARZIER

Auberge de l'Union

Einfaches, aber gemütliches, kleines Hotel. Aus einigen der acht Zimmer, die teilweise Dachschrägen haben, geht der Blick über die Weinberge bis zum Genfer See. Siehe auch Restaurants. **P**OOO Route de Saint-Cerque 9. PLZ 1273, Tel. 02 23 66 25 04, www.auberge-arzier.ch, 8 Zi., DZ ab € 120 AMEX DINERS MASTER VISA Y & 🤝

BURSINS

Château le Rosey

Nur vier Zimmer bietet das prächtige Schloss und Weingut in den Rebhängen über dem Genfer See. Aber was für welche! Holzbalkendecken, Escheparkett, die Wände wurden mit einer Kalk-Gips-Mischung gewischt und mit Bienenwachs poliert, die Bäder mit Muranoglas gefliest. Luxuriöser Spa im Bau, feines Frühstück, zweimal wöchentlich Weinmenüs.

GGOOO *Chemin du Rosey,* PLZ 1183, Tel. 02 18 24 09 00, www.lerosey.ch, 4 Zi., DZ ab € 440 AMEX DINERS MASTER VISA A

CHÉSEREX

Château de Bonmont

Prächtige Säle sorgen für aristokratisches Flair im Schloss aus dem 18. Jahrhundert. Die Zimmer und Suiten sind stilvoll möbliert und bieten Platz (ab 30 Quadratmeter). Restaurant, Spa mit Swimmingpool, Sauna und Fitnesscenter, 18-Loch-Golfplatz rund um das Schloss.

GG FOO Route de Bonmont 31, PLZ 1275, Tel. 02 23 69 99 60. www.bonmont.com, 10 Zi., 5 Suiten, DZ ab € 340 AMEX EC MASTER VISA Y A €

CHEXBRES

Le Baron Tavernier

Die schönsten Zimmer des modernen Hauses haben eine Terrasse zum See. Klassisch und elegant, komfortabel und gemütlich sind jedoch auch alle anderen. Ein Plus nicht nur für Wanderer im Lavaux-Weingebiet ist der Spa.

GGEOO *Route de la Corniche.* PLZ 1070. Tel. 02 19 26 60 00. www.barontavernier.ch, 24 Zi., 2 Suiten, DZ ab € 200 AMEX EC MASTER VISA Y A A F

Préalpina

Kürzlich renoviertes Haus vom Beginn des 19. Jahrhunderts. Seine Lage in den Weinbergen ermöglicht fantastische Ausblicke auf den Genfer See. Puristisch möblierte Zimmer mit Holzböden und komfortablen Betten. Gutes Frühstück, Restaurant mit Panoramafenstern. **GG** *OO Route de Chardonne 35*, PLZ 1071, Tel. 02 19 46 09 09. www.prealpina.ch, 50 Zi., DZ ab € 171

CULLY

Au Major Davel

AMEX MASTER VISA Y & \$

Unschlagbar ist die Lage im Ort direkt am See. Die Zimmer sind schlicht, aber gemütlich eingerichtet, im Restaurant mit verglaster Terrasse zum See werden Felchen in Champagnersauce und die guten Weine der Region serviert. Freundliche Atmosphäre.

• Place d'Armes 8, PLZ 1096, Tel. 02 17 99 94 94. www.hotelaumajordavel.ch, 13 Zi., DZ ab € 180 DINERS EC MASTER VISA 🤶

Auberge du Raisin

Im mittelalterlichen Ortskern von Cully: Hübsche, sehr gemütliche Zimmer über dem berühmten Restaurant, teils mit holzverkleideten Dachschrägen, teils mit Whirlwannen in den Bädern. Gutes Frühstück. Siehe auch Restaurants ("Le Raisin"). **☞ ⑤ ⑤ ⑥** *Place de l' Hôtel de Ville 1,* PLZ 1096, Tel. 02 17 99 21 31, www.aubergeduraisin.ch, 8 Zi., 2 Suiten, DZ ab € 350 AMEX DINERS EC MASTER VISA 🖨 🤶

Lavaux

Kantiger weißer Bau an der Uferstraße. Der Blick vom Balkon auf den See und die Berge am anderen Ufer hat seinen Preis: Hauptstraße und Bahngleise verlaufen vor

Keine Wissenschaft, aber eine Orientierungshilfe: So bewerten wir unsere Empfehlungen!

RESTAURANTS:

GGGG In jeder Hinsicht perfekt

GGGG Küche und Service herausragend, Ambiente mit großem Komfort

GGGOO Kreative Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert

GGOOO Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente

GOOOO Küche/Komfort überdurchschnittlich

FOOOO Halber Punkt

OOOO Bewertung ausgesetzt

★ Interessante Location mit einem besonderen Konzept/Ambiente/Angebot

HOTFI S:

GGGG In jeder Hinsicht perfekt

GGG Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage

GGGCO Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohl-

GGOOO Guter Komfort, freundliche

GOOO Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre

FOOOO Halber Punkt

Preisgünstiges Haus mit Komfort

WEINGÜTER:

GGGG Einer der besten

Weinproduzenten

⊝⊝⊝ Herausragende Weinqualität

GGG○○ Sehr gute Weinqualität GGOOO Gute bis sehr gute

Weinqualität

G○○○ Gute Weinqualität

FOOO Halber Punkt

WAS DIE SYMBOLE **BEDEUTEN:**

Ϋ́ Bar

BIO Bio-Angebot

盒 Garage oder Parkplatz

₩, Mittags geöffnet

€ Pool

Ϋ́ Gutsausschank (bei Weingütern)

T Terrasse und/oder Garten

Übernachtung möglich

∀ersand

7 Bemerkenswertes Weinangebot

Zimmerservice

Keine Kreditkarten

GG OO Route Cantonale, PLZ 1096, Tel. 02 17 99 93 93, www.hotellavaux.ch, 58 Zi., 2 Suiten, 4 App., DZ ab € 142 AMEX MASTER VISA 🖨 🤝

GENF

Beau-Rivage

Seit fünf Generationen ist das Grandhotel von 1865 am Seeufer in Familienbesitz. Die Atmosphäre ist sehr persönlich, das Dekor mit restaurierten Antiquitäten lässt die Belle Époque aufleben. In solcher Umgebung vermisst man die fehlende Wellness nicht. Vorbildlicher Service. Siehe auch Restaurants ("Le Chat Botté"). GGGEO Innenstadt, Quai du Mont-Blanc 13, PLZ 1201, Tel. 02 27 16 66 66, www.beau-rivage.ch, 21 Zi., 19 Suiten, 4 App., DZ ab € 900

Grand Hôtel Kempinski

AMEX DINERS MASTER VISA Y A F

Neuzeitlicher Komplex an der Uferstraße mit großzügigen, gepflegten Zimmern. Liebenswürdiger Empfang, zuverlässiger Service. Im 1200 Quadratmeter großen Spa wartet der größte Hotelpool der Stadt. Vielfältige Gastronomie, Bars und Lounges.

PPP Innenstadt, Ouai du Mont-Blanc 19, PLZ 1201, Tel. 02 29 08 90 81, www.kempinski.com, 365 Zi., 33 Suiten, 14 App., DZ ab € 399

AMEX DINERS EC MASTER VISA Y A A F

Hôtel Eastwest

Der Gegenentwurf zu den Grandhotel-Klassikern: munteres Designhotel nahe dem See. Das Interieur in kräftigen Farben verbindet europäische und asiatische Gestaltungsformen. Die Zimmer sind unterschiedlich groß (ab 20 Quadratmeter) und modern ausgestattet. Lauschige Terrasse. **GG**OOO OT Pâquis, Rue des Pâquis 6, PLZ 1201, Tel. 02 27 08 17 17, www.eastwesthotel.ch, 37 Zi., 4 Suiten, DZ ab € 183 AMEX DINERS MASTER VISA Y A F

GLION

Victoria

Ein verwunschener Park mit alten Bäumen und Schwimmbad umgibt das Haus hoch über Montreux, dessen Ausstattung Belle Époque und Jugendstil bewahrt hat. Die Gastgeber Barbara und Toni Mittermair sorgen für eine sehr persönliche Atmosphäre in dieser "Perle der Nostalgie" (Wolfram Siebeck).

GGG *Route de Caux 16,* PLZ 1823, Tel. 02 19 62 82 82, www.victoria-glion.ch, 44 Zi., 7 Suiten, 4 App., DZ ab € 290 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y & \$

GRANDVAUX

Auberge de la Gare

Das charmante Hotel hoch über dem Winzerdorf verführt mit herrlicher Aussicht über Weinberge, See und alpine Gipfel. Reizender Empfang! Mit nur fünf individuell eingerichteten Zimmern ist die Atmosphäre ausgesprochen familiär. Im Restaurant gepflegte Küche vom Genfer See.

GFOOO Rue de la Gare 1, PLZ 1091, Tel. 02 17 99 26 86, www.aubergegrandvaux.ch, 5 Zi., DZ ab € 137 EC MASTER VISA Y 🏟 🤝

LA TOUR-DE-PEILZ

Bon Rivage

Im einstigen Mädchenpensionat mit langer Geschichte sind die Zimmer schön bis schlicht möbliert, vom Balkon blickt man auf den See dicht vor der Haustür. Man hat sich der Kunst verpflichtet, schließlich nächtigte auch Richard Wagner hier mal. **GG**CCC Route de St. Maurice 18, PLZ 1814, Tel. 02 19 77 07 07. www.bon-rivage.ch, 55 Zi., DZ ab € 190

LAUSANNE

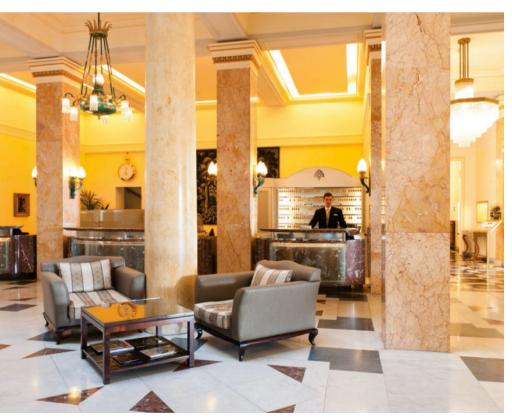
Beau-Rivage Palace

AMEX DINERS EC MASTER VISA A

Riesige Betten in den opulent eingerichteten Zimmern, Whirlwannen in den Bädern, effizienter Service, ein Luxus-Spa – das Haus wird seinem Ruf als einem der besten Schweizer Grandhotels gerecht. Siehe Restaurants ("Anne-Sophie Pic"). **GGGG** *OT Ouchy, Place du Port* 17-19, PLZ 1006, Tel. 02 16 13 33 33, www.brp.ch, 168 Zi., 34 Suiten, DZ ab € 460 AMEX DINERS MASTER VISA Y 🖨 🃚 🤝 🗣

Château d'Ouchy

Der Turm erinnert noch an das Schloss aus dem 12. Jahrhundert, das einst am See stand. Heute befindet sich im Palast aus der vorletzten Jahrhundertwende ein



"Beau-Rivage Palace": Das Grandhotel in Lausanne wird seinem grandiosen Ruf gerecht

komfortables Hotel mit allen modernen Annehmlichkeiten unter der Regie des "Lausanne Palace". Unterschiedlich große Zimmer mit Parkettboden, Saunabereich, Schwimmbad im schönen Garten.

GGO *OT Ouchy, Place du Port 2,* PLZ 1006, Tel. 02 13 31 32 32, www.chateaudouchy.ch, 50 Zi., 8 Suiten, DZ ab € 240 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y & \$

Hôtel de la Paix

Tradition seit 1910 im Herzen von Lausanne. Aber man geht natürlich mit der Zeit, die Zimmer sind zeitlos elegant möbliert und mit moderner Technik ausgestattet. **□□□**○○ *Innenstadt, Av. Benjamin-*Constant 5, PLZ 1003, Tel. 02 13 10 71 71, www.hoteldelapaix.net, 109 Zi., DZ ab

€ 340 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y & ₹

Lausanne Palace & Spa

Hier pflegen nicht nur die Präsidenten des Olympischen Komitees zu residieren. Im 1921 eröffneten Haus steigen viele Prominente ab. Weil die Zimmer großzügig und bestens eingerichtet sind, der Blick aus dem luxuriösen Spa zum See geht, der Service so diskret wie zuverlässig ist und die Gastronomie modernisiert ist. Siehe auch Restaurants ("La Table d'Edgard"). **GGG** *Innenstadt, Rue du Grand* Chêne 7-9, PLZ 1007, Tel. 02 13 31 31 31, www.lausanne-palace.ch,

125 Zi., 31 Suiten, DZ ab € 498 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y A A F

LHotel

Junges, frisches Designhotel in einem Belle-Époque-Bau im Szeneviertel Le Flon. Minimalistische Zimmer in Weiß, ohne TV. Dachterrasse mit Blick über die Stadt. **G**OOOO *OT Le Flon, Place de* L'Europe 6, PLZ 1003, Tel. 02 13 31 39 39, www.lhotel.ch, 25 Zi., DZ ab € 145

LE BRASSUS

Hôtel de la Lande

AMEX MASTER VISA Y 🤝

Freundliches Mittelklassehotel in der Dorfmitte im romantischen Vallée de Joux. Die Zimmer sind unterschiedlich groß (13 bis 30 Quadratmeter), die Suite hat eine Whirlwanne. Waadtländer Spezialitäten im Restaurant.

©OOO *Place de la Lande.* PLZ 1348, Tel. 02 18 45 44 41,



"Le Mirador Kempinski": erhabener Blick auf den See und die Alpen vom Mont Pèlerin

www.hotellalande.com, 26 Zi., 1 Suite, DZ ab € 160 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y

Hôtel des Horlogers

Auf 1000 Meter Höhe und in unberührter Natur des Vallée de Joux lädt das behagliche Hotel zum Wanderurlaub oder im Winter zum Skilanglauf ein. Von den Touren erholt man sich in der Sauna, im Dampfbad oder in der Kaminbar. Siehe auch Restaurants ("Le Chronographe"). **GG**OOO Route de France 8, PLZ 1348 Tel. 02 18 45 08 45, www.hotel-horlogers.ch, 19 Zi., 8 Suiten, DZ ab € 258 AMEX EC MASTER VISA Y 🚖

LES DIABLERETS

Hôtel du Pillon

Einsame Lage in der Berglandschaft etwas abseits von Les Diablerets. Aus den Zimmern hinter der denkmalgeschützten Fassade hat man einen herrlichen Blick auf Gletscher und Gipfel. Sensibel renoviertes Interieur mit vielen Antiquitäten. Im Restaurant mit Kamin schmecken Raclette, Fondue und das Fondant au Chocolat. **GF**OOO Aux Bovets, PLZ 1865, Tel. 02 44 92 22 09. www.hoteldupillon.ch, 14 Zi., DZ ab € 160 AMEX MASTER VISA Y & 🕏

LES RASSES

Grand Hôtel des Rasses

Aus einigen Zimmern und von der Panoramaterrasse geht der Blick weit ins Land bis zum Neuenburger See. Das aus der

Belle Époque stammende Haus wurde behutsam renoviert, heutigen Wünschen trägt ein Innenpool Rechnung. Klassische und regionale Küche im Restaurant.

GGOOO Route des Alpes 25, PLZ 1452, Tel. 02 44 54 19 61. www.grandhotelrasses.ch, 40 Zi., 2 Suiten, DZ ab € 150 AMEX EC MASTER VISA マログロ

LUTRY

Le Rivage

Das Traditionshaus mit lauschiger Terrasse am See wurde kürzlich renoviert. Die nüchtern-eleganten Zimmer haben Schiffsbodenparkett – und im schönsten Fall vue sur le lac.

GGOOO Rue du Rivage 1, PLZ 1095, Tel. 02 17 96 72 72, www.hotelrivagelutry.ch, 27 Zi., 3 Suiten, 1 App., DZ ab € 150 AMEX EC MASTER VISA Y

MONT PÈLERIN

Le Mirador Kempinski

400 Meter über dem Genfer See thront das Resort mit üppigem Wellnessbereich. Über den Indoor-Pool spannt sich ein Glasdach. Großzügige Zimmer, jedes mit Aussichtsterrasse, schöne Bäder. Vorbildlicher Service, auch beim hervorragenden Frühstück: Das weich gekochte Ei kommt schon geköpft auf den Tisch.

□□□□ *Chemin de l'Hôtel-du-*Mirador 5, PLZ 1801, Tel. 02 19 25 11 11, www.mirador.ch, 61 Zi., 10 Suiten, DZ ab € 270 AMEX DINERS MASTER VISA

MONTREUX

Eden Palace au Lac

Noch so ein Klassiker der Belle Époque, direkt an der Seepromenade. Die Standardzimmer sind eher klein, Balkon mit Ausblick gibt es ab der De-Luxe-Kategorie. Minipool im Park, Sauna. Renovierte Dependance "Villa Eden" mit fünf Zimmern.

GGG Rue du Théâtre 11, PLZ 1820, Tel. 02 19 66 08 00. www.edenpalace.ch, 90 Zi., 10 Suiten, DZ ab € 186 AMEX MASTER VISA Y & \$

Fairmont Le Montreux Palace

Prunkvoll ist schon die Fassade dieses Klassikers der Grandhotels. Drinnen geht es in den Sälen und Salons so weiter. Der Wellnesstempel steht auf der Seeseite, in der "Funky Claude's Bar" trifft sich nicht nur zur Zeit des berühmten Jazz-Festivals die große Welt. Drei Restaurants.

PPP Av. Claude Nobs 2, PLZ 1820, Tel. 02 19 62 12 12, www.fairmont.com/montreux. 186 Zi., 50 Suiten, DZ ab € 343 Amex DINERS EC MASTER VISA

Y会会令令

Grand Hôtel Suisse-Majestic

Der Hotelkoloss aus der Belle Époque wurde 2010 behutsam entstaubt und mit allem Komfort des 21. Jahrhunderts ausgestattet. Geblieben ist die beeindruckende Art-déco-Lobby, hinzugekommen ist die stylishe Bar "45bis", längst the place to be in Montreux. Ein weiteres Plus ist die zentrale und aussichtsreiche Lage zwischen Bahnhof und den Parkanlagen an der Uferpromenade. Siehe auch Restaurants ("45").

GGG OT Centre, Av. des Alpes 45, PLZ 1820, Tel. 02 19 66 33 33, www.suisse-majestic.ch, 155 Zi., 16 Suiten, DZ ab € 220 AMEX DINERS MASTER VISA Y 🗢 🗘

Tralala

Die alte "Auberge des Planches" ist tot, es lebe das "Tralala". Das Designhotel in der Altstadt von Montreux huldigt Zimmer für Zimmer einem anderen Musiker, der in Montreux Furore gemacht hat, von David Bowie über Miles Davis und Sting bis zu Igor Strawinsky. A very funky place.

GEOOO *Rue du Temple 2*, PLZ 1820, Tel. 02 19 63 49 73, www.tralalahotel.ch, 35 Zi., DZ ab € 150 MASTER VISA Y A

MORGES

La Maison d'Igor

Das Haus, in dem einst der Komponist Igor Strawinsky lebte und arbeitete, wurde saniert und restauriert. Die Zimmer wurden unterschiedlich eingerichtet, manche haben Terrasse oder Balkon. Schöner, großer Garten, Restaurant. **GF**OO Rue Saint Domingue 2, PLZ 1110, Tel. 02 18 03 06 06, www.maison-igor.ch, 8 Zi., DZ ab € 160 DINERS EC MASTER VISA &

Le Petit Manoir

Das ehrwürdige Landhaus an der Uferstraße wurde vor zwei Jahren um einen Anbau im Garten erweitert. Seither gibt es 25 edel eingerichtete Zimmer und im Untergeschoss einen Spa mit Pool, Sauna und Hamam. Siehe auch Restaurants.

GG€○○ *Av. Ignace Paderewski* 8, PLZ 1110, Tel. 02 18 04 12 00, www.lepetitmanoir.ch,

25 Zi., DZ ab € 250

AMEX EC MASTER VISA Y 🚖 🧟 🤝





"Fairmont Le Montreux Palace": Auch viele prominente Gäste schätzen die luxuriösen Suiten des 1906 erbauten Hotels

KANN MAN SICH IN EINE FRAU VERLIEBEN, VON DER MAN NUR DIE HANDTASCHE KENNT?

»Eines der schönsten Bücher des Jahres!«

Christine Westermann



Ein Roman über Seelenverwandtschaften, über die kleinen Geheimnisse, die einen Menschen so liebenswert und charmant machen. Ein Roman über die große Liebe und die Umwege, die zu ihr führen ...





"L'Ermitage de Bernard Ravet": Frühstück vom Top-Koch auf dem Zimmer

Romantik Hotel Mont-Blanc au Lac

Das Traditionshaus steht in bester Lage an der Seepromenade und am Yachthafen, die meisten der komfortablen Zimmer bieten einen entsprechenden Blick.

GGOOO Quai du Mont Blanc, PLZ 1110, Tel. 02 18 04 87 87, www.hotel-mont-blanc.ch. 44 Zi., 1 Suite, DZ ab € 267 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y

PRANGINS

La Barcarolle

Aus einer Privatvilla von 1929 direkt am Genfer See wurde 1999 mit Neubauten ein Ferienresort. Die großen Zimmer in sommerlichen Farben haben alle Balkone und Seeblick. Französisch-mediterrane Küche, im Sommer Open-Air-Bar am Ufer. **GGE**OO *Route de Promenthoux* 8, PLZ 1197, Tel. 02 23 65 78 78. www.labarcarolle.ch.

36 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 340 AMEX DINERS MASTER VISA Y A F

VEVEY

Grand Hôtel du Lac

Das Grandhotel von 1868 wurde 2007 grundlegend saniert. Das Ergebnis ist eine stilvolle Erinnerung an die Belle Époque, verbunden mit den Annehmlichkeiten der Moderne. Dampfbad und Sauna im Haus. im Garten Schwimmbad mit Service. Kaminbar, sehr aufmerksamer Service. Siehe auch Restaurants ("Les Saisons"). **GGG** Rue d'Italie 1, PLZ 1800, Tel. 02 19 25 06 06, www.hoteldulac-vevey.ch,

41 Zi., 9 Suiten, DZ ab € 285 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y A A F

Hôtel des Trois Couronnes

Das Haus war eine der ersten Nobelherbergen an der Schweizer Riviera. Die spätklassizistische Pracht des 1842 eröffneten Grandhotels sticht noch heute souverän alle Nachbarbauten an der verkehrsfreien Uferpromenade aus. Die Lobby gleicht einem Säulenwald. Die Zimmer sind zeitlos elegant. Siehe auch Restaurants.

□□□□ *Rue d' Italie 49.* PLZ 1800, Tel. 02 19 23 32 00, www.hoteltroiscouronnes.ch. 56 Zi., 15 Suiten, DZ ab € 450 AMEX DINERS EC MASTER VISA 7 4 4 5

VEYTAUX

Masson

Es wimmelt nur so von Hotels mit großer Tradition an der Schweizer Riviera. Die des "Masson" reicht bis ins Jahr 1829 zurück. Damals wurde es als Weingutshaus erbaut. Die schmiedeeisernen Balkone von 1875 sind ebenso original wie das Eichenparkett und die Wiener Stühle im Restaurant. Park mit alten Bäumen.

GEOOO *Rue Bonivard 5*, PLZ 1820, Tel. 02 19 66 00 44, www.hotelmasson.ch, 31 Zi., DZ ab € 197 AMEX DINERS EC MASTER VISA &

VILLARS-SUR-OLLON

Le Chalet Royalp

Ein Chalethotel der Superlative in den Bergen, die großzügigen Zimmer (ab

40 Quadratmeter) haben neueste Technik, die Bäder Eckbadewannen. Im 1200 Quadratmeter großen Spa beeindrucken der große Pool und die Saunalandschaft. Sechs Räume für Massagen und Beautyanwendungen. Kinosaal. Zwei Restaurants, eins mit internationaler, eins mit regionaler Küche.

₲₲₲○○ *Domaine de Rochegrise*, PLZ 1884, Tel. 02 44 95 90 90. www.royalp.ch, 63 Zi., 30 Suiten, DZ ab € 250 AMEX EC MASTER VISA Y ♠♠ ♦

VUFFLENS-LE-CHÂTEAU

L'Ermitage de Bernard Ravet

Ein Hort der gehobenen Lebensart ist das ehemalige Winzerhaus aus dem 16. Jahrhundert, umgeben von einem idyllischen Park, hoch über dem Genfer See. Die Zimmer im Haupthaus und im Anbau sind hochwertig und individuell eingerichtet, die Bäder haben separate WCs. Opulentes Frühstück. Hauptattraktion des Hauses ist natürlich die Küche von Bernard und Guy Ravet - siehe Restaurants.

GGE○○ *Route du Village 26,* PLZ 1134, Tel. 02 18 04 68 68, www.ravet.ch.

6 Zi., 3 Suiten, DZ ab € 190 AMEX EC MASTER VISA Y A F

YVERDON-LES-BAINS

Grand Hôtel des Bains

Großzügig bemessen sind die Zimmer im Heilbadehotel mit langer Tradition. Das Thermalbad des Hotels ist 34 Grad warm, es gibt auch einen Zugang zur öffentlichen "Therme Centrale" Stimmungsvolle Bar, (süd)französische und regionale Küche im Restaurant.

GG EOO Av. des Bains 22, PLZ 1401, Tel. 02 44 24 64 64, www.grandhotelyverdon.ch, 115 Zi., 4 Suiten, DZ ab € 230 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y A A F

Hôtel de la Source

Schickes Designhotel nahe der Therme. Die Zimmer haben Balkone und eine puristische Einrichtung vornehmlich in Schwarz, Weiß und Grau.

GFOOO Av. de Bains 21, PLZ 1400, Tel. 02 45 24 14 44, www.hoteldelasource.ch, 56 Zi., DZ ab € 130 AMEX MASTER VISA 🖨 🤶



RESTAURANTS

ARAN

Le Guillaume Tell

Das rosa getünchte, bescheidene Dorfhaus und der an eine Puppenstube erinnernde Saal lassen nicht unbedingt auf eine kreative Küche schließen, für die Denis Velen freilich bürgt. Der *chef de cuisine* mit Wurzeln im Winzerdorf versteht sich auf originelle Kompositionen wie Seespinne *a la plancha* mit Erdnüssen und Kakao.

$\begin{array}{c} A \ R \ Z \ I \ E \ R \\ \textbf{Auberge de l'Union} \end{array}$

Einladendes, freundliches Gasthaus. Hinter alten Mauern wird eine moderne, französisch orientierte Küche geboten (Dorade rosé in Koriander-Zitronenmelisse-Gemüse-Bouillon mit Püree von der Vitelotte-Kartoffel). Angeschlossenes Café mit günstigem Mittagsmenü, Zimmer.

99 ○ Route de Saint-Cergue 9, PLZ 1273, Tel. 02 23 66 25 04, www.auberge-arzier.ch, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 44-56

AMEX DINERS MASTER VISA MASTER

ASSENS

Le Moulin d'Assens

Gemütlicher Gasthof im Herzen des Gros-de-Vaud. Der Blick aus dem Speisesaal mit Holzdecke geht ins Grüne, während Keule und Schulter vom zarten Zicklein aus dem Ofen mit Linsen und Spinatsprossen und danach *millefeuille* von drei Schokoladen mit Mangofrucht und -sorbet aufgetischt werden. Angenehme Atmosphäre.

© F ○ ○ Route du Moulin 15,

PLZ 1042, Tel. 02 18 82 29 50,

www.le-moulin-assens.ch,

So abend, Mo, Di geschl. (Mitte Juli
Mitte Aug. geschl.), Hauptgerichte € 48-58

EC | WASTER| | VISA| | A ?

AUMONT

Auberge du Rendez-vous

Patron Jérôme Gottraux hat in seinen Wanderjahren auch Erfahrungen in der "Auberge du Raisin" zu Zeiten des legendären Kochs Adolf Blokbergen gemacht. Das merkt man, selbst wenn er hier eine schlichte Landhausküche pflegt. Bestens pariert und gewürzt sind die Kalbsnieren in Senf. Gattin Yvonne umsorgt charmant.

Place du Village 4,

PLZ 1484, Tel. 02 66 65 10 33,

www.aubergedurendezvous.ch, Mo abend,

Di geschl., Hauptgerichte € 31-61

AMEX EC MASTER (VISA) M ♣



"Le Guillaume Tell": Denis Velen und sein Jakobsmuschel-Duo mit Tintenfisch-"Zigarre"

BAULMES

L'Auberge

Im traditionell eingerichteten Gasthaus am Fuß des Mont-de-Baulmes kocht Autodidaktin Christiane Martin Leichtes mit Meeresfrüchten und eigenständig interpretierte Klassiker der Regionalküche. Der Service von Pierrette Gander ist so kompetent wie herzlich. Hübscher Garten.

GEOO Rue de l'Hôtel-de-Ville 16, PLZ 1446, Tel. 02 44 59 11 18, www.lauberge.ch, So abend, Mi abend, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 18-42

ВЕХ

Le Café Suisse

Patronin Marie Robert und ihre Mitarbeiterinnen in der Küche überzeugen mit einer frischen, detailverliebten und auch optisch ansprechenden Küche: Doradenfilet auf einem Bett aus *verveine* (Eisenkraut), gefüllte Wachtel mit Morcheln. Schicke Einrichtung in einem ehemaligen Bauernhof. fröhliche Atmosphäre.

PLZ 1880, Tel. 02 44 63 33 98,

www.cafe-suisse.ch,

So, Mo geschl., Hauptgerichte € 17-50

AMEX | OINERS | | IMASTER | | VISA | M* 🖨 ↑ ♀

BOGIS-BOSSEY

Auberge de Bogis-Bossey

Elegantes Landhaus-Ambiente durch Stein und Holz, dazu entspannende Atmosphäre bei aufmerksamem Service. Chefkoch Olivier Martin sorgt für aromatische Gerichte wie Kabeljauschnitte mit indischer Gewürzkruste und Rhabarberschaum. Barschfilet mit Tomatenbutter im Bistro.

GGEO CP 12 / Ch. de la Pinte 1,

PLZ 1279, Tel. 02 27 76 63 26,

www.auberge-bogis-bossey.ch,

Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 38-70

AMEX DINERS EC WASTEN VISA M ♠ △ ♀

BOTTENS

L'Ecusson Vaudois

Im hübschen Ort in den Hügeln zwischen Lausanne und Yverdon serviert Alexander Hutter klassische Gerichte nach Saison. Gegrillte Gambas flambiert er mit Cognac, Lammfilet liegt in Thymianjus, und Käsefondues gibt es auch. Viele Gemüse kommen aus dem eigenen Garten.

GEOOO *Route de Thierrens 2, PLZ 1041, Tel. 02 18 81 13 46,*



"Le Pont de Brent": gefüllte Froschschenkel aus der Küche von Stéphane Décotterd

www.ecussonvaudois.ch. So abend. Mo geschl., Hauptgerichte € 24-53 AMEX DINERS EC MASTER VISA MASTER

BRENT

Le Pont de Brent

Top-Küche seit Jahrzehnten im alten Brückenwirtshaus. Patron Stéphane Décotterd, der die Regie vor vier Jahren übernommen hat, serviert gebratene Stopfleber mit einem Sud aus Ingwer, Radieschen und Algen - neue aufregende Zeiten also in der Gastronomie am Genfer See!

GGG Route de Blonay 4, PLZ 1817, Tel. 02 19 64 52 30, www.lepontdebrent.ch, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 80-98 AMEX EC MASTER VISA MASTER

BULLET

Café-Restaurant Les Cluds

Uriges Ausflugslokal im Jura östlich von Sainte-Croix. Hier schmecken bodenständige Leibgerichte der Region wie croûte au fromage, ein deftiges Pfannengericht aus Schinken, Ei und Gruyère-Käse. Zum Dessert muss es natürlich eine Mandeltorte sein.

GOOO Tel. 02 44 54 25 94, PLZ 1453, www.restaurantlescluds.ch, Mo geschl. Hauptgerichte € 17-32 AMEX EC MASTER VISA MASTER

CHARDONNE

Café au Bon Vin

Seit rund einem Vierteljahrhundert führt Hausherr Thierry Sax die Traditionswirtschaft im Winzerort über dem Genfer See. Er ist zugleich Koch und Metzger. Berühmt ist er für seine Kohlwurst. eine Waadtländer Spezialität, zu der traditionell Kartoffelpüree mit Lauch und Zwiebeln serviert wird.

GEOOO Rue de Village 4, PLZ 1803, Tel. 02 19 21 27 04. Sa, So geschl. (im Herbst und Winter Sa geöffnet), Hauptgerichte € 17-33 🌅 🕅

Le Montagne

Der Ducasse-Schüler David Tarnowski gilt als großer Hoffnungsträger, und dies weit über den Genfer See hinaus. Seine Küche ist innovativ, das Augenmerk bedingungslos aufs Produkt gerichtet. Auf ähnlicher Höhe liegt das Restaurant. Der Blick vom Tisch im höchstgelegenen Weindorf des Lavaux schweift über die Reben und den Genfer See auf die Savoyer Alpen. Umwerfend in jederlei Hinsicht!

GGG○ Rue du Village 21, PLZ 1803, Tel. 02 19 21 29 30, www.le-montagne.com, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 35-69 AMEX MASTER VISA T

CHÂTEAU D'OEX

Au Montagnard

Typische Regionalküche (durchgehend von 10 bis 22 Uhr) hinter der denkmalgeschützten Fassade des imposanten Chalets. Fondues werden in zahlreichen Versionen serviert, Rindersteaks und Lammfilets auf der Schieferplatte. Gemüse und Kräuter wachsen im eigenen Garten.

GOOO *Grand Rue 46*, PLZ 1660, Tel. 02 69 24 54 34, www.chateau-doex.ch/en/gastronomy/res taurants/resto typique/resto montagnard, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 23-37 AMEX EC VISA

Le Chalet

Die Lage des alten Hauses neben einem Supermarkt und seinem Parkhaus ist praktisch, wenn auch nicht idyllisch. Im Restaurant aber herrscht Alp-Romantik mit einem kupfernen Käsekessel, der noch in Betrieb ist. Serviert werden Spezialitäten wie Raclette. Fondue und Käsenudeln in bester Qualität. Verkaufsladen.

GOOO Route de la Gare 2, PLZ 1660, Tel. 02 69 24 66 77, www.lechalet-fromagerie.ch, tgl. 8-18 Uhr, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 14-33 AMEX MASTER VISA MASTER

CHAVANNES-DES-BOIS

Relais des Chasseurs

Im Ausflugsklassiker mit der blumengeschmückten Terrasse nahe Genf schmecken die frisch gefangenen Fische aus dem See – schlicht gebraten, dazu Zitronenbutter, Mandelsplitter und Salat. Aber Fleisch gibt es auch, z. B. zarte Taubenbrust mit Orangen-Confit. **G**OOO Route de la Branvaude 49,

PLZ 1290, Tel. 02 27 55 37 98, www.relaisdeschasseurs.ch, So abend, Di mittag, Mo geschl., Hauptgerichte € 40-53 EC MASTER VISA MASTER

CHESEAUX-NORÉAZ

La Table de Mary

In ihrem modernen Restaurant in den Hügeln über Yverdon-les-Bains kocht die geborene Bretonin Maryline Nozahic sinnliche Gerichte, die Land und Wasser verbinden, etwa Zander mit Granny Smith. Wunderschöne Aussichtsterrasse. ▶▶▶

GGG *O Route du Gymnase* 2, PLZ 1400, Tel. 02 44 36 31 10, www.latabledemary.ch, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 43-52 DINERS EC VISA M T

CHÉSEREX **Auberge Les Platanes**

Drei hübsche Häuser, ein Restaurant in der Ortsmitte von Chéserex - Heimat einer munteren, franko-schweizerischen Küche mit mediterranen Aromen. Frischer Beginn mit Wolfsbarsch-Lachs-Carpaccio in leichter Oliven-Koriander-Zitronen-Jus, dann Kalbsmedaillons mit Emulsion von Stopfleber und schwarzen Trüffeln. Bon! **GGF**OO Rue du Vieux Collège 2, PLZ 1275, Tel. 02 23 69 17 22, www.lesplatanes.ch, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 26-59 EC MASTER VISA MY A

CONCISE

L'Auberge de l'Union

Dorfgasthof, der neben am See gefragten Standards auch Elaboriertes wie eine leichte, fein abgestimmte Felchen-Rillette auf der Karte hat. Beim menu du chef zeigt Küchenchef Willy Isler die ganze

Bandbreite seines Könnens. Sehr einladendes Esszimmer, schöne Terrasse, gute Auswahl bester lokaler Weine.

GG OO Grand Rue, PLZ 1426, Tel. 02 44 34 11 87, www.lunion.ch, Di, Mi geschl., Hauptgerichte € 15-45 EC MASTER VISA MASTER

CORSIER-SUR-VEVEY

Café du Châtelard

Aus der ehemaligen Kneipe des Dorfs wurde dank der Autodidaktin Danielle Stoppèle ein gutes Bistro mit schmackhafter Regionalküche. Das einfache Wirtshausmobiliar ist geblieben.

GOOOO Sentier des Crosets 1, PLZ 1804, Tel. 02 19 21 19 58. www.cafeduchatelard.ch, Sa, So geschl., Hauptgerichte € 31-41 EC MASTER VISA M T

COSSONAY

Le Cerf

"Carlo Crisci Grand Chef" ruft es von der Bronzetafel der Relais-&-Châteaux-Vereinigung – der Ton ist vorgegeben. Im eleganten, modernen Restaurant, das sich in den spätmittelalterlichen Mauern eines ehemaligen Klosters befindet, geht ein

Meister der Haute Cuisine ans Werk. Criscis Motto: "Keine Saucen, nur Jus". Und dazu jede Menge Wildkräuter.

GGGG○ Rue du Temple 10, PLZ 1304, Tel. 02 18 61 26 08, www.lecerf-carlocrisci.ch, Di mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 68-120 AMEX EC VISA

CRASSIER

Au Bœuf Rouge

Wie der Name ankündigt, werden hier Rindfleischgerichte serviert, etwa Steaks, Tatar und Fleischfondues. Aber es gibt auch Flusskrebs-cassolette (Pfännchen) oder Kabeljau, auf der Haut gebraten. Bistro, angenehme Zimmer in ruhiger Lage.

PLZ 1263, Tel. 02 23 67 12 19. www.auboeufrouge.ch, Mi geschl., Hauptgerichte € 18-46 AMEX DINERS EC MASTER VISA MY A A

CRISSIER

Le Castel de Bois Genoud

Das Restaurant des Bioguts hat sich der gesunden Ernährung verschrieben und verzichtet auf Butter und Fette. Gewürzt wird mit Gemüse- und Kräutersäften. Es schmeckt sehr gut!

GOOOO Route de Bois Genoud 36, PLZ 1023, Tel. 02 16 48 07 07, www.boisgenoud.ch, So abend, Mo abend geschl., Hauptgerichte € 20-49 AMEX EC MASTER VISA MASTER

Restaurant de l'Hôtel de Ville

In den beiden Salons huscht der schwarz gekleidete Service emsig umher, dirigiert von Brigitte Violier, der Dame des Hauses. An den Tischen sitzen die Gäste beim lustvollen Genießen. Benoît Violier liefert alles ab, was gut und teuer ist. Gänseleber im Kürbispudermantel: ein Gedicht! Eine erstklassige Languste macht mit gehaltvoller Krustentiersauce Freude. Fabelhaft gewürzter Hirschrücken wird bildschön am Tisch tranchiert. Beeindruckend ist auch der Käsewagen, dessen 20 Sorten mit großer Sachkenntnis präsentiert werden. Ein Abend bei den Violiers ist ein fröhliches Erlebnis!

GGGG Rue d'Yverdon 1. PLZ 1023, Tel. 02 16 34 05 05. www.restaurantcrissier.com, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 60-155 AMEX DINERS EC MASTER VISA T



"L'Hôtel de Ville" in Crissier: Präzisionsarbeit im besten Restaurant der Region



"Le Chat Botté": gambero rosso mit Erdbeer-Gurken-Gazpacho und Basilikum

CROY

Rôtisserie Au Gaulois

Cédric Rey und seine Frau Virginie haben lange bei Carlo Crisci gearbeitet. Das kongeniale Duo setzt auf Bestes vom offenen Feuer in einfallsreichen Kreationen und präsentiert eine perfekt korrespondierende Weinauswahl. Sehr elegantes Ambiente, der Service ist erstklassig.

GG ○ OT Romainmotier,

Route de la Dîme 3,

PLZ 1323, Tel. 02 44 53 14 89,

www.au-gaulois.com, Di abend, Mo geschl.,

Hauptgerichte € 22-63

AMEX EC MASTER! VISA! M ♠ ↑

CULLY

Le Raisin

Das durch und durch bourgeoise Interieur inklusive Drehspieß im Kamin wirkt so einladend wie immer. Ansonsten weht ein frischer Wind durchs Traditionshaus in den Weinbergen. Seit der 30-jährige Flavien Jauquier die technisch auf den neuesten Stand gebrachte Küche übernommen hat, ist die einstige *grande table* des Lavaux-Weingebiets wieder auf einem Höhenflug.

Place de l'Hôtel de Ville 1, im Hotel Auberge du Raisin, PLZ 1096, Tel. 02 17 99 21 31, www.aubergeduraisin.ch, So geschl., Hauptgerichte € 48-70

GENF

Brasserie des Halles de l'Île

Eine Insel teilt die Rhone, kurz nachdem sie den See verlassen hat. Darauf steht die große neogotische Halle mit Restaurant und Außenplätzen. Vielfältige Musikund Tanz-Events machen sie zu einem beliebten Treffpunkt in der Stadt. Gute französische Brasserieküche.

Innenstadt, Place de l'Île 1,
PLZ 2104, Tel. 02 23 11 08 88,
www.brasseriedeshallesdelile.ch,
kein Ruhetag, Hauptgerichte € 18-38

AMEX EC WASTEN VISA M Y T

Café de Paris - Chez Boubier

"Entrecote Café de Paris" – eine Pariser Erfindung? Die Kräuterbuttercreme zum Fleisch wurde 1930 in Genf erfunden! Auch heute gibt es in der Traditionsbrasserie nur dies als Hauptgericht. Dafür eine Vielzahl von Desserts und die Kräuterbutter in Dosen zum Mitnehmen.

Jinnenstadt, Rue du Mont-Blanc 26. PLZ 1201. Tel. 02 27 32 84 50.

Blanc 26, PLZ 1201, Tel. 02 27 32 84 50, www.chezboubier.com, kein Ruhetag, Menü ab € 41

Café des Bains

Bar und Restaurant im trendigen Quartier des Bains, wo sich Galerien und Gastronomien neben dem Musuem für Zeitgenössische Kunst und dem Uhrenmuseum Patek Philippe abwechseln. Im munteren Restaurant wird unverkrampft international gekocht, die Königskrabbe begleite eine Topinambur-Kurkuma-mousseline. Gute Auswahl Schweizer Weine.

(PEC) Innenstadt, Rue des Bains 26, PLZ 1205, Tel. 02 23 21 57 98, www.cafedesbains.com, Sa mittag, So geschl., Hauptgerichte € 24-48 |A| = 10 |A| = 10 |A| | WISTER | WISTA| | W

Café du Centre

An der Place du Molard wurde früher mal mit Fisch gehandelt, daran erinnern die Meeresfrüchteplatten in der klassischen Brasserie, in der auch das *bœuf tartare* sehr gut ist.

Innenstadt, Place du Molard 5,
PLZ 1204, Tel. 02 23 11 85 86,
www.cafeducentre.ch,
kein Ruhetag, Hauptgerichte € 19-84

AMEX DINERS WASTER (VISA) M T

Le Chat Botté

Das Gourmetrestaurant im Grandhotel-Klassiker geht mit der Zeit: Auf dem Fundament der französischen Klassik jongliert Dominique Gauthier meisterhaft mit den Aromen der Welt, einem knusprigen Ibérico-Schwein gibt Ananas fruchtige Frische. Repräsentativer Rahmen, sehr guter Service, freie Sicht auf den See.

Beau-Rivage, Quai du Mont-Blanc 13,

PLZ 1201, Tel. 02 27 16 69 20,

www.beau-rivage.ch, Sa mittag, So geschl.,

Hauptgerichte € 60-90

AMEX DINES EC WASTEN VISA M ♀ ♠ ↑ ♠ ♀

GRANDSON

Restaurant des Quais

Ein Hauch von Côte d'Azur am Lac du Neuchâtel, Traumlage am Seeufer. Drin ist, wer "in" ist und anspruchsvolle Küche mit einem Hauch Mittelmeer mag. Wenn die Terrasse geöffnet ist, gibt es keine angesagtere Genießer-Location am Neuenburger See.

GFCOC Chemin du Lac 43, PLZ 1422, Tel. 02 44 45 24 84, So abend, Mo geschl., Hauptgerichte € 26-39 AMEX EC MASTER (VISA) A T

LAUSANNE

Anne-Sophie Pic

Neben Paris betreibt die Starköchin aus Valence auch am Genfer See eine Depensehr freundlich – die Preise sehr hoch.

GG ○ OT Ouchy, im Hotel

Beau-Rivage Palace, Place Du Port 17-19,

PLZ 1006, Tel. 02 16 13 33 39,

www.brp.ch, So, Mo geschl.,

Hauptgerichte € 95-350

Amex | DINERS| EC | IMASTER| VISA| M Y A

Café Romand

Frühstück gibt es ab acht Uhr in dem gemütlichen Lokal, dessen Interieur in den mehr als 60 Jahren seines Bestehens kaum verändert wurde. Auch die Küche pflegt die Tradition, kulinarisches Wahrzeichen ist der Kohlwursteintopf.

GEOOO Innenstadt, Place St-François 2,

PLZ 1003, Tel. 02 13 12 63 75,

www.cafe-romand.ch,

So geschl., Hauptgerichte € 21-48

AMEX EC MASTER VISA M*

La Grappe d'Or

Das stimmungsvolle Interieur mit vielen Spiegeln erinnert an die Glanzzeiten des italienischen Lokals, als viele Prominente hier einkehrten. Heute bietet es eine zuverlässige Trattoriaküche, etwa mit *spaghetti vongole* (mit Venusmuscheln) und Wolfsbarsch in der Salzkruste.

GFOO Innenstadt, Rue Cheneau-de-Bourg 3, PLZ 1003, Tel. 02 13 23 03 03, contact@lagrappedor.ch, Sa mittag, So geschl., Hauptgerichte € 14-36

AMEX_DINERS EC MASTER (VISA) ↑ ♀

La Table d'Edgard

Vom Saal aus schweift der Blick über den Genfer See. Fürs Gourmetrestaurant des Hotels "Lausanne Palace & Spa" zeichnet Edgard Bovier verantwortlich, der schon als Schweizer Ducasse bezeichnet wurde. Das signature dish seiner mediterranen Küche ist die Variation vom Ormalinger Ferkel: Die Rippchen werden in Bouillon gegart, das Karree mit Colonnata-Speck umwickelt.

Palace & Spa, Rue du Grand Chêne 7-9,
PLZ 1007, Tel. 02 13 31 32 31,
www.lausanne-palace.com,
Sa mittag, So, Mo geschl.,
Hauptgerichte € 58-69

AMEX DINES EC WASTER VISA M ♠ ↑ ↑

Le Berceau des Sens

Wer im Spitzenrestaurant der École hôtelière de Lausanne (EHL) kocht, muss schon ein Meilleur Ouvrier de France, kurz MOF, sein. Beides gilt für Gérard Caballero, verantwortlich für alle drei Restaurants der EHL, und Christophe Pacheco, *chef de cuisine* im stylishen "Le Berceau des Sens". Das Resultat ist eine innovative, raffinierte Küche.

GGEOO The Ecole hôtelière de Lausanne, Route de Cojonnex 18, PLZ 1000, Tel. 02 17 85 12 21, www.berceau-des-sens.ch.

Sa, So geschl., Hauptgerichte \in 30-48 Amex ec imster visa \rat{M} $\rat{Y} binom{}{\cong} binom{}{Y}$

Le Jardin Gourmand

Fait maison, hausgemacht, lautet das Motto, mit dem der Lothringer Geoffroy Pautz an den Tisch lockt. Serviert wird eine klassische französisch-schweizerische Küche. Zur Lage: Wir sind à la campagne, und doch nur ein paar Métround Bushaltestellen vom Stadtzentrum Lausanne entfernt.

OT Vers-chez-les-Blanc, in der Hostellerie Les Chevreuils, Route de Jorat 80, PLZ 1000, Tel. 02 17 85 01 01, www.chevreuils.ch,

So, Mo geschl., Hauptgerichte € 29-54

Amex | Diners | EC | MASTER | VISA | M A A T

LE BRASSUS

Le Chronographe

Das Hotelrestaurant im Vallée de Joux pflegt einerseits die klassische französische Küche mit Gänsestopfleber und getrüffelten Rehmedaillons, hat aber auch die reine Natur der Region im Blick: pochiertes Ei mit Morcheln – der Edelpilz wächst in den hiesigen Wäldern.

GG O Im Hôtel des Horlogers, Rte de France 8, PLZ 1348, Tel. 02 18 45 08 45, www.hotel-horlogers.ch,

Sa mittag, So geschl., Hauptgerichte

€ 39-51 AMEX EC MASTER VISA M 🕏 🏳

LE SENTIER

Bellevue Le Rocheray



"Le Berceau des Sens": Perlhuhn mit Foie gras im Restaurant der Ecole hôtelière



Gerhard Richter

Gerhard Richters Werk umfasst mehr als 3 000 einzelne Arbeiten. In fünf Jahrzehnten entstand ein stilistisch vielfältiges und komplexes Œuvre, das Richters Rang als bedeutendsten lebenden Künstler belegt. Mit Band 4 liegt nun der dritte Teil des auf sechs Bände angelegten verlegerischen Großprojektes vor.



Gerhard Richter
Catalogue Raisonné, Bd. 4
Nos. 652-1–805-6, 1988–1994
Leinen mit Schutzumschlag
€ 248,– [D], bei Subskription
der gesamten Reihe € 198,– [D],
ISBN 978-3-7757-1981-0
www.hatjecantz.de



Auberge de la Cergniaulaz

In den grünen Bergen, 1300 Meter über Montreux, eröffnet sich ein Postkartenblick über den Genfer See, vor allem natürlich von der Terrasse aus. Dazu werden Fische aus dem See und dem Meer oder Kaninchen mit Polenta serviert.

GOOO Route de la Cergniaule 18, PLZ 1833, Tel. 02 19 64 42 76, www.lacergniaulaz.ch, Mo, Di geschl. (So ist die Küche ab 20 Uhr geschl.), Hauptgerichte € 37-55

AMEX DINERS EC MASTER VISA A

LES DIABLERETS

Botta

Im Gipfelrestaurant des Glacier 3000 kann man sogar von den Toiletten aus über die benachbarten Gletscher schauen. Im À-la-carte-Restaurant werden zum Ausblick Fleisch- und Käsefondues, Gulasch oder warmer Schokoladenkuchen serviert. Bar und Terrasse.

* Gipfel des Scex Roux, PLZ 1865, Tel. 079 62 20 22 8, www.glacier3000.ch, tgl. 9-16.30 Uhr, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 28-39 DINERS EC MASTER VISA # T

LEYSIN

Le Kuklos

Von Leysin fährt die Gondelbahn 2045 Meter hoch zur Berneuse und zum Drehrestaurant. Binnen 90 Minuten dreht es sich um sich selbst, und man kann vom Platz aus Eigernordwand, Mont Blanc, die Dents du Midi und den Genfer See sehen. Schweizer Mahlzeit inklusive.

* Parkplatz Seilbahn Berneuse. PLZ 1854, Tel. 02 44 94 31 41, www.tele-leysin-lesmosses.ch, Pfingsten und Himmelfahrt 9-16.45 Uhr geöffnet, 20. Juni-25 Okt. 9-17 Uhr (Zeiten ändern sich bei schlechtem Wetter), Hauptgerichte € 20-28 AMEX DINERS EC MASTER VISA M T

LUCENS

L'Hôtel de la Gare

Im ehemaligen Bahnhof zwischen Bern und Lausanne befindet sich eins der besten Restaurants der Region. Pierrick Suter serviert wunderbaren Alaskakrebs mit Fenchel-Safran-Mousse und Grapefruit-Zitronen-Vinaigrette oder Zander auf Sauerkraut und Kräuterbutter. Zimmer.

GGEOO Av. de la Gare 13, PLZ 1522, Tel. 02 19 06 12 50. www.hoteldelagarelucens.ch,

So, Mo geschl., Hauptgerichte € 50-58 EC MASTER VISA M T

LUTRY

Auberge de Lavaux

Seit 30 Jahren steht der Name von Jacky Vuillet für einen der besten Tische im Lavaux-Weingebiet. Das Restaurant liegt wie ein Belvedere hoch über den Weinbergen von Lutry. Der Blick ist grandios, die Küche klassisch, jedes Gericht meisterhaft zubereitet.

GGG OT La Conversation, Rte de Landar 97, PLZ 1093, Tel. 02 17 91 29 09. www.auberge-de-lavaux.ch, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 24-68 AMEX DINERS EC MASTER VISA MASTER

MEZIÈRES

Restaurant du Jorat

Im eher schlichten Gasthaus serviert Pascal Gauthier Delikatessen wie Hecht-Carpaccio mit Chasselas-"Kristallen" und geschmorte Stopfleber mit Feigen, Safran und Mandeln. In der angeschlossenen Brasserie gibt es Steak mit Fritten und Gemüse. Lauschige Terrasse.

GG *Grand' Rue 16*, PLZ 1083, Tel. 02 19 03 11 28, www.restaurantdujorat.ch, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 49-62 DINERS EC MASTER VISA MT

MONTREUX

Les Quatres Saisons

In der Traditionsbrasserie gibt es eigentlich alles, Salate, Fleisch- und Käsefondues, Pizza, Pasta, Burger, selbst bulgarischen Schopska-Salat. Und das in sehr anständiger Qualität! Ab halb fünf Uhr nachmittags wird zur After-Work-Party geladen, damit nicht nur der Service fröhlich ist.

60000 *Av. des Alpes 8*, PLZ 1820. Tel. 02 19 63 63 83. www.les4saisonsmontreux.com, So geschl., Hauptgerichte € 19-45 AMEX DINERS EC MASTER VISA

Plein Roc

Zu den Felsen in 2042 Meter Höhe fährt die Zahnradbahn mit Panoramawagen vom Bahnhof Montreux aus in einer Stunde. Oben lädt das in den Felsen gehauene Restaurant zu Snacks und deftigen Gerichten. Die Aussichtsterrasse hat ihren Namen verdient!



Restaurant "Botta": an der Bergstation von Les Diablerets in 3000 Meter Höhe



"Victoria": Zu Diners in festlichem Rahmen lädt das Restaurant des berühmten Hotels über Montreux

* OT Caux, Rochers-de-Naye, PLZ 1824, Tel. 02 19 63 74 11, ab Mai Fr-So geöffnet (Zeiten telefonisch erfragen), jeden Fr 18-22.30 Uhr Raclette-Abend, Hauptgerichte € 22-34 AMEX DINERS MASTER VISA

Restaurant "45"

Durch den spacigen Glaskasten wummern die Beats gängiger Clubsounds. Durchs Glasdach macht sich die Stuckpracht des "Suisse-Majestic" wichtig, über das Wasser schimmern die Lichter vom Südufer des Genfer Sees. Die coole Brasserie des Grandhotels ist ein Ort zum Sehen und Gesehenwerden. Die Küche setzt verhalten moderne Akzente. ohne die konservative Klientel zu verschrecken.

GGOOO Innenstadt, im Grand Hôtel Suisse-Majestic, Av. des Alpes 45, PLZ 1820. Tel. 02 19 66 33 33. www.suisse-majestic.ch, kein Ruhetag, *Hauptgerichte* € 34-57 AMEX DINERS EC MASTER VISA # AT T

Victoria

So gediegen und nostalgisch wie das Hotel ist auch die Küche im repräsentativen Restaurant. In der Küche hat der Sohn des Hauses das Sagen. Er überzeugt mit delikater millefeuille von Gänseleber und

Artischocken ebenso wie mit Kalbsnieren oder Sisteron-Lamm. Im Keller lagern viele wunderbare Weine aus aller Welt. **GGG** *OT Glion, im Hotel Victoria,* Rte de Caux 17, PLZ 1823, Tel. 02 19 63 31 31, www.victoria-glion.ch, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 30-56 AMEX DINERS EC MASTER VISA MATTER

MORGES

Le Petit Manoir

Im gediegenen, zeitlos eleganten Rahmen serviert der Bretone Marc-Henri Mazure seine raffinierten, hocharomatischen Gerichte: Hummer mit Radieschen. Muschelsud und Zitronenmelisse, langsam gegarte Challans-Ente mit Morchel-Tarte, Dicken Bohnen und Wacholderjus.

GGG○○ Av. Ignace Paderewski 8, PLZ 1110, Tel. 021 80 41 20 0, www.lepetitmanoir.ch, So, Mo geschl., *Hauptgerichte* € 42-56 AMEX MASTER VISA MASTER

NYON

Maître Jaques

Nyon ist ein bezauberndes Städtchen am Genfer See, und das Gasthaus ein paar Schritte vom Ufer spiegelt diese Atmosphäre kongenial wider. Eine wichtige Rolle im Angebot spielen Egli, Barsch

und Saibling, zu empfehlen sind auch das Rindertatar und die Leberterrine. **GG**OOO Ruelle des Moulins 2. PLZ 1260, Tel. 02 23 61 28 34, www.maitrejaques.com, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 39-56 EC MASTER VISA M T

OLLON

Hôtel de Ville

Schön sitzt man im Gewölberaum und genießt erst einmal die freundliche Aufmerksamkeit des motivierten Service. Und dann die Delikatessen, die die Chefin Nathalie Schickel aus der Küche schickt: etwa Kalbsleber mit Aprikosen oder ein saftiges Eglifilet mit roten Pflaumen. Place de l'Hôtel de Ville, PLZ 1867, Tel. 02 44 99 19 22, www.resthotelollon.ch. Di, Mi geschl., Hauptgerichte € 26-47 EC MASTER VISA MASTER

RIEX

Café de Riex

Entstaubtes, aber weiterhin gemütliches Traditionslokal mit Seeblick. Patron Peter Hasler kocht auf hohem Niveau und bleibt dabei der Region verpflichtet. Ob bei den Kalbsnieren in Senf oder beim Gästeleibgericht Rinderzunge in Kapernsauce. Gutes regionales Weinangebot.



"Les Saisons" im "Grand Hôtel Du Lac" in Vevey: konzentrierte Aufmerksamkeit und Spaß in der Kochschule

GG Route de la Corniche 24. PLZ 1097, Tel. 02 17 99 13 06, www.cafe-de-riex.ch, So, Mo geschl. (Mitte Juli-Mitte Aug. geschl.), Hauptgerichte € 26-49 DINERS EC MASTER VISA V Y

La Tour de Gourze

Erst die 50 Stufen auf den Turm und die Aussichten von den Walliser Alpen bis zum Jura genießen, dann ins Restaurant zu auten Käsegerichten und gehaltvollen Torten oder frischen Obstkuchen! Die Waadtländer Kohlwurst wird hier nur im Winter gebraten.

* Route de la Tour-de-Gourze 26, PLZ 1097, Tel. 02 17 81 14 74. www.tourdegourze.c.la, Mo geschl., Hauptgerichte € 12-18 AMEX EC MASTER VISA MASTER

SAINT-LÉGIER

Auberge de la Vevevse

Im gemütlichen Landhaus über dem Genfer See kocht der französische Patron Jean-Sébastien Ribette zwar klassisch, aber seine oft asiatisch inspirierten Würzungen und effektvollen Kombinationen führen zu immer wieder überraschenden Gerichten. Langustenschwanz kombiniert er mit Bärlauch, Curry und Zimt, Kalbstatar mit Senfkohl und Meerrettich. Liebenswürdiger Service.

GGEOO Rte de Châtel-St-Denis 212. PLZ 1806, Tel. 02 19 43 67 60, www.auberge-de-la-veveyse.ch, Di mittag, So, Mo geschl., Menü € 78-180 AMEX EC MASTER VISA MASTER

SAINT-SAPHORIN

Auberge de l'Onde

Im oberen Stock des jahrhundertealten Wirkungsorts des Meister-Sommeliers Jerôme Aké Béda (siehe Seite 116) im noch älteren bildschönen Dorf steht ein Meister-rôtisseur am Drehspieß und bereitet alles perfekt zu, vom Steinbutt bis zur Entenbrust. Dazu die guten Weine – wunderbar!

GGEOO *Chemin Neuf 2*, PLZ 1071, Tel. 02 19 25 49 00, www.aubergedelonde.ch, So abend, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 28-66 AMEX EC MASTER VISA M T

VALEYRES-SOUS-RANCES

La Vieille Auberge

Hell leuchtet das schmucke Natursteinhaus im Weinberg. Im Bistro gibt es preisgünstige menus du jour, im Restaurant kreative klassische Kreationen, überwiegend mit Zutaten aus der Region. Meeresfrüchte werden täglich frisch aus Paris geliefert. Gut sortierter Keller mit Weinen

der ansässigen Winzer und aus Frank-

GGOOO Route Romaine 2, PLZ 1358, Tel. 02 44 41 00 06, www.lavieilleauberge.ch, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 35-43 AMEX DINERS EC VISA

VALLAMAND

Café du Commerce

Im schlichten Traditionsgasthaus im Weinbaugebiet Vully am Murtensee werden fast vergessene Gerichte wie Kutteln in Tomatensauce (à la milanaise) oder saucisse au marc (Bratwurst, auf Traubentrester im Dampf gegart) serviert. Die Eglifilets frisch aus dem See gehören ebenfalls zu den Leibgerichten der zahlreichen Stammgäste.

6000 *OT Dessus, Place du Village 4,* PLZ 1586, Tel. 026 67 71 30 5, So abend, Mo geschl., Hauptgerichte € 19-35 AMEX EC MASTER VISA MASTER

VAULION

La Bréguettaz

Das Chalet in einsamer Natur ist Wallfahrtsort von Liebhabern der deftigen Waadtländer Spezialitäten. Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen, Fondues (auch mit Curry!). Rösti und natürlich die Kohlwurst mit Kartoffel-Lauch-Püree.

GOOO OT La Bréguettaz, PLZ 1325, Tel. 021 843 29 60, www.labreguettaz.ch, So abend, Mo geschl., Hauptgerichte € 19-48 EC MASTER VISA M A A T

VERS-CHEZ-PERRIN

L'Orangerie

Patron Pierre-Dominique Linder ist bekennender Anhänger der traditionellen Küche und forscht gern nach alten Rezepten. die er dem heutigen Geschmack anpasst. Beliebt sind auch seine Risottos, mit Waldpilzen oder Riesencrevetten. Große Auswahl an Schweizer und französischen Weinen, Acht schlichte Zimmer.

GFOO *Im Hotel Auberge de Vers-chez-*Perrin, Au Village 6, PLZ 1551, Tel. 02 66 60 58 46, www.aubergeverschezperrin.ch, Sa mittag, So abend, Mo geschl., Hauptgerichte € 20-54 AMEX DINERS EC MASTER VISA 🖨 T 🍙 🎖

VEVEY

Denis Martin

Ein Zeitalter wird verkostet. Denis Martin gilt als Schweizer Papst der etwas aus der Mode gekommenen Molekularküche. Soll heißen: Hier wabert Stickstoffnebel über den Tisch. Ein Vergnügen, das zwischen Kindergeburtstag und Zirkusshow oszilliert, doch immer wieder für kulinarische Knalleffekte gut ist.

GGOOO Rue du Château 2, PLZ 1800. Tel. 02 19 21 12 10. www.denismartin.ch, nur Abendessen, So geschl.. Menii € 298-368 AMEX EC MASTER VISA TY

Les Saisons

Manchen Feinschmeckern wird Thomas Neeser noch aus seiner "Adlon"-Zeit bekannt sein. Inzwischen erfreut er die Gäste des schönen Traditionshotels mit ausdrucksstarken Gerichten wie Räucheraal, dem Gurken, Tapioka, Safran und Dill einen ungeahnt eleganten und subtilen Auftritt verschaffen. Bester Service.

d'Italie 1, PLZ 1800, Tel. 02 19 21 10 41, www.hoteldulac-vevey.ch, nur Abendessen, So-Mi geschl., Hauptgerichte € 46-70 AMEX DINERS MASTER VISA & T

Les 3 Sifflets

Eines dieser Traditionsrestaurants, die äußerlich nicht viel von sich her machen. die aber seit Generationen beliebt sind,

vielleicht nur einer Spezialität wegen. Hier sind es die kleinen Barsche aus dem Genfer See, die Cédric Laborie in Mehl wendet und in der Pfanne brät. Auf die Frische kommt es halt an.

GFOO Rue du Simplon 1, PLZ 1800, Tel. 02 19 21 14 13, 3sifflets@gmail.com, So mittag, Mo mittag geschl., Hauptgerichte € 20-44 AMEX DINERS MASTER VISA

Trois Couronnes

Das Interieur schwelgt im Glanz vergangener Zeiten, die Küche ist ganz von heute, aber nicht weniger schwelgerisch. Sie überzeugt mit mediterranen Aromen, etwa bei der Rotbarbe à la plancha mit gefüllten Zucchiniblüten und Tomatenconfit. Vorbildlicher Service, beste Weine. **GGG** Im Hotel Trois Couronnes, Rue d'Italie 49, PLZ 1800, Tel. 02 19 23 32 00, www.hoteltroiscouronnes.ch, nur Abendessen, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 48-60 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y A T

VEYTAUX

Auberge de Sonchaux

Von April bis Oktober serviert das Gasthaus auf einer Alpe in 1300 Meter Höhe Rösti, Fondues und Tartes bester Qualität. Mit Panoramablick auf den Genfer See. * Sonchaux, PLZ 1820.

Tel. 02 19 63 44 67, www.aubergedesonchaux.ch, Di geschl., Hauptgerichte € 14-36 EC MASTER VISA MASTER

VILLARS-SUR-OLLON

Le Restaurant **Du Golf Club Villers**

Golfen auf 1600 Meter Höhe macht hungrig. Gut, dass da ein Restaurant steht, das nicht nur simple Bedürfnisse stillt, sondern etwa Stopfleber mit Passionsfruchtemulsion bietet – ganz ohne Handicap. **GE**OOO *Route du Col de La Croix,* PLZ 1884, Tel. 02 44 95 78 37, www.golfvillarsrestaurant.com, tgl. 9-17 Uhr, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 29-49 AMEX DINERS EC MASTER VISA V T

VINZEL

Au Cœur de la Côte

Im ehrwürdigen Haus im Winzerdorf werden Pasteten, Fondues und Fisch (Eglis)

serviert. Die Gäste aber kommen hauptsächlich wegen der Malakoffs, der Käsekrapfen, die hier in hoher Vollendung zubereitet werden. Dazu die guten Weine von den benachbarten Winzern – großartig! **GE**OO *Route du Vignoble 12,* PLZ 1184, Tel. 02 18 24 11 41, www.malakoffvinzel.ch, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 19-48 AMEX DINERS EC MASTER VISA MASTER

VUFFLENS-LE-CHÂTEAU

L'Ermitage de Bernard Ravet

Im romantischen Winzerhaus aus dem 16. Jahrhundert hat die Grande Cuisine wieder an Fahrt aufgenommen, seit die nächste Generation Ravet mit im Geschäft ist. Die perfekte Gänsestopfleber wird beispielsweise mit einem raffiniert angemachten Rhabarber-Radieschen-Gemüse serviert. Tolle Weinauswahl, vollendeter Service, heitere Stimmung.

GGG Rte du Village 26, PLZ 1134, Tel. 02 18 04 68 68, www.ravet.ch, Di mittag, So, Mo geschl., Hauptgerichte € 80-157 AMEX EC MASTER VISA MASTER VISA

YVERDON-LES-BAINS

La Grenette

In der Brasserie im Herzen der Stadt sitzen die Gäste dicht beieinander und genießen fröhlich Jakobsmuscheltopf mit Tomatenkompott und Knoblauchsauce oder aeschmorte Schweinsfüße oder Kalbsbries mit Steinpilzen – schön!

GEOOO *Rue du Four 1*, PLZ 1400, Tel. 02 44 25 25 56, grenette@bluewin.ch, Mo abend, So geschl., Hauptgerichte € 22-49 EC MASTER VISA M T

Le Coin de Daniel

Im Hotel in Thermen-Nähe erfreut Daniel Aires mit einer beschwingten Mischung aus klassischen und neuen Gerichten. Die Taschenkrebsmousse mit Granny-Smith-Apfel ist ein erfrischender Auftakt, danach die eine Spinat und Trüffel gefüllte Poularde - einfach lecker!

GGOOO *Im Hôtel La Prairie, Av. des* Bains 9, PLZ 1400, Tel. 02 44 23 31 31, www.laprairiehotel.ch, nur Abendessen, So-Di geschl., Hauptgerichte € 75-116 AMEX DINERS EC MASTER VISA Y A



"Oberson Pêcheurs": Alain Oberson räuchert den Fang aus dem Neuenburger See selbst

EINKAUFEN

BONVILLARS

Domaine agricole La Coudre

Im Laden des Bauernhofs werden neben den Produkten der eigenen Landwirtschaft auch Weine und Brände aus dem Barriquefass, Pestos, Chutneys, Sirupe und Konfitüren verkauft. In Kursen werden Kenntnisse über Wildkräuter und Schweizer Trüffeln vermittelt.

Rue des Juifs 10, PLZ 1427, Tel. 07 92 10 75 41, www.coudre.ch, Mi 17-19 Uhr und n. V.



CORCELLES-PRÈS-CONCISE

Oberson Pêcheurs

Die sympathischen Brüder Alain und Philippe verkaufen ihre Fänge frisch und geräuchert in Corcelles. Mittwoch, Donnerstag und Freitag servieren sie in ihrer urigen "Cabane" (Kate) am See in Onnens zum Traumpanorama das Beste aus dem Tagesfang in einfachen wie schmackhaften Rezepten. Nur für Gruppen (ab 15 Personen) und nur nach Reservierung!

Le Moillat 12, PLZ 1246, Tel. 02 44 34 14 42, www.obersonpecheurs.com, Mo-Sa 7.30-12 Uhr

CRISSIER

Les Frondaisons de Bois Genoud

Obst, Gemüse, Rind- und Lammfleisch stammen nach Möglichkeit vom biodynamischen Hof des Castel de Bois Genoud und tragen das Label Bio Suisse. Anderes kommt von Höfen, die das Demeter-Siegel oder das französische Label Agriculture biologique tragen. Das garantiert feine Delikatessen, Eier von glücklichen Hühnern, Pâtés ohne künstliche Aromastoffe sowie Käse, aber auch Kosmetikartikel ohne Zusätze. Seit dem Umzug in das sanierte Wirtschaftsgebäude neben dem über 200 Jahre alten Herrenhaus wird das Sortiment zudem sehr appetitlich präsentiert. Route de Bois Genoud 36, PLZ 1023, Tel. 02 16 46 57 26, www.boisgenoud.bio, Di, Mi 8.15-12.30 und 13-18 Uhr, Do 8.15-13.30 Uhr, Fr 8.15-12.30 und 13-20 Uhr, Sa 9-12 Uhr AMEX EC MASTER VISA BIO

CULLY

Domaine d'Aucrêt

In erster Linie ist die Domaine ein Weingut. Es werden daneben aber auch seit Generationen sehr gute Schnäpse gebrannt. Das Obst dafür stammt aus eigenen Gärten ums Gut über dem Genfer See, aber auch von Privatleuten aus der Nachbarschaft. Unsere Empfehlungen: der Mirabellen- und der Pflaumenbrand. Ch. de Bahyse-Dessus 2, PLZ 1096, Tel. 02 17 99 36 75, www.aucret.ch, Mo-Fr 8-12 und 13.30-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr EC MASTER VISA

ECHALLENS

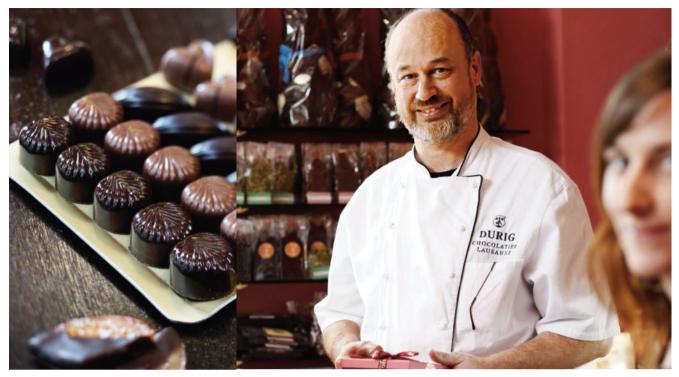
Maison du Blé et du Pain

Museum und Café mit "open bakery": Man schaut den Bäckern beim Kneten des Teigs zu. An der Theke werden Brote und Tartes verkauft. Place de l'Hôtel-de-Ville 5, PLZ 1040, Tel. 02 18 81 50 71, www.maison-ble-pain.com, Di-So 8.30-18 Uhr MASTER VISA

ETAGNIÈRES

Le Petit Encas

Groß ist die Nachfrage nach den pâtés d'Etagnières (Geflügel- und Schwein) und pâtés en croûte de cerf (Hirsch), die



"Chocolaterie Durig" in Lausanne: Daniel Durig verwendet für seine handgemachten Schokoladenkreationen nur beste Zutaten

nach waadtländischen Familienrezepten hergestellt werden (siehe auch Seite 8). Route d'Echallens 24, PLZ 1037, Tel. 02 17 31 23 30. www.lepetitencas.ch, Mo-Do 8-12 und 13.30-17 Uhr, Fr 8-15 Uhr

GRANDSON

Maison des Terroirs

Am Sitz des Touristenbüros der Region im prächtigen Schloss Grandson kann man Weine und Delikatessen probieren. Rue Haute 13, PLZ 1422, Tel. 02 44 45 60 60,

www.terroirs-region-grandson.ch, Di-Fr 9-19 Uhr (Nov.-April bis 18 Uhr), Sa 10-18 Uhr, So 11-18 Uhr MASTER VISA BIO

LAUSANNE

Chocolaterie Durig

Alles, was im schmucken Laden angeboten wird, ist made in Switzerland, bio und fair gehandelt. Was auch für den Nougat und für die Honigschokolade aus südamerikanischen Criollo-Kakaobohnen gilt. Zweitgeschäft in der Rue de la Mercerie 3.

Innenstadt, Av. d'Ouchy 15, PLZ 1006, Tel. 02 16 01 24 35, www.durig.ch, Mo-Fr 8.30-18.30 Uhr, Sa 8.30-17 Uhr Amex DINERS EC MASTER VISA

La Ferme Vaudoise

Der Laden veranstaltet täglich so etwas wie eine Leistungsschau waadtländischer Genusshandwerker. Draußen liegen in Körben Birnen, Äpfel, Haselnüsse und Salat, drinnen duftet es nach Amburnex-Gruyère, nach boutefas de Lucens (eine leicht geräucherte dicke Wurst) und nach Schinken aus Grandson. Place de la Palud 5, PLZ 1003. Tel. 02 13 51 35 55.

www.lafermevaudoise.ch, tgl. 9-18.30 Uhr Amex EC MASTER VISA

Macheret Fromage

Das Traditionsgeschäft am Markt führt sämtliche Käse des Kantons und viele gute Sorten aus der übrigen Schweiz. Innenstadt, PLZ 1004, Rue Pré-du-Marché 3, Tel. 02 13 12 65 07.

Mo-Fr 8.45-12.30 und 14-18.30 Uhr. Sa 8.45-17 Uhr EC MASTER VISA

LE BRASSUS

Boucherie Pierre Rochat

Saucisse aux choux, eine geräucherte Kochwurst aus Schweinefleisch mit eingearbeiteten Sauerkrautfäden, ist eine regionale Spezialität. Die beste wird in der Fleischerei von Pierre Rochat hergestellt und verkauft.

Rue des Forges 1, PLZ 1348, Tel. 218 45 57 08, boucherierochat@ bluewin.ch, Mo, Di, Do, Fr 8-12 und 14-18 Uhr, Mi 8-12 Uhr, Sa 7.30-12.30 Uhr AMEX EC MASTER VISA

LE SÉCHEY

Fromagerie Le Séchey

Chefin Danièle Magnenat ist Expertin für den Tomme Vaudoise. Er erinnert in seiner Konsistenz an Mozzarella, ist aber kantiger. Wenn er die Schwelle vom Frisch- zum Weichkäse überschritten hat, kommt er zum Verkauf. Rue des Artisans 10, PLZ 1345, Tel. 02 18 41 11 62, dan.magnenat@ bluewin.ch, Mo-Fr 8.30-12 und 16-19 Uhr, Sa 17-19 Uhr 🖂 🦃

LE SENTIER

Boucherie Brunisso

Bei der Käseherstellung fällt Molke an. Die wird im Waadtland als Ferkel- und Schweinefutter verwendet. So hat die Wurstherstellung eine fast ebenso lange Tradition wie die Käserei. Eine Fleischerei, die die saucissons vaudoises noch handwerklich herstellt, ist "Brunisso". Grand-Rue 51, PLZ 1347, Tel. 02 18 45 57 21. Di. Do. Fr. Sa 8-18 Uhr. Mi 8-12 Uhr ŒC MASTER BIO ☞



"Confiserie Zurcher": Patissière Elsa Croset arbeitet an süßen Kunstwerken wie dem "L'estival"

LES CHARBONNIÈRES

Caves du Pèlerin

Im kleinen Ort oben im Vallée de Joux wird im Sommer ein herzhafter Gruyère d'Alpage gemacht und im Winter Vacherin. Jean-Michel Rochat ist Affineur in der dritten Generation und führt auch ein angeschlossenes Käsemuseum. Rue du Mont-d'Or 17, PLZ 1343, Tel. 02 18 41 10 14, www.vacherin-le-pelerin.ch, Mi-Sa 10-12 und 13.30-18 Uhr

Fromagerie et Laiterie Les Charbonnières

Auf eine lange Tradition gründet die Molkereigenossenschaft im Vallée de Joux. Seit über 180 Jahren liefern die Bauern der Gemeinde ihre Milch für die Käseherstellung ab, die natürlich in traditioneller Weise erfolgt: Im Sommer wird Gruyère, im Winter Vacherin produziert. Route de Mouthe 2, PLZ 1343, Tel. 02 18 41 19 07, tschopp-markus@bluewin.ch, Mo-Fr 8-11 und 17-19 Uhr. Sa. So 8-19 Uhr und n. V. EC MASTER VISA BIO

LIGNEROLLE

Berger Fromages

Zweimal am Tag wird frische Milch für die Herstellung des Gruyère und weitere Spezialitäten der Käserei geliefert. Sur la Place 3, PLZ 1357, Tel. 02 44 41 91 23, www.berger-fromages.ch tgl. 17.30-19 Uhr

MONTCHERAND

MR Chocolat

Klassische Pralinen macht Michaël Randin nicht. Oliven mit Tonkabohne findet er spannender. Und wer seine Schokoladentrüffeln mit Passionsfruchtschale, Kokos und salziger Butter probiert, erlebt eine Geschmacksexplosion am Gaumen. Rue du Château 2, PLZ 1354, Tel. 07 94 87 89 79.

www.lastchocolat.com, hier kein Verkauf, Bezugsquellen s. Homepage

MONTREUX

Confiserie Zurcher

Genau genommen stammen die bouchons vaudois aus Lausanne. Dort wurde das Konfekt in Form eines Flaschenkorkens mit Mandel-Pralinen-Füllung, in die ein Spritzer Bitter aus Les Diablerets gehört, 1948 erfunden. Die besten bouchons vaudois der gesamten Genfer-See-Region aber fertigt "Zurcher". In keiner anderen Confiserie oder Chocolaterie ist die Blätterteighülle zarter und die Füllung cremiger. Avenue du Casino 45, PLZ 1820, Tel. 02 19 63 59 63, www.confiserie-zurcher.ch, Di-So 8-18.30 Uhr EC MASTER VISA

NYON

Confiserie Rapp

Ein vergleichsweise junges Traditionsgeschäft: Seit 71 Jahren erfreut die Familie Rapp Liebhaber des süßen Lebens mit ihren Schokoladen, Pralinen und der Patisserie. In ihrer "Schokoladenschule" kann man sich über Geschichte und Herstellung der Produkte informieren. Natürlich gehören auch Kostproben zum "Unterricht". Place Bel-Air 6, PLZ 1260, Tel. 02 23 61 92 12, www.chocolaterie-rapp.com, Mo-Sa 7-18.30 Uhr Amex DINERS EC MASTER VISA

Pêcherie du Cordon

Christian Lochmeier fängt Barsche, Hechte, Seesaiblinge und natürlich Felchen im Genfer See. Seine Räucherfische sind von erster Qualität. Ouai de Louis Bonnard 15, PLZ 1260, Tel. 02 23 62 90 65, Mo-Fr 9-18 Uhr

PUIDOUX

Ferme de Praz-Romond

Geranien borden über die Fensterbank, auf der Wiese gackern die Hühner, irgendwo blökt ein Schaf: Bienvenue auf der "Ferme de Praz-Romond". Für das "Brébisanne"-Eis, das Sylvain Chevalley aus der Milch seiner Schafe herstellt, geht so mancher Wanderer meilenweit. Vier Joghurtsorten kommen hinzu – unser Favorit ist Quitte. Zwei Dutzend über den Kanton verteilte Bäckereien, Feinkost- und Käsehandlungen, Cafés haben das Eis ebenfalls im Angebot. Route de Forel 3, PLZ 1070, Tel. 07 95 79 40 64. www.prazromond.ch, tgl. n.V.

SAINTE-CROIX

Brasserie Trois Dames

Neun Biere werden in der Manufaktur "Brasserie Trois Dames" gebraut, alle unfiltriert und unpasteurisiert. Wir mögen besonders den gehaltvollen Weizenbock "Fraîcheur du Soir" mit Orangen- und Koriandertönen. Das bitter-fruchtige

"Pacific" Pale Ale schmeckt uns aber auch sehr gut.

Rue de France 1, PLZ 1450, Tel. 02 44 54 43 75. www.brasserie3dames.ch, Verkauf: jeden 1. Sa im Monat 10-13 Uhr und n.V.

La Gourmandine

Die amandine, ein knuspriger Mandelkuchen, hat viele Nachahmer in der Region gefunden, aber nirgends schmeckt sie so gut wie bei Reynald Jaccard. Schließlich ist sie in seiner Bäckerei erfunden worden. "Sie muss so weich wie knusprig sein, ausgeglichen im Geschmack und darf vor allem nicht zu süß daherkommen", weiß er. Av. de la Gare 6, PLZ 1450. Tel. 02 44 54 24 47, Mo-Sa 6-12.30 und 13.30-18.30 Uhr

SÉVERY

Moulin Huilerie de Sévery

Die Ölmühle steht versteckt am Ufer der Morges. Hochbetrieb herrscht bei Jean-Luc Bovey von November bis Mai, dann kommen die Kunden, um ihre Nüsse verarbeiten zu lassen. Sie können zusehen, wie sie zermahlen, geröstet und gepresst werden. Route du Moulin 10, PLZ 1141, Tel. 02 18 00 33 33, www.huilerie-de-severv.ch. Mo-Fr 7.30-12 und 13-18 Uhr, Sa 7.30-17 Uhr AMEX EC MASTER VISA



"Moulin Huilerie de Sévery": Jean-Luc Bovey presst aus Nüssen feinste Öle

VERSOIX

Favarger Chocolats et Cacaos

Die angeblich älteste Schokoladenmanufaktur der Schweiz, gegründet 1826. Wunderbare Schokoladen, Pralinen, Trüffel und Ganaches. Filiale in der Genfer Innenstadt (Quai des Bergues 19). Chemin de la Chocolaterie 2. PLZ 1290, Tel. 02 27 75 11 30, www.favarger.com, Di-Fr 10-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr EC MASTER VISA

VEVEY

Confiserie Poyet

Erster Grund für den Besuch der Café-Konditorei ist die wunderbare Trinkschokolade. Ein ebenso wichtiger sind die weltläufigen Kreationen des Chocolatiers Blaise Poyet, etwa der "Sonnenaufgang": Madagaskar-Kakaobohnen gehen mit der unterschwelligen Schärfe der Wasabiwurzel eine intensive Verbindung ein. Rue du Théâtre 8, PLZ 1800, Tel. 02 19 21 37 37. www.confiserie-poyet.ch, Mo-Fr 7.30-18.30 Uhr, Sa 7.30-17 Uhr DINERS MASTER VISA

Pinte à Gruyère

Alteingesessene kennen den kleinen, feinen Käseladen am Rand des Wochenmarkts noch als "Laiterie de la Grenette". Als "Pinte à Gruyère" erlebt der Laden unter der Leitung von Maître fromager William Wyssmüller eine Renaissance. Das Angebot an Gruyère, Tomme de Verbier, Tomme de Rougemont und Etivaz ist umwerfend.

Tel. 02 19 21 23 45, www.lesfromageries.ch, Mo 10-12.30 Uhr, Di-Fr 9-12.30 und 14-18.30 Uhr. Sa 8-17 Uhr DINERS EC MASTER VISA

Rue des Deux-Marchés 27, PLZ 1800,

YVERDON-LES-BAINS

La Ferme

Im hübschen Laden vor dem Stadtschloss werden von Brot bis Wurst, von Käse bis Wein feine Genussmittel aus der Region verkauft, auch Öle, Essige, Milchprodukte, Konfitüren und Biere. Rue de la Plaine 15, PLZ 1400, Tel. 02 44 25 66 56. www.lafermeyverdon.ch, Mo 14-18.30 Uhr, Di-Fr 8.30-12 und 14-18.30 Uhr. Sa 8.30-17 Uhr DINERS MASTER VISA

DAS WAADTLAND ist die zweitgrößte Weinbauregion der Schweiz (nach dem Wallis). 3811 Hektar werden hier bewirtschaftet. Königin ist die weiße Chasselas-Traube, die über 61 Prozent der Rebfläche gebietet. Der Anbau ist in sechs Gebiete unterteilt. Das bekannteste ist Lavaux. Die Terrassenlandschaft an den steilen Hängen über dem Genfer See wurde im 12. Jahrhundert von Zisterziensermönchen angelegt und danach von vielen Generationen Weinbauern gepflegt, ausgebaut und verbessert. Das heutige Unesco-Welterbe umfasst 14 Gemeinden und sechs Appellations Controlées.

Anders präsentiert sich das Gebiet La Côte. Zahlreiche Schlösser und Herrenhäuser zeugen von der langen Tradition des hiesigen Weinbaus. Das Chablais wiederum – an der Mündung der Rhône in den Genfer See – hat fast alpinen Charakter. Die kleineren Anbaugebiete liegen nicht am Genfer See. In den Hügeln der Côtes-e-l'Orbe gedeihen vor allem milde Rotweine. Eine Vielfalt an Rebsorten bringt Bonvillars am Neuenburger See hervor, und Vully im Norden zwischen Neuenburger und Murtensee profiliert sich etwa mit Traminer- und Freiburger-Trauben.

WEINGÜTER

AIGLE

Badoux Vins

Die besten Weine im Chablais keltert das Weingut, darunter einen der bekanntesten Chasselas, den süffig-frischen "Eidechsli-Wy", dessen Etikett eine Eidechse ziert. Unbedingt besuchen sollte man die "Badouxthèke" mit Lounge und Restaurant.

GGGOOROUTE d'Ollon 8, PLZ 1860,
Tel. 02 44 68 68 88, www.badoux-vins.ch,
Verkauf: Mo-Sa 10-20 Uhr im Fachgeschäft: "L'Esprit du Vin Badouxthèque",
Route de Lausanne 28, 1859 Yvorne

ARAN

Domaine Mermetus

35 Parzellen auf sieben Hektar bewirtschaftet das Gut im Lavaux. Neben Chasselas wachsen die weißen Trauben Mermetus, Pinot blanc und Viognier. Zu den roten Pinot noir, Gamay und Gamaret kommt auch die Plant Robert, die ausschließlich im Lavaux angebaut wird. Aus dieser Traube wird auf dem Gut auch ein Tresterschnaps gebrannt.

GGE○○ *OT Villette, Chemin du Graboz 2, PLZ 1091, Tel. 02 17 99 24 85,* www.mermetus.ch, Fr ab 17 Uhr, Sa 10-17 Uhr und n. V.

CHAMPAGNE

Le Champagnoux

An den Ufern des Neuenburger Sees baut Eric Schopfer von der Domaine "Le Champagnoux" nicht nur Chasselas an, sondern auch einen Rosé aus Blauburgunder-Trauben und neuerdings einen Brut rosé aus Pinot noir und Gamaret.

GGOOROUTE du Village 4B, PLZ 1424, Tel. 02 44 36 24 24, www.champagnoux.ch,

Besuch n.V.

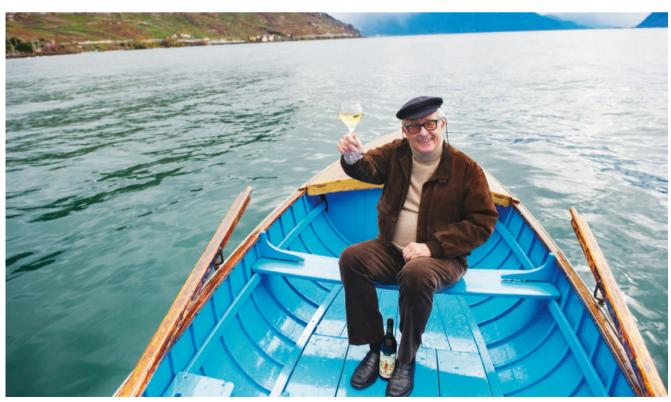
AMEX DINERS EC WASTER VISA **

CULLY

Domaine Louis Boyard

17 Hektar Rebfelder gehören zum bekanntesten Weingut im Lavaux, 4,5 davon in der legendären Grand-Cru-Lage Dézaley. Gutsherr Louis-Philippe Bovard experimentiert gern und fördert biodynamische Anbaumethoden.

GGG © Place d'Armes 1, PLZ 1096, Tel. 02 17 99 21 25, www.domainebovard.com, Besuch n. V.



"Domaine Louis Bovard": Niemals ohne meinen Wein! Louis-Philippe Bovard hat ihn auch auf dem See dabei – verständlich

ECHICHENS

Domaine Henri Cruchon

Die Felder des Guts verteilen sich auf 20 Gemeinden im Anbaugebiet La Côte. Die Vielfalt der Böden und Mikroklimata ermöglicht den Ausbau von 16 verschiedenen Rebsorten. Zwei Drittel der Flächen werden biodynamisch bearbeitet.

QQQ (C.P. 60) Route du Village 32, PLZ 1112, Tel. 02 18 01 17 92, www.henricruchon.ch, Mo-Fr 10-12 und 14-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr

ECLÉPENS

Château d'Eclépens

Im Anbaugebiet Côtes de l'Orbe zwischen Genfer und Neuenburger See werden zu 75 Prozent Rotweine produziert. Im Gut mit langer Geschichte werden hauptsächlich Weine aus der Gamay-Traube gekeltert.

QQQ Château d'en-Haut 3, PLZ 1312, Tel. 02 18 66 18 25, www.chateau-eclepens.ch, Sa 9-12 Uhr Amex Wasten VISA ¶

EPESSES

Clos du Boux

Auf 90 Prozent der acht Hektar des Guts im Lavaux wächst Chasselas, den Rest teilen sich Pinot noir und Gamay. Absoluter Top-Wein ist der Dézaley Grand Cru "Chemin de Fer".

GGG Rte de la Corniche 11, PLZ 1098, Tel. 02 17 99 21 47, www.massy-vins.ch, Mo-Fr 7-17 Uhr

FÉCHY

Domaine La Colombe

Auf gut 15 Hektar baut die Familie Paccot im Gebiet La Côte rund ein Dutzend Sorten nach biodynamischen Grundsätzen aus. "Alltagswein" ist der "Terroir Chasselas", die Reserve-Weine werden nur in besonders guten Jahren vinifiziert. **GGG**© Rue du Monastère 1,

GGG © Rue du Monastère 1, PLZ 1173, Tel. 02 18 08 66 48, www.lacolombe.ch, Di-Do 13.30-17 Uhr, Fr 13.30-19 Uhr, Sa 10-12.30 Uhr

MONT-SUR-ROLLE

Domaine de Crochet

Neun Weingüter besitzt das renommierte Weinhaus Hummel SA – seine Domaine



"Clos du Boux": Chef Luc Massy probiert den neuen Jahrgang. Ist er gut? Welche Frage!

de Crochet mit zehn Hektar Fläche im La Côte profiliert sich mit dem Anbau der Merlot-Traube und hat schon internationale Preise gewonnen.

���○○ Rue de Mont-le-Grand 43, PLZ 1185, Tel. 02 18 22 07 07, www.hammel.ch, Besuch n. V.

MORGES

Domaine du Plessis

Einige Rebberge des Guts im Besitz des Weinhauses Bolle gruppieren sich um die mächtigen Mauern der Burg von Vufflens. Gepflegt wird vor allem die Chasselas-Traube, die finessenreiche, elegante Weine hervorbringt, dazu Chardonnay, Pinot gris und Sauvignon blanc.

GGGORue Louis de Savoie 77, PLZ 1110, Tel. 02 18 01 27 74,

PLZ 1110, Tel. 02 18 01 27 74, www.bolle.ch, Mo 13.30-17.30 Uhr, Di-Fr 8-12 und 13.30-18.30 Uhr, Sa 9-12.30 und 13.30-17 Uhr

MÔTIER

Cru de l'Hôpital

Im Vully am Murtensee, dem kleinsten Weinbaugebiet der Schweiz, steht das Gut, das seit einigen Jahren Top-Weine produziert. Auf den neun Hektar wachsen neben Chasselas auch Pinot noir, Traminer, Oinit gris und Chardonnay.

GGEOO OT Môtier-Vully,
Route du Lac 200, PLZ 1787,
Tel. 02 66 73 19 10,
www.cru-hopital.ch, Mi 15-18 Uhr,
Fr 14-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr

ROLLE

Château de Châtagneréaz

Der Erzeuger von Spitzen-Grand-Crus im Gebiet La Côte (18 Hektar in besten Lagen) gehört der Vereinigung "Clos, Domaines & Châteaux" an, die vorschreibt, dass die Reben umweltschonend kultiviert werden müssen, um ihren Bestand nachhaltig zu sichern.

OT Tartegnin,
Château de Châtagneréaz,
PLZ 1180, Tel. 07 63 26 03 80,
www.chatagnereaz.ch, Besuch n. V.
AMEX_DINERS_EC_UMSTER_VISA

YVORNE

Château Maison Blanche

Das "Weiße Haus" bewirtschaftet 7,5 Hektar Rebfläche im Gebiet Chablais. Die Weißweine aus Chasselas- und Sauvignon-blanc-Trauben sind so hochklassig wie die Roten aus Gamay und Pinot noir.

GGG○○ La Maison Blanche, PLZ 1853, Tel. 02 44 66 32 10, www.maison-blanche.ch, Fr 10-18 Uhr und n. V. EC VISA ¶

ï



Bookazine Nr. 34, 2015, "Genfer See"

Eine Ausgabe verpasst? Einzelheftbestellungen gerne an sonderversand@jalag.de, tel. bei unserem Info-Service unter +49 (0) 40 2717 11 10, Fax +49 (0) 40 2717 11 20 oder per Post an: JAHRESZEITEN VERLAG GmbH, Sonderversand, 22288 Hamburg Bitte Heftnummer und Erscheinungsjahr angeben (Übersicht unter www.der-feinschmecker-shop.de). Preis pro Heft: € 9,95–12,95 (inkl. MwSt.). Versandkostenfrei in Deutschland, Versand in andere Länder: Posttarif (www.dhl.de), Zahlbar erst nach Rechnungserhalt.

Dieses Bookazine ist eine Publikation der Zeitschrift "Der Feinschmecker · WeinGourmet · Tafelfreuden · Weinjournal VIF Das Gourmet-Journal", Jahreszeiten Verlag GmbH, Poßmoorweg 2, 22301 Hamburg. ISSN 0342-2739. © 2006.

TELEFON: 040-2717-0 (Zentrale), -3722 (Redaktion), FAX: -2062 E-MAIL: redaktion@derfeinschmecker.de Redaktionsmitglieder direkt: vorname.nachname@derfeinschmecker.de Verlagsmitarbeiter: vorname.nachname@jalag.de INTERNET: www.der-feinschmecker-shop.de LESER- UND ABOSERVICE: Telefon 040-87 97 35 40

CHEFREDAKTEURIN: Madeleine Jakits STELLVERTRETENDE CHEFREDAKTEURINNEN: Deborah Gottlieb, Gabriele Heins ART DIRECTOR: Peter Steiner (Ltg.), Anna-Katharina Holtmann (stv.) LAYOUT: Anja Winteroll (fr.) REDAKTION DIESER AUSGABE: Achim Becker CHEF VOM DIENST UND HERSTELLUNG: Bartosz Plaksa MITARBEITER DIESER AUSGABE: Dieter Brastz, Silke Burnester, Gabriele Heins, Chandra Kurt, Martina Meister, Jochen Pioch, Uwe Rasche, Christoph Ruf, Inka Schmeling, Thomas Schwitalla, Christian Seiler, Klaus Simon, Uwe Studtrucker, Kersten Wetenkamp, Meike Winnemuth

BILDREDAKTION: Antie Elmenhorst (Ltg.), Helgard Below

TEXTREDAKTION: Sabine Michaelis, Karin Szpott GESCHÄFTSFÜHRENDE REDAKTEURIN: Cornelia Kellerhoff DATENBANK: Karin Berger, Gitta Martens, Astrid Lenz

VERMARKTUNG: BM Brand Media GmbH, Dorotheenstraße 84, 22301 Hamburg, www.brandmedia.de, Tel. 040/27 17-32 33, Fax 040/27 17-34 33

SPRECHERIN GESCHÄFTSFÜHRUNG: Helma Spieker, GESCHÄFTSLEITUNG SALES: Alexander Kratz

DIRECTOR BRAND MANAGEMENT PREMIUM/LUXUS: Roberto Sprengel GROUP HEAD BRAND PREMIUM/LUXUS: Sabine Rethmeier ANZEIGENSTRUKTUR Anke Neitzel. Tel.: 040/27 17-24 17 VERLAGSBÜROS INLAND:

Hamburg: Tel. 040-2717-2595, Fax-2520, E-Mail: vb-hamburg@bm-brandmedia.de Hannover und Berlin: Tel. 0511-856142-0, Fax-19, E-Mail: vb-hannover@bm-brandmedia.de Düsseldorf: Tel. 0211-90190-0, Fax -19, E-Mail: vb-duesseldorf@bm-brandmedia.de Frankfurt: Tel. 069-970611-0, Fax -44, E-Mail: vb-frankfurt@bm-brandmedia.de Stuttgart: Tel. 0711-96 66 65-20, Fax -22, E-Mail: vb-stuttgart@bm-brandmedia.de München: Tel. 089-997389-30, Fax -44, E-Mail: vb-muenchen@bm-brandmedia.de

REPRÄSENTANZEN AUSLAND: Belgien & Luxemburg: International Media Services, Tel. +32/2/467 56 76, Fax +32/2/467 57 57, E-Mail: info@imservices.be, Frankreich: Adnative sarl, Tel. +33/1/53 64 88 90/91, Fax +33/1/45 00 25 81, E-Mail: paris@adnative.net, Großbritannien & Irland: International Graphic Press Ltd., Tel. +44/20/74 03 45 89, Fax +44/20/74 03 45 90, E-Mail: info@igpmedia.com, Italien: Media & Service International Srl, Tel. +39/02/ 48 00 61 93, Fax +39/02/ 48 19 32 74, E-Mail: info@it-mediaservice.com, Niederlande: Mediawire International, Tel. +31/651/48 01 08, Fax +31/35/533 59 85, E-Mail info@mediawire.nl, Österreich: Publicitas GmbH, Tel. +43/1/211 53 42, Fax +43/1/212 16 02, E-Mail: andrea.kuefstein@ publicitas.com Schweiz: Affinity-PrimeMEDIA Ltd, Tel. +41/21/781 08 50, Fax +41/21/781 08 51, E-Mail: info@affinity-primemedia.ch, Skandinavien: International Media Sales, Tel. +47/55/92 51 92, Fax +47/55/ 92 51 90, E-Mail: fgisdahl@mediasales.no, Spanien & Portugal: K. Media, Tel. +34/91/702 34 84, Fax +34/91/702 34 85, E-Mail: info@kmedianet.es VERTRIEB: Axel Springer Vertriebsservice GmbH, Süderstraße 77, 20097 Hamburg, www.as-vertriebsservice.de ABONNEMENTVERTRIEB UND ABONNENTENBETREUUNG: DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH Tel. 040/21 03 13 71; Fax 040/21 03 13 72; E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de SYNDICATION: c/o Stockfood GmbH, München, Tel: 089/74 72 02-90, E-Mail: willkommen@jalag-syndication.de, www.jalag-syndication.de, www.gourmetpictureguide.de

> MARKETINGLEITUNG: Marc Buße ABOVERTRIEBSLEITUNG: Christa Balcke GESAMTVERTRIEBSLEITUNG: Jörg-Michael Westerkamp GESAMTVERI AGSI FITUNG: Malte von Bülow VERLAGSLEITUNG CORPORATE BUSINESS DEVELOPMENT: Oliver Voß GESCHÄFTSFÜHRUNG: Christine Hillmer, Dr. Ingo Kohlschein, Peter Rensmann Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag

E-Mail: syndication@jalag.de, www.jalag-syndication.de







© Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Entwürfe und Pläne sowie die Darstellung der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung einschl. des Nachdrucks ohne schriftliche Einwilligung des Verlages strafbar.



DER FEINSCHMECKER und seine Sonderpublikationen sind im Zeitschriftenhandel und in allen Verkaufsstellen des Bahnhofsbuchhandels erhältlich. Im Lesezirkel darf DER FEINSCHMECKER nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland.

Weitere Titel im Jahreszeiten Verlag: A & W Architektur & Wohnen, Country, Für Sie, MERIAN, Petra, PRINZ, vital, WEINGOURMET, Zuhause Wohnen. Litho: Peter Becker GmbH, Medienproduktion, Würzburg. Druck: G. CANALE & C. S.p.A., Borgaro Torinese, Italien

DER FEINSCHMECKER (USPS No. 013-945) is published monthly. The subscription price for USA is \$ 80 per annum. K.O.P. German Language Publications, Inc., 153 South Dean St., Englewood NJ 07631. Periodicals postage is paid at Englewood NJ 07631 and at additional mailing offices. Postmaster: address changes to DER FEINSCHMECKER, German Language Publications, Inc., 153 South Dean Street, Englewood NJ 07631.





Die neue Ferienstraße der Schweiz.

MySwitzerland.com/grandtour



Der Weg ist das Ziel.

Zugegeben – die Idee einer besonderen Strecke zu den schönsten Orten und durch besonders attraktive Landschaften haben die Schweizer nicht erfunden. Aber die Grand Tour of Switzerland muss sich hinter ihren Vorbildern nicht verstecken. Denn die 1600 Kilometer lange, neu entwickelte Route ist eine unvergessliche Fahrt durch ein Alpen-Bilderbuch. Pässe, Seen, UNESCO-Welterbestätten, Gletscher und Palmen. Wann starten Sie?



Swiss Travel System

Grand Train Tour of Switzerland.

Die Grand Train Tour of Switzerland vereint die schönsten Panoramarouten zu einem einmaligen Reiseerlebnis. Sie verbindet die Highlights der Schweiz, setzt Akzente auf ausgewählte Ausflüge und ist ganzjährig erlebbar. Man kann die Tour mit einem einzigen Ticket entdecken: Ideal für kürzere Aufenthalte ist der Swiss Travel Pass 4 Tage, für längere der Swiss Travel Pass 8 Tage.









Highlights

- Genießen Sie eine Fahrt im langsamsten Schnellzug der Welt dem Glacier Express
- Von der ältesten Stadt der Schweiz (Chur) an die Palmenpromenaden im Tessin mit dem Bernina Express und dem Palm Express
- Mit dem Wilhelm Tell Express weiter nach Luzern mit Blick auf Pilatus, Rigi und Stanserhorn
- Ausflug auf das Gornergrat in Zermatt mit dem Blick aufs Matterhorn



Bahnrundreise - Grand Train Tour of Switzerland

Auf dieser Panoramaroute mit Start im Raum Luzern bis nach Zermatt ist der Weg das Ziel. Genießen Sie dieses Reiseerlebnis und Iernen Sie nicht nur die Stadt Luzern und klassische Ferienorte wie Interlaken, Gstaad und Zermatt kennen, sondern auch die dazugehörigen Schweizer Dreitausender. Unternehmen Sie Ausflüge auf den Titlis (3028 m), das Jungfraujoch (3454 m) mit dem höchsten Bahnhof Europas, den Gornergrat (3135 m) vis-à-vis dem Matterhorn und ins Gletscher-Skigebiet Glacier 3000.

6 Nächte in 3-Sterne-Hotels inkl. Frühstück, Zugfahrten, Sitzplatzreservierung im GoldenPass Classic inkl. Wurst-Käse-Plättli, Swiss Coupon Pass mit zahlreichen Ermäßigungen, Infomaterial

pro Person im DZ ab 1414,- €

In Ihrem Reisebüro oder unter www.dertour.de (Gültig bis 29.10.2015)



Luzern-Vierwaldstättersee

Das Ferienerlebnis: Luzern-Vierwaldstättersee.

Geschichte trifft Moderne und verbindet sich aufs Allerbeste. Das ist Luzern. Beim Spaziergang über die Kapellbrücke und durch die historische Altstadt würde man sich nicht wundern, wenn gleich Wilhelm Tell um die Ecke biegen würde. Stattdessen stößt man auf das avantgardistische Kultur- und Kongresszentrum Luzern und freut sich über ein attraktives Shoppingangebot und tolle Museen. Auf den Hausberg Pilatus führt die steilste Zahnradbahn der Welt gut festhalten!





Highlights

Luzern ist auch der Ausgangspunkt in die wunderschöne Berg- und Seelandschaft der Region. Nirgends sonst findet sich ein derart großes Angebot an Erlebnissen:

- Europas größte Dampfschiffflotte
- Die weltweit steilste Zahnradbahn am Pilatus
- Die erste drehbare Seilbahn am
- Die weltweit erste doppelstöckige Open-Air-Seilbahn am Stanserhorn
- Die erste Bergbahn Europas auf die Riai







Kriens, Hotel Bellevue ***

An der Bergstation des Drachenbergs Pilatus auf 2132 Meter Höhe gelegen, genießen Sie einen atemberaubenden Blick auf die Bergwelt und den Vierwaldstättersee. Bereits die Fahrt zum Hotel ist ein einmaliges Erlebnis: Mit der Gondelbahn oder der steilsten Zahnradbahn der Welt durchqueren Sie die herrliche Bergwelt und sehen mit viel Glück sogar den ein oder anderen Steinbock. Oben angekommen erwarten Sie ein vielseitiges Wanderwegenetz, der größte Seilpark der Zentralschweiz, die längste Sommerrodelbahn der Schweiz und ein Restaurant mit faszinierendem Panoramablick.

2 Nächte inkl. Halbpension, 1 x Berg-/ Talfahrt Pilatus-Bahn

pro Person im DZ ab 205, - €

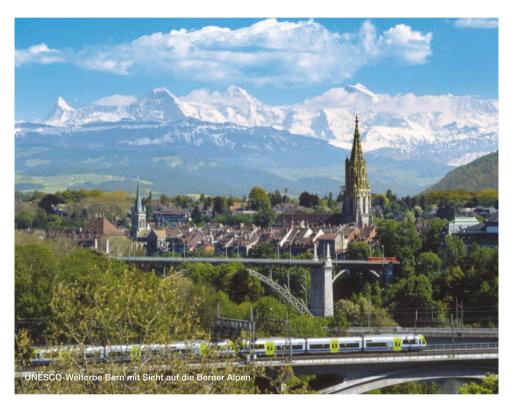
In Ihrem Reisebüro oder unter www.dertour.de (Gültig bis 15.11.2015)



Bern-Berner Oberland

Das Beste der Schweiz.

Von den mythischen Hügellandschaften des Emmentals zum weltbekannten Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau, vom ländlichen Brauchtum zur Hauptstadt Bern mit ihren Kulturangeboten auf höchstem Niveau – die Region Bern-Berner Oberland gehört zu den vielfältigsten der Schweiz. Eine Pause auf der Route lohnt sich: Entdecken Sie die UNESCO-geschützte Berner Altstadt, erkunden Sie eines der vielen Schlösser oder machen Sie ein Picknick an einem der 800 Seeufer.







Highlights

- UNESCO-Altstadt Bern: Flanieren Sie durch die UNESCO-geschützte Altstadt
- Schifffahrt auf dem Brienzersee: Bestaunen Sie die imposante Bergkulisse rund um den Brienzersee bei einer gemütlichen Schifffahrt.
- Fondueland Gstaad: Genießen Sie Ruhe und Gelassenheit bei einem Fondue in der freien Natur.
- Jungfraujoch Top of Europe: Besuchen Sie den höchstgelegenen Bahnhof Europas auf 3454 Meter über Meer





Gstaad-Saanen, Hotel Alpine Lodge ***

Das außergewöhnliche Designhotel, das von außen seinen typischen Gstaader Chalet-Charakter erhalten hat, begeistert von innen mit knalligen Farben, modernen Möbeln und einem iPad2®-Verleih. Im Hotelrestaurant erwartet Sie eine abwechslungsreiche Schweizer Küche mit marktfrischen Zutaten aus der Region. Entspannung pur erfahren Sie im "Alpine Spa" mit Swimmingpool, Hallenbad und Saunen. Von Juni bis September heißt es "Action pur": Aktivitäten wie Familien-Rafting, Seilpark, Klettern, Bike- und Wandertouren sind inklusive.

2 Nächte inkl. Halbpension, Tee und Kuchen am Nachmittag, Sommerwochenprogramm

(Mitte Juni bis Mitte September)

pro Person im DZ ab 150, - €





In Ihrem Reisebüro oder unter www.dertour.de (Gültig bis 18.10.2015)



Graubünden

Unbeschwerter Bergurlaub für jeden.

Auf in die Berge, nach Graubünden! Die Fahrt über spektakuläre Pässe und durch verwunschene Täler macht Lust, auszusteigen und bei einer Wanderung tief durchzuatmen. Bei über 1000 Bergen findet jeder den passenen Gipfel, um die Höhenluft zu genießen. Der Aufstieg wird durch kostenlose Bergbahnfahrten erleichtert. Lohnenswert ist es auch, das Auto einmal stehen zu lassen und sich mit der Rhätischen Bahn nach oben zu schrauben.









Highlights

- Muottas Muragl: Aussicht über die Oberengadiner Seenplatte
- Einziger Schweizerischer Nationalpark: der Natur auf der Spur
- UNESCO-Welterbe Benediktinerinnen-Kloster St. Johann in Müstair: Juwel der bildenden Kunst
- UNESCO-Welterbe Rhätische Bahn: einfach bahntastisch
- Bergdorf Guarda: das Schellenursli-Dorf
- Disentis: Gott, Gold und Glück
- Alp Flix/Parc Ela: Schatzinsel der Natur
- Ruinaulta: Schweizer Grand Canyon



UNESCO-Welterbe Rhätische Bahn



Lenzerheide, PRIVÀ Alpine Lodge*****

Auf einer Höhe von 1500 Meter, eingebettet im Hochtal mit herrlicher Aussicht auf die umliegenden Berge, verteilt sich das luxuriöse Ferienresort auf 13 Gebäude. Die großzügigen und stilvollen Apartments in modernem Design mit Alpenchic lassen keine Wünsche offen. Das Hallenbad mit Kinderbecken sowie der Fitnessraum sorgen für einen aktiven Urlaub. Das kulinarische Programm runden zwei Á-la-carte-Restaurants mit gemütlichem Ambiente ab. Das Resort ist der perfekte Ort für Familien und Outdoorliebhaber und garantiert einen unvergesslichen Urlaub in einer einzigartigen Kulisse.

2 Nächte, 1 Tiefgaragenstellplatz pro Apartment

pro Apartment ab 404,− €
In Ihrem Reisebüro oder unter www.dertour.de (Gültig bis 31.10.2015)



Genfer See

Kulinarische und kulturelle Hochgenüsse.

In weitem Bogen senken sich die mit Reben bewachsenen Hänge zum Genfer See. Städte voller Leben, wie Lausanne und Montreux, Weindörfer verstreut entlang der glitzernden Wasserfläche. In der Ebene ausgedehnte Kornfelder, dazwischen mittelalterliche Städtchen mit mächtigen Schlössern. Im Norden die Jurahöhen, im stillen Vallée de Joux intakte Natur. Die Alpen des Genferseegebietes im Osten: saftige Weiden, Chalet-Dörfer, Gipfel und Gletscher.







Highlights

- Wanderungen und Radtouren entlang der Weinterrassen des UNESCO-Weltkulturerbes Lavaux
- Belle-Epoque-Raddampfer auf dem Genfer See
- Fantastische Panoramen vom Dreh-Restaurant Kuklos in Leysin und dem Gletscherparadies Glacier 3000
- interaktive Ausstellung im Olympischen Museum Lausanne
- auf den Spuren von Charlie Chaplin und Freddie Mercury in Montreux-Vevey
- Ausflug mit dem GoldenPass Panoramic Zug von Montreux nach Gstaad







Mont Pèlerin, Le Mirador Kempinski ******

Auf einer Höhe von 800 Metern über dem Genfer See auf dem Mont Pèlerin gelegen, verzaubert das Hotel mit einem atemberaubenden Blick auf den See und die als UNESCO-Weltkulturerbe ausgezeichneten Weinberge des Lavaux. Lassen Sie sich von dem modernen Design und dem exzellenten Service begeistern. Drei Restaurants bestechen mit frischen saisonalen Produkten und erlesenen Weinen der Region. Zum Entspannen sind der Swimmingpool, das Hallenbad mit Glaskuppel und der einzigartige Givenchy Spa die perfekten Orte.

2 Nächte inkl. Frühstück, bei Belegung mit 2 Personen

pro Person im DZ ab 242, — €
In Ihrem Reisebüro oder unter www.dertour.de

(Gültig bis 31.12.2015)



Wallis

Verlieb dich neu in den Sommer.

Die Sonne liebt das Wallis – und Sie werden das Wallis lieben! Denn über 300 Sonnentage im Jahr erfreuen nicht nur die Reben an den steilen Rhonehängen. Die vielfältige Landschaft lässt sich am besten aktiv entdecken: Wanderwege führen vorbei an sprudelnden Bergbächen und mystischen Alpseen, Mountainbike-Trails schlängeln sich durch dichte Wälder, und wohltuende Thermalbäder sorgen für Entspannung. Und selbst im Hochsommer garantieren die Gletscherpisten puren Schneespaß.







INS HERZ GEMEISSELT.

Highlights

- Genießen Sie in der Aletsch Arena eine atemberaubende Sicht auf den Großen Aletschgletscher, den längsten Gletscher der Alpen.
- Auf dem Allalin erwartet Sie die größte Eisgrotte der Welt. Und von hier aus geht's für Sportliche auf das 4000 Meter hohe Allalinhorn.
- Erleben Sie den Sonnenaufgang auf dem Mont Fort und genießen Sie dazu ein herrliches Frühstück auf dem Col des Gentianes.



Saas-Almagell, Wellness & Spa Pirmin Zurbriggen*****

Pure Erholung in ruhiger Lage, eine familiäre Atmosphäre sowie eine exzellente Küche warten auf Sie. Das Hotel ist der ideale Ausgangspunkt für Aktivitäten wie Wandern, Mountainbiking, Klettern oder Nordic Walking. Im Anschluss daran können Sie den Tag in der ca. 1100 Quadratmeter großen Wellnessoase mit Hallenbad, Whirlpool, Dampfbad, Saunen und Fitnessraum ausklingen lassen. Abends lassen Sie den Tag beim 5-Gänge-Menü Revue passieren.

5 Nächte inkl. Halbpension (abends 5-Gänge), Nutzung Bergbahnen/Postautoverbindungen Saastal, 1 x Gesichtspflege (90 Min.), 1 x Zurbriggen-Spezialmassage (75 Min.), 1 x Sense-Liegen-Therapie, Kaffee und Kuchen am Nachmittag

pro Person im DZ ab 805, — €
In Ihrem Reisebüro oder unter www.dertour.de
(Gültig bis 01.11.2015)

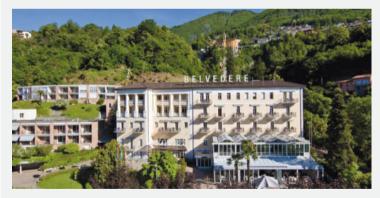


Auf der Sonnenseite des Lebens.

Durch das Tessin, den südlichsten Kanton der Schweiz, weht immer ein Hauch von Italien. Das merkt man besonders dann, wenn man mit der Sonne im Gesicht und dem Bergpanorama vor Augen an einer Promenade einen leckeren Cappuccino genießt. Dabei sind die Berge und Gletscher, die stillen Täler und verwunschenen Seen nie weit entfernt. Das wusste auch schon Hermann Hesse, der von seiner Wahlheimat Tessin schwärmte: "Sie ist wunderbar schön, und vom Alpinen bis ganz zum Südlichen ist alles da."



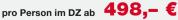




Locarno, Hotel Belvedere*****

Bestehend aus einer komplett renovierten Prachtvilla aus dem 17. Jahrhundert und zwei Neubauten thront das Hotel oberhalb von Locarno und bietet einen herrlichen Blick auf die Berge und den Lago Maggiore. Die vier Restaurants verwenden ausschließlich ausgewählte Zutaten, die mit Respekt für die lokalen und mediterranen Traditionen zu auserlesenen Speisen kombiniert werden - ein wahrer Genuss für alle Kulinarik-Liebhaber. In der Wellnessoase mit Sauna, Dampfbad und Lakonium können Sie perfekt dem Alltag entfliehen.

3 Nächte inkl. Halbpension, Fahrradverleih



In Ihrem Reisebüro oder unter www.dertour.de (Gültig bis 01.01.2016)



Highlights

- JazzAscona (25.06.-04.07.2015): über 200 Konzerte und 400 Stunden Livemusik
- Moon & Stars (09.-19.07.2015): zehn Tage Pop- und Rockmusik auf der Piazza Grande in Locarno
- LongLake Festival Lugano (25.06.–25.07.2015): über 250 Veranstaltungen und Special Guests, welche die Stadt einen Monat lang täglich beleben
- Festival del film Locarno (05.-15.08.2015): eines der fünf renommiertesten Festivals in Europa



Information, Beratung und Buchung.



Ihre Schweiz-Experten für perfekte Ferien.

Kompetente Beratung & sensationelle Angebote

Rufen Sie uns unter **00800 100 200 30*** von Mo-Fr 8-18 Uhr und Sa 10-16 Uhr kostenfrei an oder schreiben Sie uns eine E-Mail auf info@myswitzerland.com.

MySwitzerland.com, Webcode

D72940

Kostenlose Apps.

Auf dem Tablett serviert

Mit der App Swiss Mag und ihren eBroschüren wird das Entdecken der schönsten Erlebnisse bereits zum Erlebnis.



iPad App Swiss Mag herunterladen:

MySwitzerland.com/ipad

Mobile Apps

Mit unseren kostenlosen Mobile Apps sind nützliche Infos, wertvolle Tipps und willkommene Inspirationen immer zur Hand:





Best Swiss Hotels



Swiss City Guide



Events



Trips



Hike





Bestellen Sie unsere aktuellen Ferienmagazine und Broschüren.

Die schönsten Seiten der Schweiz

In aller Ruhe die nächsten Ferien planen, im Winter schwelgen, vom Sommer träumen und Hotels erkunden - ob auf Papier oder im Internet: Bestellen Sie gratis die thematisch abgestimmten Ferienmagazine und anregenden Hotelbroschüren von Schweiz Tourismus mit folgendem Webcode.

MySwitzerland.com, Webcode

100

Erleben Sie die 1001 Facetten der Genferseeregion entlang der Grand Tour of Switzerland



Mehr Informationen unter www.myvaudtrip.ch

