

# al dente

Das Magazin für Geniesser

Betty Bossi

Gault & Millau



SAANENLAND für Geniesser

## Märchenhaftes Gstaad

- ➔ GSTAAD Die besten Gourmetrestaurants, Pistenlokale und Skihütten
- ➔ GOURMET-INTERVIEW mit Weltklassefechter Max Heinzer
- ➔ BETTY BOSSI Gepfefferte Rezeptklassiker ➔ KAVIAR im Test



**FINE  
FOOD**



## FÜR BESONDERE MOMENTE.

Erleben Sie einmalige Genussmomente mit den Fine Food Spezialitäten aus aller Welt. Zum Beispiel den Fine Food Champagner Grand Cru Prestige des Winzers Jean-Etienne Bonnaire, der 100% Chardonnay-Trauben aus der Grand-Cru-Gemeinde Cramant verwendet. Die kalkhaltigen Böden des Terroirs verleihen diesem Blanc de Blancs eine einmalige Mineralität und Frische. Im Bouquet dominieren Zitrusfrüchte, feine Ananas, leichte florale und auch nussige Aromen.



Für mich und dich.

COOP.CH/FINEFOOD

# Editorial



**URS HELLER**  
Leiter Zeitschriften  
Ringier Axel Springer Schweiz AG  
Chefredaktor  
GaultMillau

## «Lick it up» bei Gaggan. Und: Die Besten in Gstaad

**NEULICH WAR ICH BEI ARNAND GAGGAN IN BANGKOK**, gemäss «50 Best»-Liste «die Nummer 1 in Asien». Ein ziemlich ungewöhnlicher Abend: Der Inder zeigte Videos, erzählte Geschichten, legte Pink Floyd, Kiss und Foo Fighters auf. Gekocht hat er auch. 25 Gänge! Besonders anspruchsvoll war Nummer 3: «Lick it up!», stand am Tellerrand. Also leckten wir brav das Porzellan blank – einen Ausweg aus dieser Lage gabs nicht. Bei den meisten anderen Gängen war Handarbeit angesagt. Die hervorragenden Lammchops beispielsweise nagten wir direkt vom Knochen. Meine Mitesser in Gaggans «Lab»? Sterne-

köche wie *Andreas Caminada* (Fürstenuau GR) oder *Dani Garcia* (Marbella, Spanien). Ihr Urteil? «Präsentation ziemlich ungewöhnlich. Geschmack hervorragend.»

**GOURMETS MÖGEN GSTAAD.** «al dente» führt Sie in eine Gegend, in der man noch Messer, Gabel und Löffel aufdeckt: nach Gstaad und ins Saanenland. Kulinarisch ist das ein gelobtes Land! Die Dichte an GaultMillau-Punkten ist bemerkenswert. «Pacemaker» im wunderschönen Dorf ist *Robert Speth*, der 18-Punkte-Chef aus der «Chesery». Speth droht mit Rücktritt (altershalber). Das ist keine gute Nachricht. Die Kronprinzen? Der stille Schaffer *Martin Göschel* macht im wunderschönen «Alpina» einen hervorragenden Job und hat sich in die 18-Punkte-Liga zurückgekämpft. Im «Grand Bellevue» steht *Marcus G. Lindner* auf dem Prüfstand.

Der Koch aus Leidenschaft müsste eigentlich wissen, wie viel Avantgarde man dem Gstaader Gourmetvolk zumuten kann; es ist sein dritter Job im Saanenland. «Verliebt in Gstaad». Ab Seite 14.

**80 PROZENT GEMÜSE!** Kennen Sie *Monsieur Degeimbre*? Ich auch nicht. Aber das hole ich nach: Der Koreaner kommt ins Engadin. In Belgien kocht er so gut, dass ihn unsere GaultMillau-Kollegen mit dem 19. Punkt ausgezeichnet haben. Damit ist Sang-Hoon Degeimbre einer der grossen Stars am St. Moritz Gourmet Festival (11. bis 19. Januar). Seine Erfolgsformel? 80 Prozent Gemüse, 20 Prozent Fisch und Fleisch. So will es der Zeitgeist. «Der stille Monsieur Degeimbre». Ab Seite 42.

Viel Spass mit «al dente»!  
*Urs Heller*

## Impressum

**Redaktion**  
Schweizer Illustrierte / «al dente»  
Flurstrasse 55  
Postfach  
8021 Zürich  
Tel. 058 269 20 00  
info@schweizer-illustrierte.ch  
Aboservice: 0848 820 920  
«al dente» erscheint als Beilage der Schweizer Illustrierten am 30. November 2018

**Leitung «al dente» / Leiter Zeitschriften** Urs Heller  
**Leitung Redaktion** Isabel Notari  
**Bildchefin** Nicole Spiess  
**Textchefs** Natascha Knecht, Jan Morgenthaler  
**Layout / Produktion** Dominic Koch  
**Mitarbeiter dieser Ausgabe** Max Fischer, Geny Hess, Chandra Kurt, David Schnapp, Felix Seewald (Betty-Bossi-Rezepte)  
**Fotografen** Dave Brüllmann, Bernard van Dieren-donck, Marcus Gyger, Nik Hunger, Lucian Hunziker, Kurt Reichenbach, Paul Seewer  
**Bildredaktion** Melanie Barton, Martin Müller, Regula Revellado

**Design** Beling Thoenen Design  
**Korrektur** Ursula Trümpy  
**Bildbearbeitung** Ringier Redaktions-Services  
**Leiter Content- & Marketing-Partnerschaften** Thomas Passen  
**Marketing** Verena Baumann, Patricia Heller  
**Vermarktung** Admeira SA, Flurstrasse 55, Postfach, 8021 Zürich  
Tel. +41 58 909 99 62, E-Mail: saleservices@admeira.ch  
**Anzeigenpreise und AGB:** www.admeira.ch  
**Chief Executive Officer** Bertrand Jungo  
**Business Unit Director Print & Digital** Beniamino Esposito  
**Sales Director** Roger Knabenhans  
**Media Service Print** Esther Staub  
**Verlag** Ringier Axel Springer Schweiz AG, Postfach, 8021 Zürich  
**Druck** Swissprinters AG, 4800 Zofingen

**SCHWEIZER  
ILLUSTRIERTE**

**Gault&Millau**

**Betty Bossi**

## Inhalt

<b>Antipasti</b>	<b>6</b>
<b>Gstaad</b> Die schönsten Adressen	<b>14</b>
<b>Der Goldene Koch</b>	<b>34</b>
<b>Gourmet-Interview</b>	
Degenfechter Max Heinzer	36
<b>Ein Belgier in St. Moritz</b>	<b>42</b>
<b>Mondovino</b> Zu Besuch in der Champagne	47
<b>Betty Bossi</b>	
Rezepte mit Pep & Pfeffer	59
<b>Lifestyle-Magazin</b>	<b>75</b>
Alpsteingeflügel	76
Die Wassersommelière	78
Der Schokoladen-Weltmeister	79
Kochbücher	80
Chef's Table	85
Schweizer Wein	86
Weine für jedes Budget	87
Test: Kaviar	88
5 Minuten über grosse Vögel	90
<b>Impressum</b>	<b>3</b>



### Ein Belgier in St. Moritz

Er ist der stille Star am St. Moritz Gourmet Festival 2019: Sang-Hoon Degeimbre. Ein Starchef mit 19 GaultMillau-Punkten. Doch er ist kein Koch wie jeder andere. Porträt eines Autodidakten. **Seite 42**



### Glückliche Gänse

Ribelmais-Gänse und Guggeli vom Alpstein sind in der Topgastonomie heiss begehrt. Denn in der Qualität kommt es an das Topgeflügel aus Frankreich heran. **Seite 76**



### Naturweine?

Klare Worte über die Flaschen, die gerade sehr im Trend sind, gibts in der Kolumne des St. Galler Master of Wine Philipp Schwander. His Master's Voice. **Seite 6**

Titelfoto: Marcus Gyger  
Fotos: Marcus Gyger, Nik Hunger (2), Dirk Kerstens, Olivia Pulver, Kurt Reichenbach



### Traumsicht in Gstaad

Kulinarisch sind Gstaad und Saanenland gelobtes Land. Die Dichte an GaultMillau-Punkten ist bemerkenswert. Ebenso bemerkenswert sind die Restaurants im Dorf und an den Pisten mit ihren traumhaften Sonnenterrassen (Bild: «Le Grand Chalet»). Die schönsten Adressen. **Seite 14**



### Toller Hecht

Er ist Weltklasse im Fichten – und im Fischen und Filetieren. Routiniert und in Windeseile nimmt Max Heinzer Hechte, Egli & Co. aus. Das Gourmet-Interview. **Seite 36**



### Hochkarätig

Kaviar hat Hochsaison. Vor allem der aus der Zucht wird für Gourmets immer attraktiver. Deshalb hat Sensoriker Patrick Zbinden (3. v.l.) einige Spitzenköche zum Kaviartest gebeten. Die Resultate. **Seite 88**



**UNBEDINGT NACHKOCHEN**  
Die Betty-Bossi-Rezepte mit allen möglichen Pfeffersorten haben es in sich. **Seite 59**

**Selomida,**  
für die täglichen Herausforderungen

Magenbrennen →

↓

Durchfall oder Verstopfung →

← Verdauungsbeschwerden

**Erhältlich in Apotheken und Drogerien.**  
Dies ist ein zugelassenes Arzneimittel. Lesen Sie die Packungsbeilage. Omidia AG, Küssnacht am Rigi.

# Antipasti

## HIS MASTER'S VOICE Die Philipp-Schwander-Kolumne



Vergessen Sie Naturweine!

Ein Freund von mir trinkt fast nur noch sogenannte «natural wines» oder «Naturweine». Denn nur diese seien bekömmlich, weil alle anderen mit Chemie vollgepumpt seien. Stimmt das?  
Martin M. aus Zürich

Ihr Freund scheint nicht viel von Wein zu verstehen und auch sehr leichtgläubig zu sein. Die Modewelle der sogenannten Naturweine ist eine Epidemie und eigentlich nur dadurch zu erklären, dass es viel zu viele Leute gibt, die rein gar nichts von Wein verstehen. Schon allein der Name ist eine blanke Anmassung: Naturweine! Philipp Grassl beispielsweise, der eben erst zum besten Winzer Österreichs erkoren wurde, ärgert sich masslos über diese Bezeichnung, da sie suggeriert, nur die «Naturweine» seien wirklich biologisch und natürlich, was definitiv in keiner Weise stimmt. Manch einer lässt sich auch dadurch blenden, dass bei den «Naturweinen» möglichst wenig Schwefel eingesetzt wird. Nun ist dazu zu wissen, dass Schwefel seit der Antike gegen das Braunwerden des Weines eingesetzt wird. Er bindet den Sauerstoff und verhindert so eine vorzeitige Oxi-

dation sowie die Entwicklung von Bakterien und wilden Hefen. Der Einsatz von Schwefel kann gewissermassen mit einer Impfung beim Menschen verglichen werden: Es wird der Entstehung von Krankheiten und Fehlern vorgebeugt. Die heutigen Schwefeldosen sind zudem sehr bescheiden und gesundheitlich unbedenklich. Ausserdem gibt es gar keinen Wein ohne Schwefel, da die Hefe selbst während der Gärung Schwefel produziert. Um den Bogen zu unserem österreichischen Winzer zu spannen: Grassl arbeitet biologisch im Rebberg, vergärt mit Naturhefen und braucht weder Schönungs- noch Klärungsmittel. Seine Weine sind mindestens so natürlich hergestellt wie viele sogenannte Naturweine. Davon abgesehen sind seine Weine fehlerlos, was man von manchen «Naturweinen» nicht behaupten kann. Um es kurz und drastisch zu formulieren: Vergessen Sie die «Naturweine», aber besuchen Sie einen Weinkurs, der Ihnen das Hintergrundwissen vermittelt, damit Sie nicht auf jeden Modegag hereinfallen!

Der Sankt Galler Philipp Schwander ist der erste Schweizer Master of Wine.



### Mini ganz gross

Die Minipfannen von Cristel sind aus Edelstahl gefertigt und haben einen Stiel, der nicht heiss wird. Sie sind für alle Herdarten und sogar für Backofen, Grill und Spülmaschine geeignet.

Von Cristel, bei Pro Table, St. Gallen, Ø 12 cm, CHF 60.–



### Schmucker Blickfang

In Blau, Caramel, Petroleum oder Cognac kommen die handgefertigten Dosen mit Deckel in Form eines Berets daher. Ideal für Nüsse, Pralinen, Dörrobst oder Süssigkeiten.

Von Nude, bei Cascade, Luzern, diverse Grössen, ab CHF 99.–



### Edel für Essig & Öl

Sie sind sehr dekorativ auf dem Tisch, die Glasflaschen für Essig und Öl. Die einzigartige verspiegelte Oberfläche schützt vor Sonnenlicht.

Gesehen bei Cascade in Luzern, je CHF 14.50



→ ES DARF GELÖFFELT WERDEN Edles aus Büffelhorn

### Jeder Löffel ein Unikat

Horn ist ein Naturmaterial. Und so begeistert jeder Oliven-, Eier- und Kaviar- sowie Salzlöffel (in zwei Grössen) mit seiner ganz speziellen Maserung (v. r. n. l.). Nicht in die Spülmaschine geben, dafür ab und zu mit Öl pflegen.

Gesehen bei Cascade in Luzern, Stück ab CHF 12.50



### Zwei in einem

Eine Presse mit zwei Seiten – auf der einen wird der Knoblauch gepresst, auf der anderen in feine Scheiben geschnitten.

Von Moha, gesehen bei Pro Table, St. Gallen, CHF 24.90



### Handlich

Der Trüffelhobel aus Olivenholz liegt sehr schön in der Hand und ist schnell verstellbar – für perfekte Scheiben.

Gesehen bei Cascade in Luzern, CHF 55.–



### Für Luft, Schaum & Co.

Der Aufschäumer bietet einen besonders kraftvollen Antrieb und stabile Wellen. Er ist nicht nur für Milchschaum, sondern auch für Vinaigrettes und Cocktails geeignet.

Von Adhoc, erhältlich bei Pro Table, St. Gallen, CHF 39.80



### Immer parat

Durch Drehen des Knopfes wird kinetische Energie erzeugt, so ist die Waage immer einsatzbereit. Maximale Wiegekapazität: 5 Kilo, Sensor Touch.

Von Zassenhaus, bei Pro Table, St. Gallen, 19×24,5×3,5 cm, CHF 55.–



### Top-Pfanne

Fünf Schichten verteilen die Wärme ideal über den gesamten Topfkörper, was das Kochen erleichtert. Ideal zum Rühren, Braten und Garen.

Minipfanne von Cristel, bei Pro Table, St. Gallen, Ø 12 cm, CHF 75.–



### Ein Toast von Emma

Die preisgekrönte dänische Designserie Emma präsentiert ihr neuestes Küchengerät: einen Toaster im Design der 50er-Jahre, grau lackiert.

Von Stelton, im Fachhandel erhältlich, CHF 239.90

## Dr. Kuno



Lifestyle-Experte

## Zu Tisch mit einem Influencer

Obwohl ich in einem hippen Lokal einen Tisch ergattern konnte, war mein letztes Date ein Flop. Anstatt mit mir das tolle Essen zu geniessen, hatte die Dame nichts Besseres zu tun, als alles mit dem Smartphone zu dokumentieren und sofort ins Netz zu laden. Ich bin total genervt – oder vielleicht doch nicht mehr à jour?

Adrian H., Baden

Influencerinnen und sonstige selbsternannte Experten, die sich in den Social Media tummeln, sind nicht nur meist total überschätzt, sondern eine Plage. Dass Insta & Co. mit Food-Fotos geflutet werden, ist letztlich für mich auch irrelevant, da über diese Kanäle keine substanziellen Informationen zur Qualität des Essens geliefert werden. Anders gesagt: Ich spare mir die Zeit, umgehe weiträumig jedwede «food advisors» und lese lieber ein von kompetenten Gastrospezialisten verfasstes Kompendium. Ginge es nach mir, würde ich im Restaurant sogar ein Smartphone-Verbot einführen. Dann unterhielten sich die Gäste nämlich wieder mal miteinander, statt dauernd autistisch am Gerät herumzufummeln.



## Edel Trüffel hobeln

Designer Ben Van Berkels hat sich für den Trüffelhobel für Alessi unter anderem vom Centro Nazionale Studi Tartufi in Alba beraten lassen. Ein Topteil aus Edelstahl!

Von Alessi, bei Pro Table oder im Fachhandel erhältlich, CHF 89.–



## Im Nu geraffelt

Sozusagen im Handumdrehen lässt sich der Apfel raffeln – ohne grossen Kraftaufwand. Kerngehäuse und Saft bleiben im Becher.

Von Betty Bossi, [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch), CHF 25.90



## Alessi wird rot

Jasper Morrison reduziert gerne aufs Wesentliche. So auch die Schale aus Stahl, die der britische Designer für Alessi entworfen hat.

Von Alessi, im Fachhandel erhältlich, CHF 45.–



## Drei schneidige Klassiker

Swiss Modern heisst die neue Messerserie von Victorinox. In der Küche nicht fehlen dürfen Steak-, Office- und Tranchiermesser (v.o.). Griffe aus Nussbaum.

Von Victorinox, erhältlich in allen Victorinox-Stores, ab CHF 69.–

→ KNALLIGE FARBEN bringen Frische in den Küchenalltag



## Geteilter Genuss

Eine Seite für die Oliven, die andere für die Steine. Oder auf der einen Seite Dip, auf der anderen Gemüse oder Chips. Apéroteller von Ana Roquero.

Aus der Serie Shell Line, gesehen bei Cascade, Luzern, CHF 19.50



## Apéro im Regenbogen

Plättchen und Schälchen für Apéros, Oliven oder Desserts kann man nicht genug haben. Schön, wenn alle die gleiche Form, aber andere Farben haben.

Von Mud, bei Cascade in Luzern erhältlich, ab CHF 35.–



## Vorrat in Kirschrot und Perlgrau

In Vorratsdosen lassen sich nicht nur Mehl, Zucker und Getreide verstauen, sondern auch kleine Geschenke verpacken. Zum Beispiel selbstgemachte Pralinen oder Guetsli.

Von Le Creuset, im Fachhandel erhältlich, in diversen Grössen, ab ca. CHF 37.90



## Für die Tülle

Damit nichts austrocknet, gibts von Städter einen speziellen Tüllenverschluss. So können Cremes, Mousses und Fruchtsaucen aufbewahrt werden.

Von Städter, im Fachhandel erhältlich, 4 Stück, CHF 9.90



## Knackt jede Nuss

Dank Hebelwirkung zerkleinert der preisgekrönte Nussknacker von Drosselmeyer jede Mandel, Baum- und Haselnuss. Und erst noch ohne Krümel.

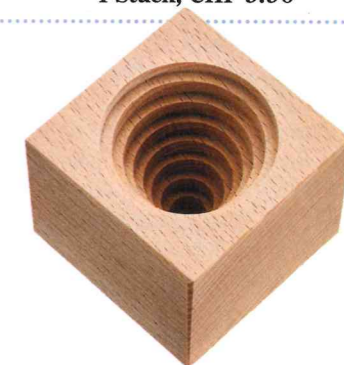
Nut Cracker von Drosselmeyer, im Fachhandel erhältlich, CHF 49.–



## Schalen & Schüsseln

Über die Festtage kann man nicht genug davon haben. Etwa diese aus Porzellan, mit matter Aussen- und glänzender Innenseite.

Von Zieher, gesehen bei Pro Table, St. Gallen, Ø 11,5 cm, CHF 39.–



## Summ, summ, summ

Ergibt wunderbare Biscuits in Form eines Bienenstocks. Für klassische Bienenkörbchen oder getränkte Likörspitzen. Aus Buchenholz.

Von Städter, gesehen bei Pro Table, St. Gallen, CHF 15.–

# Antipasti

## OLD FASHIONED Nie altmodisch!



### WAS IST DRIN?

6 cl	Whisky
1	Zuckerwürfel
1 – 2 Schuss	Angostura Bitter
je 1	Orangen- und Zitronenzeste
	Eiswürfel

### WIE WIRD ER ZUBEREITET?

Zuckerwürfel in ein Tumbler-Glas geben und mit den Spritzern Angostura Bitter auflösen. Eiswürfel und Whisky dazugeben und kalt rühren. Mit Orangen- und Zitronenzeste garnieren.

### WER HATS ERFUNDEN?

Der Shortdrink basiert auf dem 1806 erstmals schriftlich festgehaltenen Rezept für einen Cocktail aus einer Spirituose, Wasser, Zucker und Cocktailbitter. Die Rezeptur wurde jedoch stets abgewandelt. Wer also damals die Urversion trinken wollte, musste mit dem Zusatz «old fashioned» ordern – ein Klassiker war geboren.

### WANN WIRD ER GETRUNKEN?

Lange Zeit hatte er den Ruf eines Altherrendrinks. Aber er feiert ein Comeback. So hat das Fachmagazin «Drinks International» im vergangenen Jahr eine Studie über die 50 bestverkauften Cocktails der Welt veröffentlicht. Auf dem ersten Platz: der Old Fashioned!



## Der perfekte Assistent

Das Besondere am Küchenklassiker aus Schweden ist die Antriebstechnik. Und mit den leistungsstarken 800 Watt kann die Maschine bis zu 5 Kilo Teig verarbeiten.

Von Ankarsrum, erhältlich bei Sibling, Zürich, ab CHF 850.–



## Geschenke aus Glas

Die kommen immer gut an: Whisky-Tumbler (r.) oder Gläser für den Aperitif (l.). Darin machen sich auch Suppen oder Schichtdesserts hervorragend.

Von Cascade, Luzern, Tumbler, 2er-Set, CHF 89.–, Apérogläser, 6er-Set, CHF 30.–



## Hält ein Leben lang

Eine gute Investition: das Schneidebrett aus Holzfasern von Epicurean. Es ist hitzeresistent bis 176 Grad, messerfreundlich, spülmaschinenfest.

Bei Cascade, Luzern, in diversen Grössen, ab CHF 22.90



## Ravioli-Stempel

Pasta selber machen? Der italienische Stempel macht es einem leicht. Mit Blumen- und anderen Motiven erhältlich. Griff aus Nussbaum.

Von Marcato, gesehen bei Cascade, Luzern, CHF 39.80



## Eine Kugel mit Schneid

Sie ist ein Blickfang in jeder Küche, wenn nicht gar in jedem Raum – die Messerkugel, die Platz bietet für 12 Messer. Aus lackiertem Baumussholz und mit Edelstahlfüssen.

Von Breka, u. a. bei Küche & Raum, Bern, 10×10×10 cm, CHF 364.90



## Ein Duo räumt auf

Nie mehr Zucker verschwenden – mit diesem Portionierer. Ein halber Teelöffel ist die fixe Menge. Auch der Milchgiesser ist einfach zu handhaben.

Von Adhoc, bei Pro Table, St. Gallen, CHF 39.–



## Allrounder

Ein Prachtstück! Superreibe für Zitruszesten, Käse, Ingwer, Schokolade, Trüffel und mehr. Griff aus Baumuss, stabiler Gummifuss.

Von Microplane, gesehen bei Cascade, Luzern, CHF 39.90



## Und es ward Licht

Neues Objekt vom Berliner Designer Mark Braun: Das Windlicht «Erde» verbreitet ein warmes Licht. Fortsetzung folgt – mit anderen Planeten.

Von Mark Braun, bei Cascade, Luzern, CHF 99.–



Freude am Fahren



**ALLESKÖNNER.  
NICHTSMÜSSER.**  
DER NEUE BMW X5.

WASSERNGRAT, 1920 Meter über Meer.  
Ein kleines Skigebiet. Aber mit einer grossen  
Sonnenterrasse und grandioser Aussicht.

210 GaultMillau-Punkte!  
Im sanften *Saanenland*  
werden Feinschmecker  
rund um die Uhr von  
begeisternden Köchen  
verwöhnt. Der ultimative  
Gstaad-Guide: zu Besuch  
in den besten Restaurants,  
auf den schönsten Sonnen-  
terrassen – und in der  
Dorfmetzg.

# Verliebt in Gstaad



# Gstaad/Saanenland

LOUP DE MER, SAFTIG SERVIERT  
AN DER GRÄTE Robert Speth mag  
«grosses pièces», und der GaultMillau  
mag ihn: 18 Punkte!



*DER HERR DER GROSSEN FISCHE! Platzhirsch Robert Speth («Chesery», Gstaad)*

**Der Martin**  
**ler Executive**  
**regionale**  
**enarbeit.**



**Text Urs Heller**  
**Fotos Marcus Gyger**

**DER TAG BEGINNT GUT** im Swiss Deluxe Hotel «The Alpina» ob Gstaad. Auch dank Monsieur Audric de Campeau. «The bee whisperer» nennt man ihn respektvoll, seit er vor ein paar Jahren Anzug und Krawatte gegen Imkerkleidung getauscht hat und sich um die vier Bienenstöcke im Hotelpark kümmert. Zu seinen Tierchen pflegt er ein sehr inniges Verhältnis: «Meine Mädchen», nennt er sie zärtlich und fügt trocken an: «Wer einmal von Bienen gestochen wurde, kommt von ihnen nicht mehr los.» Monsieur Audrics «Mädchen» liefern den Honig fürs Frühstücksbuffet. Das ist wunderschön

für eine herausragend gute Harissa-Creme. Kartoffeln und auch das rare Wintergemüse Puntarelle stammen vom initiativen Gstaader Bauern Daniel von Siebenthal, der zum Hoflieferanten der Gstaader Starchefs aufgestiegen ist. Göschel kann auch Fisch. Turbot beispielsweise. Bianchi hat ihm ein fangfrisches Neun-Kilo-Exemplar in die Berge geliefert. Wir kriegen ein wunderschönes Mittelstück davon und vor allem eine grandiose Bisque. Berge von Hummerkarkassen wurden da ausgekocht, um seinen Ansatz hinzukriegen. Ganz klassisch geht auch: Kalbsschwanz, Kalbskotelett, zweimal angesetzter Kalbsjus. Der Chef erinnert ein wenig an den überragenden Basler 19-Punkte-Koch Peter Knogl. Einige Gerichte

## V GÖSCHEL, TAK & TOM Im «Alpina» verwöhnen drei Chefs die Gäste

aufgebaut, auch mit einer Sektion für Veganer. Klar: Wer Madonna und andere Weltstars (Tiger Woods mit Familie!) beherbergt, kann nicht einfach nur Zopf, Butter und Wurst hinstellen. In der Hotellerie gibts ein geflügeltes Wort: Zeig mir deine Frühstückseier, und ich sag dir, wer du bist. Also ordern wir «Euf Bénédicte». Sie sind schlicht perfekt, und wir notieren: Die Küchenbrigade des «Alpina» ist schon im Morgengrauen hellwach und für Bestleistungen bereit.

Chef in der eher etwas engen «Alpina»-Küche ist Martin Göschel. Er hat vor Jahren bereits im GaultMillau hoch gepunktet («Paradies», Ftan GR) und jetzt in Gstaad ein neues Revier gefunden; nach nur einem Winter ist die hohe Note 18 wieder zurück im Haus. Göschel geht es im «Sommet» lautloser an als sein berühmter Vorgänger Marcus G. Lindner und hat dadurch auch etwas weniger «Lampe» mit seinen Chefs. «Er kocht aufwendig, detailversessen, pinzettengenau», notieren die Tester

bleiben monatelang auf der Karte, aber was drauf ist, ist perfektioniert und so richtig gut.

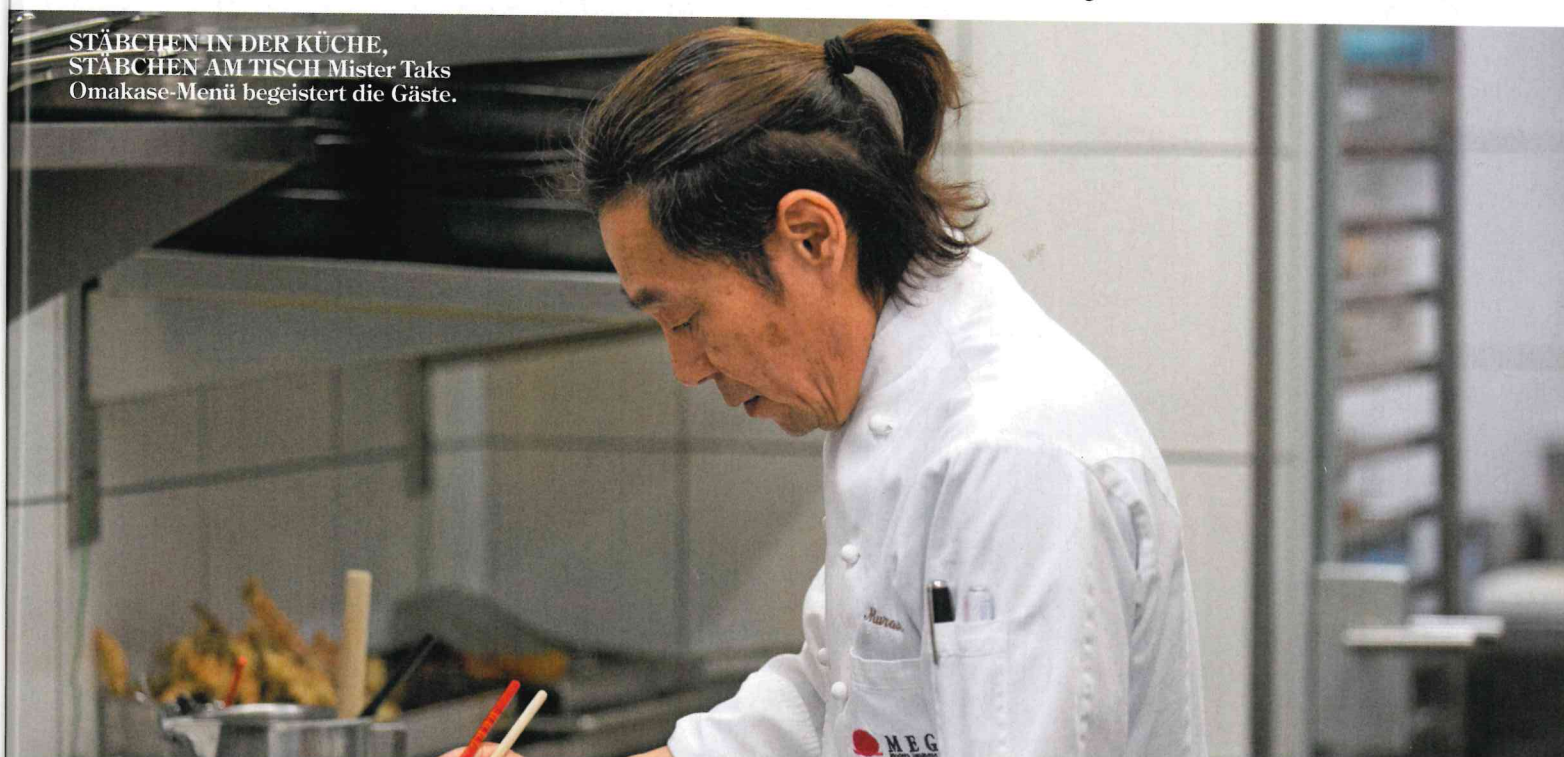
**KONKURRENZ GIBTS IM EIGENEN HAUS.** Das japanische «Megu» ist schnell zum Lieblingsrestaurant der Gstaader Feinschmecker und Schickeria aufgestiegen – ohne frühzeitige Reservation geht hier gar nix. Für einen wunderschönen Abend sorgen Mister Tak und Mister Tom. Tsutomu Kugota (Markenzeichen: Krawatte unter der weissen Kochbluse) bereitet seine trendigen Dinger à la minute, diszipliniert und stumm zu, hat beim Einkauf keine Budgetrestriktionen: Chutoro, Toro, Otoro, Wagyu, Unagi-Aal. Er begeistert damit auch die japanischen Gäste im Haus. Die zücken ihre Handys, schicken die Posts glücklich in die ferne Heimat. Takumi Murase ist der Chef im «Sommet» und zeigt in einem siebengängigen «Omakase»-Menü, was er draufhat. Eine Bento-Box mit vier verschiedenen Algen, Shiso, Daikon,



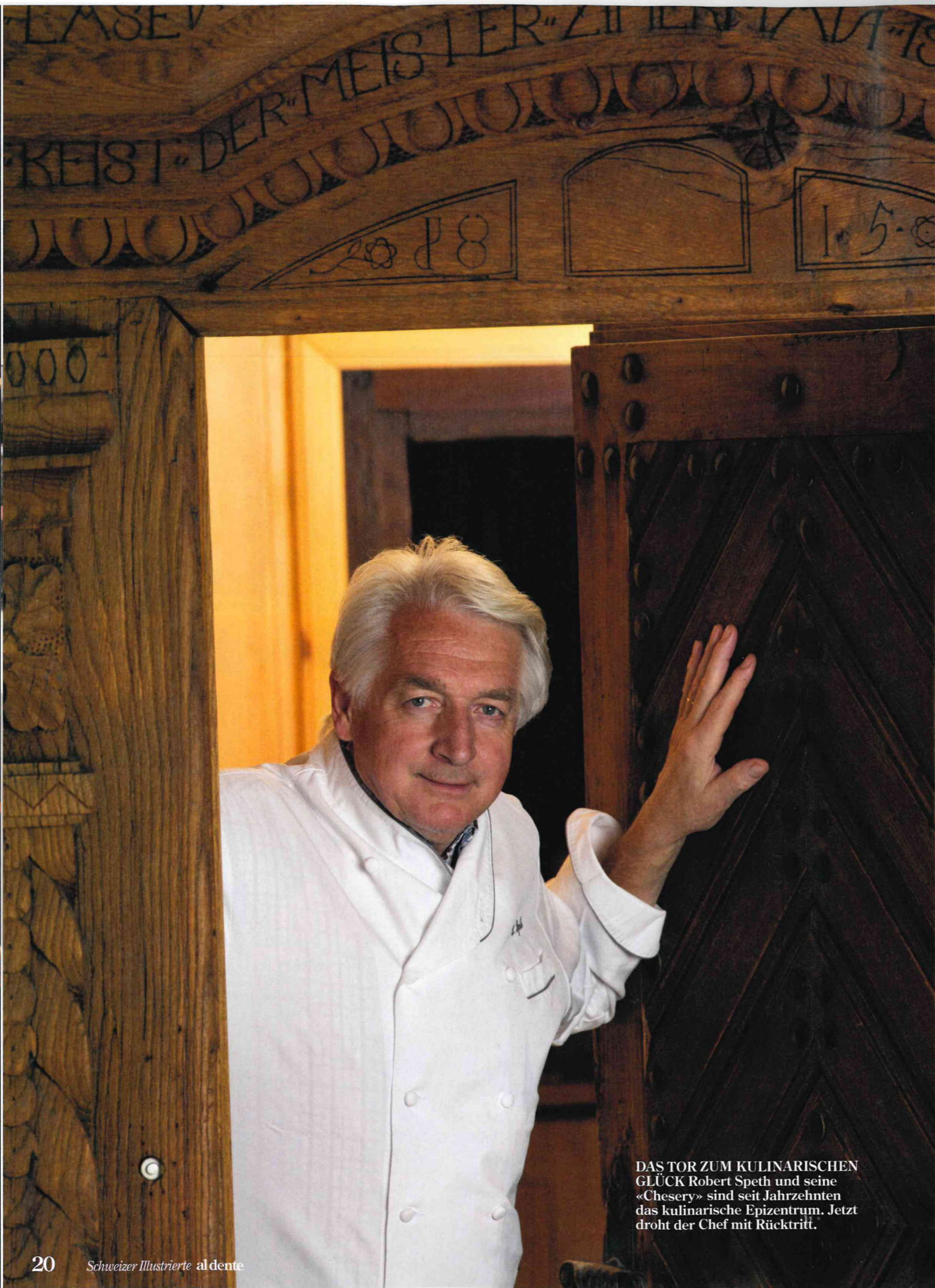
**ZWEI RESTAURANTS IM SCHÖNSTEN ALPENHOTEL** Martin Göschel holt im «Sommet» den 18. Punkt. Takumi Murase (M.) und Tsutomu Kugota bringen ein Stück Japan nach Gstaad («Megu»).



**XE! Martin**  
**nt-kraftigen**  
**k-Steinbutt**  
**htexemplar.**



**STÄBCHEN IN DER KÜCHE,**  
**STÄBCHEN AM TISCH** Mister Taks Omakase-Menü begeistert die Gäste.



**DAS TOR ZUM KULINARISCHEN GLÜCK** Robert Speth und seine «Chesery» sind seit Jahrzehnten das kulinarische Epizentrum. Jetzt droht der Chef mit Rücktritt.

yourself-Veranstaltung. «Megu» als Organisation und Lizenzgeber gibt es seit Jahren nicht mehr. Aber im «Alpina» hat man den klingenden Namen behalten, muss allerdings selber für die Erneuerung der Karte sorgen. Mister Tak lässt schon mal die Sau raus: Schweinebauch («pork belly»), wunderbar geschmort, auf einem Carpaccio vom Carabiniero. Auch sehr gut: seine strammen Okaki-Spargeln mit japanischen Reiscrackern (Kakinotane) darumherum und der Sukiyaki-Eintopf. Murases «Suppenfleisch»? Wagyu! «The Alpina» kriegt pünktlich zum Start in die Wintersaison einen neuen General Manager. Der temperamentvolle Nik Leuenberger hat das Haus pünktlich eröffnet, zum «Hotel des Jahres» ge-

trimmt, wurde dann «unfriendly» verabschiedet. Routinier Eric Favre bescherte dem Haus ein paar ruhigere und sehr gute Jahre. Jetzt ist Tim Weiland dran. Seine Referenz? Manchmal genügen vier Buchstaben, um aus vielen Bewerbern herauszusteichen; «Aman» ist ein magisches Wort in der Branche. Weiland war für die lifestylige Gruppe auf verschiedenen Kontinenten tätig, zuletzt als Chef des «Aman Hotel Le Mélézin» im französischen Courchevel. Sein Boss Mimran der Zweite, Sohn Nachson Mimran begrüsst ihn mit freundlichen Worten: «Wir haben eine Persönlichkeit gefunden, die unsere Vision eines nachhaltigen Luxus teilt.» Ob sich viel ändert? Gäste und Mitarbeiter sind gespannt. Klar ist: Die Bienen bleiben.

allein ein grandioser, unerschrockener Koch. Wir mögen seinen Wolfsbarsch, seinen Turbot, seine Enten, seine Poularden, seine Gitzi – und natürlich seine «Specials»: die bleichen, aber feinen Huchen («Donau-Lachs»), die Weltklasse-Bouillabaisse und das Kabir-Filet aus Appenzell, angerichtet mit Soja und Limone. Zurückgetreten ist der Robert bereits als Hüttenwart im kulinarisch besten Golfklub-Restaurant des Landes (Gstaad-Saannenmöser); das «Grand Hotel Park», mit dem kleinen weissen Ball nicht sehr verbunden und wieder mal mit einem neuen, weitgehend unbekanntem Küchenchef unterwegs, übernimmt. Macht Robert Speth (neu auf der Lohnliste des Unternehmers Ruedi Maag)

## BANGE FRAGE: Sagt Speth wirklich servus?

wirklich ernst und sagt nach einem letzten Winter auch in der «Chesery» leise Servus? Zwei Chefs stehen zumindest schon in den Startlöchern. Den einen nennt man im Dorf «de Franzos». Gemeint ist der begabte Franzose Emilien Deschamps, der schon jetzt mit Speth in der «Chesery» kocht und zuvor für Gordon Ramsey ein Restaurant in Bordeaux geführt hat. Der andere ist Marcus G. Lindner. Er steht zurzeit in der Küche des «Grand Bellevue», das ebenfalls zum Maag-Imperium gehört und von Schwiegersohn Daniel Koetser geführt wird. Der initiative junge Hotelmanager hat Lindner «carte blanche» versprochen. Der Starchef, der auf dem Zürcher Sonnenberg erwartungsgemäss nicht glücklich wurde, macht jetzt im Restaurant «Leonard's» sein Ding: Saibling/Gurke/Calamaretti/Senf oder Entenleber/Dashi/Kokosnuss zum Start, Wagyu mit Schmorzwiebeln oder Black Cod mit Miso zum Hauptgang. In der Lobby und an der Bar gibt es, was «healthy and trendy» ist (Hummus mit gepickelten Gemüse, Quinoa-Burger, Dal Makhani (spicy Bohnen), und natürlich auch, was weniger «healthy» ist: seinen fantastischen Burger. Marcus G. Lindner, hoch begabt, ehrgeizig und

**DIE «ANDERE» FREILAND-POULARDE** Robert Speth serviert den «Edelgüggel» schon mal geschmort im Römertopf.



**ROBERT SPETH, DER PLATZHIRSCH IN GSTAAD** (18 Gault-Mil-lau-Punkte), hat schon viele kommen und gehen sehen. Das Problem ist nur: Jetzt will er selber gehen, in den Ruhestand nämlich. Wir glauben ihm das natürlich nicht so ganz, und wir möchten ihn auch nicht missen: Er ist ein freundlicher Gastgeber – unterstützt von seiner Frau Susanne – und vor



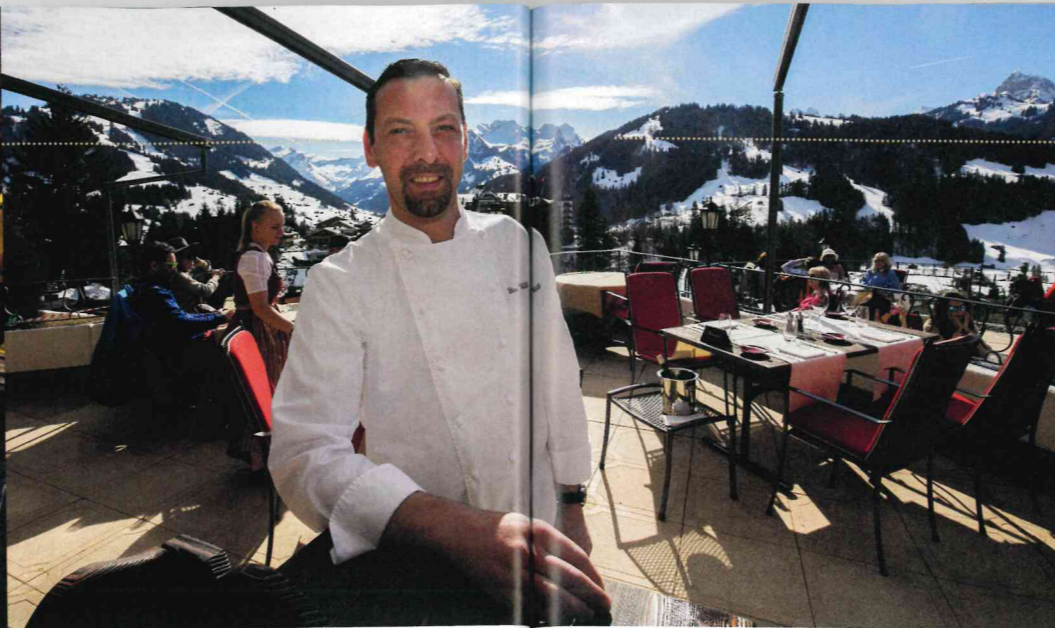
**EINFACH? EINFACH GROSSARTIG!** Robert Speths ofenfrische, noch warme Apfeltarte. Serviert mit feinem Doppelrahm.

Fortsetzung Seite 25

# Gstaad/Saanenland



**BRÜDER & TRENDSETTER** Simon (l.) und Nik Buchs führen das «16 Art Bar Restaurant» mitten in Saanen und sind auch Gastgeber auf der traumhaften Wasserngrat-Terrasse.

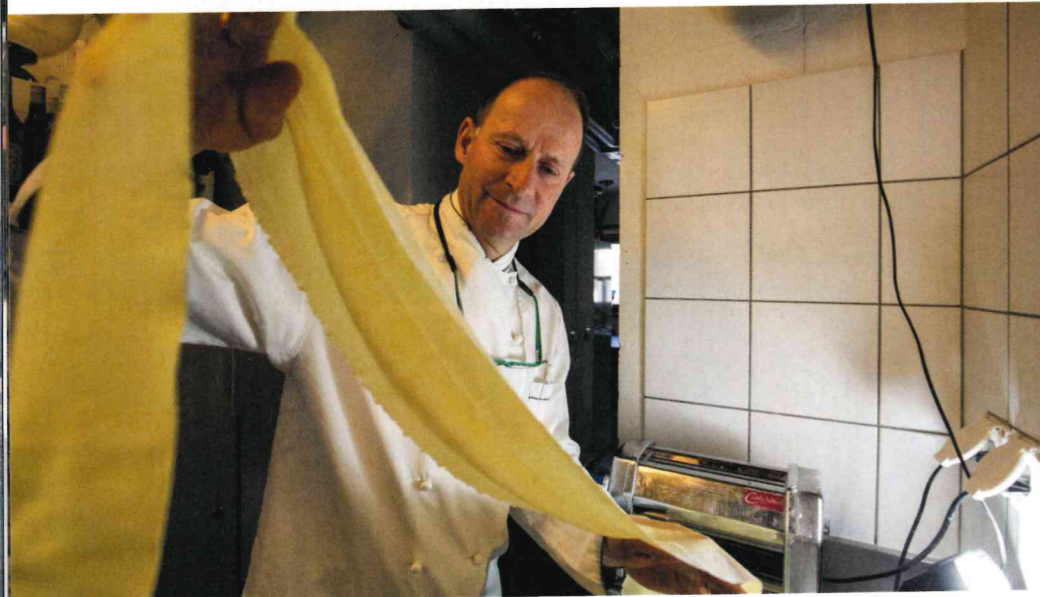


**EIN LUNCH AN DER SONNE!** 16-Punkte-Chef Sonnenterrasse hoch über dem Dorf. «Grand» ist

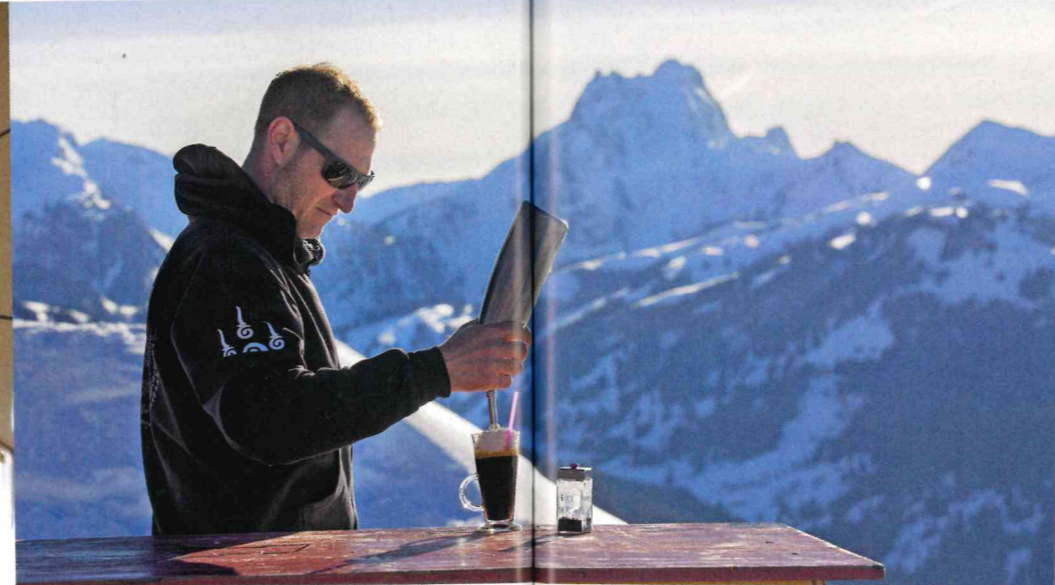
Steve Willié bittet im «Grand Chalet» auf die hier auch die Weinkarte. A place to be.



**AVENUE MONTAGNE** im Park Gstaad. Das Restaurant im eleganten Swiss Deluxe Hotel wurde raffiniert umgebaut. Diesen Winter muss sich hier ein neuer Küchenchef bewähren.



**RAVIOLI SIND SEIN DING** 16-Punkte-Chef Erich Baumer steht fürs Leben gern an der Pastateigmaschine. Das wissen seine Gäste im «Sonnenhof» ob Saanen sehr zu schätzen.



**BOXENSTOPP AN DER HORNYBAR** Der heissen «Kafi Schümli» zur Stelle. Service,

freundliche Chef Philipp Bigler ist mit einem Stimmung und Bergsicht sind erstklassig.



**JAPAN GRÜSST GSTAAD.** Im «Alpina» sind die Omakase-Menüs sehr beliebt. Chef Takumi Murase serviert im «Megu» eine Goldbrasse in der Reiskruste – und in Bouillon.



**ZWEI CHEFS, DIE SICH VERSTEHEN** Sasha Koffler (l.) und Michael Rindlisbacher powern im Vier-Sterne-Hotel Hornberg in Saanenmöser. Im Saal und auf der grossen Terrasse.



**TREFFPUNKT BUUREMETZG** Die besten Kü-Robert Speth) besuchen Robert Bratschi, den

chenchefs im Saanenland (hier Lokalmatador Metzger ihres Vertrauens, fast täglich.



**PRISKAS KÄSEKUCHEN.** Alternative zu Foie gras, Trüffel und Hummer im Grand Hotel? Käsekuchen aus der Bäckerei Müller in Saanen. Priska Fend ist hier der Boss.



DEN MANN AN DER BERKEL kennen wir doch: Formel-1-König Bernie Ecclestone (hier mit Direktor Ernes Elsener) ist in Gstaad zu Hause. Das traditionsreiche «Olden» gehört zu seinem Imperium.

## BERNIE IST AUCH BEIZER. Mister Ecclestone besitzt das Hotel Olden



DIE ZWEITE KARRIERE Ex-Weltcupfahrerin Brigitte Glur heisst jetzt Frau Frei und führt energisch das genussorientierte Wanderhotel Bernerhof.

etwas sensibel, ist gewissermassen der «kulinarische Wanderpokal» von Gstaad. Im «Park» und im «Alpina» war er schon (überall mit grossem Erfolg): «Ich mag Gstaad und die Gstaader, bin auch privat viel im Saanenland.» Ob er lange im «Bellevue» bleiben wird oder doch eher von einem Wechsel in die «Chesery» träumt, wird sich weisen.

**SCHLEMMEN AN DER BERÜHMTESTEN «PROMENADE» VON GSTAAD?** Das «Bellevue» ist eine Option. Das Wanderhotel Bernerhof eine andere. Brigitte und Thomas Frei führen dieses Vier-Sterne-Haus mit höchstmöglicher Genussorientierung und sind immer wieder für Überraschungen gut. Die Neuheit der Saison:

grossartiger Weinkenner («Sommelier des Jahres 2008»), Manuel Stadelmann sein begabter (Brasserie-)Koch. Renner: Fusilli mit Saint-Jacques, Calamares und Palourdes, Calamares à la vietnamienne (gefüllt mit Datterini-Tomaten und Peperoni); den schwarzen Trüffel gibts hier auch auf Araguiani-Schokolade. Gleich vis-à-vis eins der berühmtesten Hotels in Gstaad: das «Olden». Ziemlich klassisch, ziemlich teuer – und mit einem weltberühmten Besitzer: dem früheren Formel-1-König Bernie Ecclestone, der jeweils mit seinem Privatjet einfliegt und sich in Gstaad sehr wohl fühlt. Das wunderschöne «Rössli» (Baujahr 1823!) ist der älteste Gasthof im Ort, wird in der vierten Generation geführt. Chef Werner

**EINST EINE PINTE, HEUTE HOT-SPOT** Der Promifaktor im «Olden» an der Promenade ist hoch. Die Preise sind es auch.



Für Spitzenkoch Martin Dalsass ist im «Basta» jetzt basta, statt Pasta gibts Pizza. Ein raffinierter Pizzaofen («Izzo») wurde nach Mass eingebaut, die Pizzen sind ungewöhnlich: Die «Puccia Bernerhof» wird nicht ganz ausgerollt, isst sich wie ein Sandwich. Die «Gamberi rossi» transportiert die Edelkrebse aus Sizilien und kriegt die nötige Dosis Zitronenzeste, und auf der «Pizza Salsiccia» findet auch die berühmte Bernerhof-Bratwurst einen ungewohnten Landeplatz. Luigi Belcuore aus Salve in Apulien ist der muntere Pizzaiolo. Der Wein dazu? Der Maitre öffnet auch mal eine Sechs-Liter-Flasche (!), serviert den Amaranta Montepulciano glasweise.

Das chinesische «Blun-Chi» gleich nebenan bleibt seinem Erfolgskonzept treu, Chef Kah Hing Loke sorgt für volles Haus und 13 GaultMillau-Punkte. Im gemütlichen «La Gare» (klassische Küche, tolles «Bellavista»-Fondue) darf Küchenchef Marcel Reist selber ran, im «Stafel» gibt es wie früher am Tisch Tranchiertes und Flambiertes – von Kalbsnierli über Carabineros bis zu Ananas und Banane.

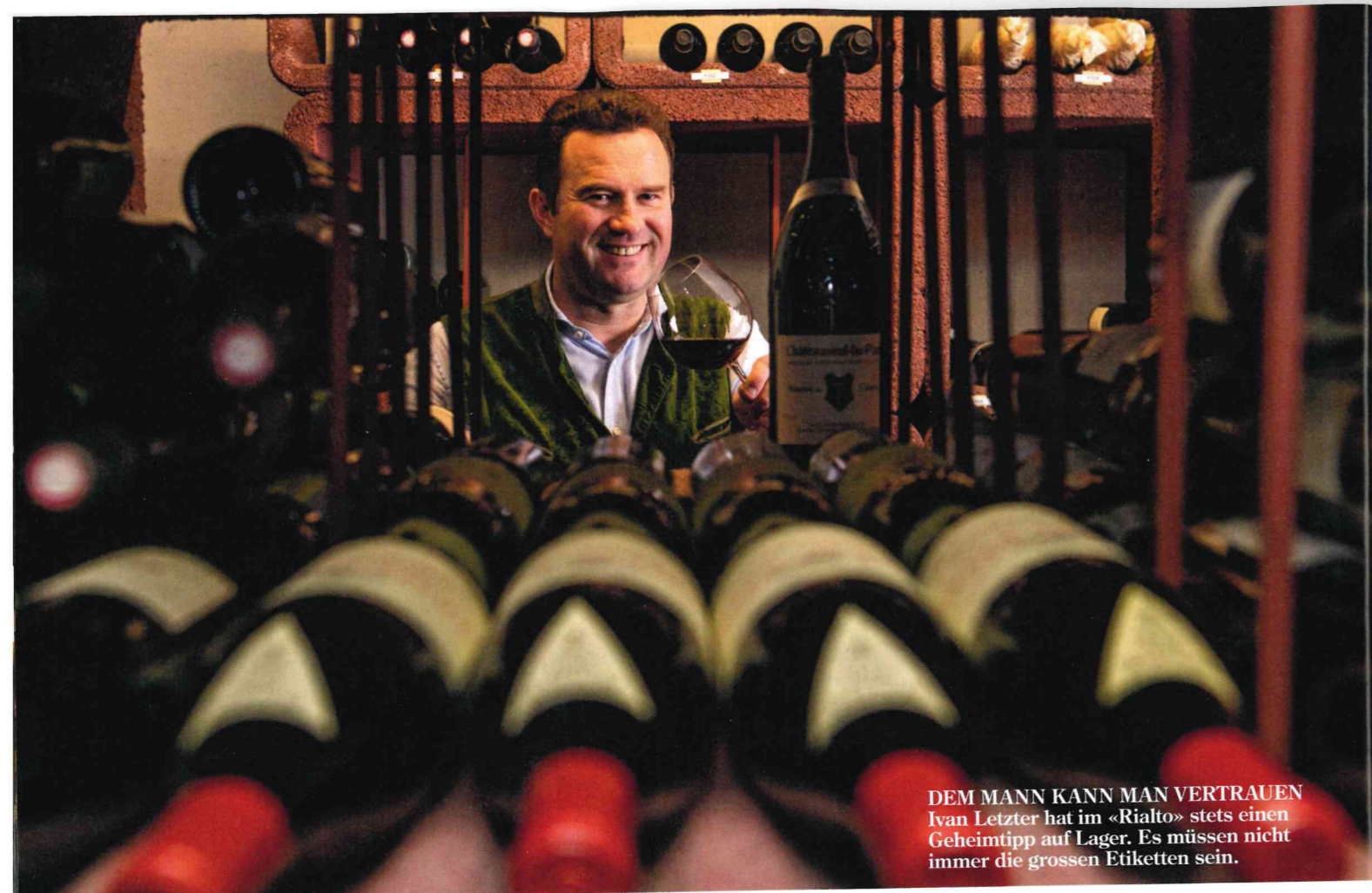
Drei weitere Hotspots in der Fussgängerzone? Yvan Letzer im «Rialto» ist ein

von Allmen kocht unaufgeregt und gut. An der Promenade kauft auch ein, wer lieber in den diskreten, aber luxuriösen Chalets feiert und seinem Privatkoch vertraut: Comestibles bei Pernet. Alpkäse (Alp Seeberg verlangen!), Gruyère und Taleggio in der Molkerei Gstaad. Grossartige Schokolade bei Heidi und Stefan Romang (R-Chocolat Boutique). Hotspot für Gourmet-Shopper? Die «Buuremetzg» mitten im Dorf. Rind, Kalb, Lamm und Alpschwein, geduldig abgehängt und gereift, vorzugsweise aus dem Tal. Spezialitäten aus dem eigenen «Räucherhüsli». Feine Terrinen. Und ein perfekter Partyservice: Die Truthähne für die Weihnachtsfeier werden in rauen Mengen in der Metzgerei gefüllt und heiss ins Haus geliefert. Punkt elf Uhr treffen sich in der «Buuremetzg» die Küchenchefs der grossen Hotels auf ein Glas Röteli. 15 Minuten Dorfklatsch – dann gehts zurück an den Herd.

**DIE BERÜHMTESTE ADRESSE IN GSTAAD?** Noch immer und wohl auf ewig das stattliche «Palace» hoch und stolz über dem Dorf. Andrea Scherz führt das Werk seiner Familie auch in schwierigeren Zeiten behutsam fort,



FONDUE À LA BERNERHOF Brotlaib statt Caquelon, «Bellavista»-Champagner statt Weisswein. «Moitié-Moitié» gibts natürlich auch.



DEM MANN KANN MAN VERTRAUEN  
Ivan Letzter hat im «Rialto» stets einen Geheimitipp auf Lager. Es müssen nicht immer die grossen Etiketten sein.



Gstaad/Saanenland

EIN KÜSSCHEN FÜR DIE CHEFIN  
Brigitte und Christian Höfliger-von Siebenthal führen in Saanenmöser den wunderschönen «Hornberg».

**SOMMELIER AUS BERUFUNG** *Ivan Letzter ist der beste Weinkenner in Gstaad*



BRIEFING BEIM BOSS. Franz Faeh ist im «Palace» der Chef von 58 Köchen und ein hervorragender Organisator.

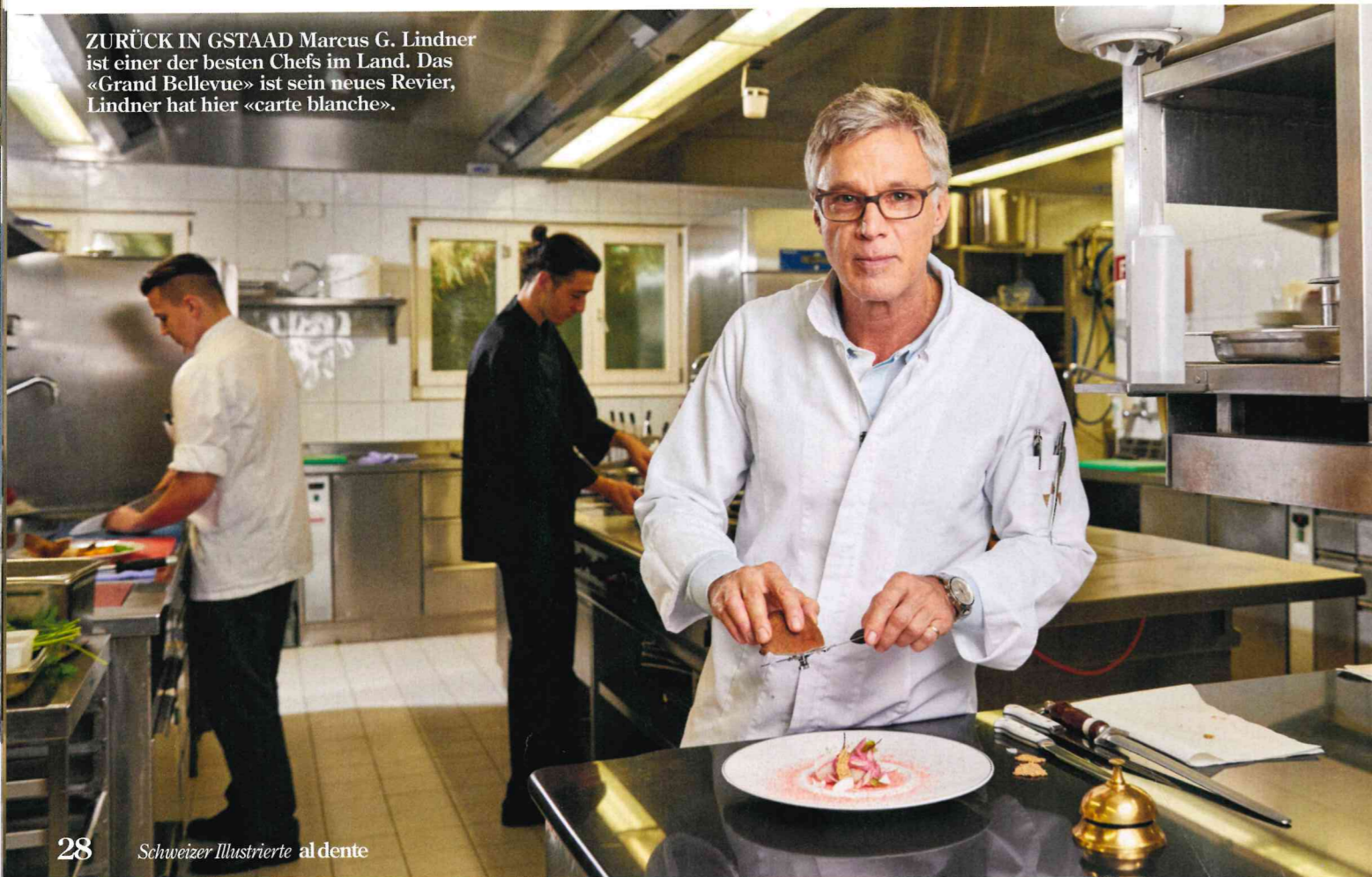


DIE NEUEN IM «HUUS» Direktorin Mirka Czibik und Küchenchef Giuseppe Colella sorgen im durchgestylten Riesenchalet in Saanen für Spass und Power.



**EIN BESITZER, 58 KÖCHE**  
Andrea Scherz und sein Executive Chef Franz Faeh sorgen dafür, dass das «Palace» die berühmteste Hoteladresse in Gstaad bleibt.

## MAGIE GSTAAD PALACE Andrea Scherz ist der Besitzer, Franz Faeh der Küchenchef



**ZURÜCK IN GSTAAD** Marcus G. Lindner ist einer der besten Chefs im Land. Das «Grand Bellevue» ist sein neues Revier, Lindner hat hier «carte blanche».

baut mal Grosses ein (ein fantastisches Spa), mal was Kleines, Feines (einen begehbaren Humidor vom St. Galler Spezialisten Remo Nüesch mit traumhafter Aussicht über Gstaad). Wir warten eigentlich nur noch auf den nächsten Coup: auf ein eigentliches Gourmetrestaurant im Palast! Zwei Lieblingsplätze haben wir schon jetzt: die wunderschöne Terrasse und den gemütlichen Grillbereich, wo tatsächlich noch Abend für Abend ein kleines Orchester aufspielt. Executive Chef und damit Boss von 58 Köchen ist Franz Faeh, der den grandiosen Peter Wyss ersetzen muss. «Der Franz» sorgt für einen asiatischen Touch, hat mit Ravi Balaj auch einen indischen Koch eingestellt. Das «Palace»-Repertoire ist

der Chef. Giuseppe Colella (ehemals «Park», Gstaad) macht einen guten Job. Der beste Koch in Saanen ist Erich Baumer, ein routinierter Chef mit einem wunderschönen Hobby: Ravioli machen! Die gibts immer und immer wieder mit anderer Füllung; die Variante Trüffel ist das Signature Dish. Auch gut: das hauchdünne Tuna-Carpaccio mit Soja und Wasabi. Das pikante Thai-Kokos-süppchen. Der Rentierrücken (Louise Baumer ist Schwedin!). Oder Kalbshuft mit Knusperrösti. Aufgetragen wird in der rustikal-eleganten Gaststube. Und auf der grossen Sonnenterrasse. In Saanerumöser ist das «Hornberg» eine erstklassige Adresse: Christian und Brigitte Hoeffiger-von Siebenthal sind angenehme Gastgeber, haben gleich

**GLANZVOLL** Das Swiss Deluxe Hotel Palace Gstaad ist noch immer in Familienbesitz. Hotspots? Der Grill. Die Terrasse. Die Halle. Das Spa. Und seit Jahrzehnten der Nachtclub Green Go.



sehr breit: Mirchi Murgh. Loup de mer. Châteaubriand vom offenen Feuer. Kaviari-Kaviar. Oder auch nur eine Käseschnitte mit Schinken und Spiegelei, auf der Terrasse serviert. Die besten Partys finden nach wie vor im «Palace» statt: sehen und gesehen werden in der berühmten Hotelhalle, abtanzen im «Green Go» (im Volksmund «Gringo»). Apropos Sonnenterrasse: GaultMillau empfiehlt auch das «Grand Chalet». Steve Willié (16 Punkte) und Pedro Ferreira garantieren schöne Stunden: Wasabi-Risotto. Foie-gras-Terrine. Turbot mit Yuzu und Limetten. Bresse-Poularden mit reichlich Périgord-Trüffel. Und eine imposante Weinkarte.

**SAANENLAND IST GOURMET-LAND.** Also gibt es auch ausserhalb von Gstaad ein paar richtig gute Adressen. In Saanen beispielsweise. Im «16 Art Bar Restaurant» haben die Trendsetter Nik und Simon Buchs ihr Headquarter und ihren Jetset-Treff: Thai Food, Hamburger – aber auch eine untadelige Mittelmeerdorade mit Kräutersalsa. Im früheren Riesenchalet Steigenberger an der Hauptstrasse ist alles neu. Der Name («Huus»), der Haushund («Charly»), das Konzept und

zwei gute Küchenchefs auf der Lohnliste: Michael Rindlisbacher und Sascha Koffler. Lieblingsdessert der treuen Gäste, serviert auf der Superterrasse: ein schlichter, aber ausgezeichneter Eiskaffee.

**SCHLEMMEN IM SCHNEE?** Gstaad ist nicht Zermatt. Und auch nicht St. Moritz. Nach Topadressen am Pistenrand sucht man vergeblich. Und trotzdem hat man beim Carven, Skaten und (Schneeschu-)Wandern eine gute Zeit. Im 300-jährigen «Bochethus Beizli» auf halbem Weg zwischen Laenen und Lauenensee gibts Grümpelwurst, Raclette, Fondue und Meringues. Im «Mattenstübli» (auch mit der Kutsche erreichbar) serviert man eine richtig gute Käseschnitte, Gulaschsuppe und «Brönnti Creme». Im «Lac Retaud» oberhalb des Col de Pillon ist Franz Wehren aus Hermace GE der Gault-Millau-erprobte Gastgeber. In «Viviane's Burestübli» gibts Käse, Würste, Suppen – und selbstgemachte Osterhasen! Die schönsten Tische kriegt man auf Wassergrat: Bergsuppe mit Wienerli, Rindstatar, Meringues mit «Gebsi-Nidle». Stimmung gut. Aussicht grandios – Gstaad-Feeling pur. ●



**EINFACH IST LINDNERS KÜCHE NICHT – aber umwerfend gut: Jakobsmuscheln, Randen, Amaranth und Kokosnuss im Teller. Umami pur.**

# Gstaad/Saanenland – die wichtigsten Adressen



**BLICK AUF GSTAAD VOM RELLERLIGRAT**  
Eine Winterlandschaft wie im Märchen mit Lichterspiel bietet das Dorf beim Eindunkeln.

## Restaurants & Hotels

**THE ALPINA GSTAAD**  
Restaurant Sommet  
Alpinastrasse 23  
3780 Gstaad  
+41 33 888 98 88  
[www.thealpinagstaad.ch](http://www.thealpinagstaad.ch)  
Martin Göschel kehrt zurück in die 18-Punkte-Liga. Sein Rezept: Pinzettenküche,

Präzision, wann immer möglich Produkte aus der Region.

**THE ALPINA GSTAAD**  
Restaurant Megu  
Alpinastrasse 23  
3780 Gstaad  
+41 33 888 98 88  
[www.thealpinagstaad.ch](http://www.thealpinagstaad.ch)  
Auf die Chefs Tak & Tom ist seit Jahren Verlass: Hochstehende japanische Küche, tolle Sushi. Rechtzeitig reservieren!

**BERNERHOF**  
Restaurant Blun-Chi  
Bahnhofstrasse 2  
3780 Gstaad  
+41 33 748 88 44  
[www.bernerhof-gstaad.ch](http://www.bernerhof-gstaad.ch)  
Alternative zu «Fine Dining» im Luxushotel? Chinesisch! Hohe VIP-Dichte im kleinen Restaurant.

**BERNERHOF**  
Restaurant La Gare  
Bahnhofstrasse 2  
3780 Gstaad  
+41 33 748 88 44

[www.bernerhof-gstaad.ch](http://www.bernerhof-gstaad.ch)  
Back to the Roots! Im «Bernhof» darfs auch mal bodenständig sein. Exklusiv hingegen ist das «Bellavista»-Fondue.

**CHESERY**  
Alte Lauenenstrasse 6  
3780 Gstaad  
+41 33 744 24 51  
[www.chesery.ch](http://www.chesery.ch)  
Je grösser, desto besser! Platzhirsch Robert Speth ist Grossmeister der «grosses pièces». Kriegt man heute kaum mehr.

**GSTAAD PALACE**  
Le Grill  
Palacestrasse 28  
3780 Gstaad  
+41 33 748 50 00  
[www.palace.ch](http://www.palace.ch)

Nomen est omen: Im «Grill» werden edle Teile sorgfältig grilliert. Auch schön: der Lunch auf der grossen Sonnenterrasse.

**LE GRAND BELLEVUE**  
Leonard's  
Untergstaadstrasse 11–21  
3780 Gstaad

+41 33 748 00 00  
[www.bellevue-gstaad.ch](http://www.bellevue-gstaad.ch)  
Gretchenfrage: Wie frech kocht Marcus G. Lindner im «Bellevue»? Das Gstaad-Comeback des Jahres!

**LE GRAND CHALET**  
Restaurant La Bagatelle  
Neueretstrasse 43  
3780 Gstaad  
+41 33 748 76 76  
[www.grandchalet.ch](http://www.grandchalet.ch)  
Turbot mit Yuzu, Bresse-Poulet – Steve Willié ist im Chalet

oberhalb des Dorfs seit Jahren eine sichere Bank.

**GSTAADERHOF**  
Lauenenstrasse 19  
3780 Gstaad  
+41 33 748 63 63  
[www.gstaaderhof.ch](http://www.gstaaderhof.ch)  
Traditionelle französische Gerichte mit regionalen Einflüssen gibts im Restaurant Müli. Im gemütlichen «Sagi-Stübli» wird rustikale Schweizer Küche serviert. Raclette vom Feuer.



«SONNENHOF» Bei Louise, Erich und Sohn Tim Baumer sind die Hausklassiker der Hit-Toppterrasse.



WUNDERSCHÖN Steve Williés Kreation aus roten Früchten, Pekannüssen und Sorbet im «Grand Chalet».



THRONT ÜBER GSTAAD Das luxuriöse «Palace» mit fünf Sternen und 58 (!) Köchen am Herd.



RUSTIKAL UND HEIMELIG Im «Saagi-Stübli» im «Gstaaderhof» gibts Raclette und sämige Fondues.



FREIE SICHT auf die Berner und Waadtländer Alpen vom Bergrestaurant La Videmanette aus (220 m ü.M.).



# Gstaad/Saanenland – die wichtigsten Adressen



**AUF DER PISTE** Die «Horny Bar» ist ein beliebter Treffpunkt für Apéro oder Raclette mit Brot.



**HEREINSPAZIERT!** Sehr gemütlich und heimelig ist sie, die 16 Art Bar in Saanen.



**PFLICHT IM «SONNENHOF»** Trüffel-Ravioli, mit reichlich Spänen aus dem Périgord.



**AUF WASSERNGRAT** begeistern Aussicht, Terrasse, Ambiance und Design.



**LEGENDÄR HÉLÈNE BEROURD** mit dem sagenhaften Tomme Fleurette aus Rougemont.

**RIALTO**  
Promenade 54  
3780 Gstaad  
+41 33 744 34 74  
[www.rialto-gstaad.ch](http://www.rialto-gstaad.ch)  
Aufgabenteilung: Manuel Stadelmann sorgt für gute Brasserieküche. Ivan Letzter ist der Entertainer und Topsommelier im Haus.

**BRASSERIE PIZZERIA VICTORIA**  
Promenade 72  
3780 Gstaad  
Tel. 033 748 44 22  
[www.victoria-gstaad.ch](http://www.victoria-gstaad.ch)  
Schweizer und italienische Küche. Unkompliziertes, gemütliches Lokal.

**MICHEL'S STALLBEIZLI**  
Gsteigstrasse 43  
3780 Gstaad  
+41 33 744 16 83  
[www.stallbeizli.ch](http://www.stallbeizli.ch)  
Von Dezember bis Ende März gibts Käsespezialitäten. Kühe, Kälber und Ziegen sind mit von der Partie, schauen durchs Schaufenster zu.

**POSTHOTEL RÖSSLI**  
Promenade 10  
3780 Gstaad  
+41 33 748 42 42  
[www.posthotelroessli.ch](http://www.posthotelroessli.ch)  
Wie der Name sagt, war das mal eine Postablage. Heute ist es ein herziges Hotel mit gemütlicher Beiz. Jeden Morgen Frühstücksbuffet.

**RESTAURANT HOTEL CRISTIANA**  
Untergstaadstrasse 26,  
3780 Gstaad  
+41 33 744 51 41  
[www.christiana.ch](http://www.christiana.ch)  
Lust auf ein Fleisch-, Fisch- oder Wildfondue? Dann unbedingt hier einkehren. Die Fondues Chinoises sind der Hit.

**BERGHAUS WASSERNGRAT**  
Bissedürriweg 16  
3780 Gstaad  
+41 33 744 96 22  
[www.wasserngrat.ch](http://www.wasserngrat.ch)  
Terrasse, Aussicht, Ambiance und Design sind spitze, das Essen ist okay.

**BERGRESTAURANT EGGLI**  
Tschaaneweg 8  
3780 Gstaad  
Tel. 033 748 95 59  
[www.gstaad.ch](http://www.gstaad.ch)  
Mit der Gondelbahn Eggli bequem zu erreichen. Einladen des Holzhaus. Extraportion Sonne auf der nach Süden gerichteten Terrasse.

**CHARLY'S COFFEE SHOP**  
Promenade 76  
3780 Gstaad  
+41 33 744 15 44



**ST. NIKLAUS** Wer in Gstaad promeniert, kommt an der Kapelle vorbei.

Wer Lust auf sensationellen Espresso, Cappuccino & Co. hat, ist hier richtig. Tolle Kuchen, feine Spezialitäten und Cremeschnitten nach altem Hausrezept.

**KÄSEGROTTE**  
Molkerei Gstaad  
Lauenenstrasse 24  
3780 Gstaad  
+41 33 744 11 15  
Über 3000 Käseläbe, auch historische Raritäten, lagern in der Grotte in 25 Metern Tiefe. Erreichbar ist der Keller über eine steile Holzstreppe.

## GaultMillau-Restaurants rund um Gstaad

**HOTEL-RESTAURANT VALROSE**  
Restaurant Valrose  
Place de la Gare  
1659 Rougemont  
+41 26 923 77 77  
Das Haus wird renoviert und ist ab 15. Dezember wieder offen. Mit einem neuen Koch – Vania Cebula hat auf seinen Lehr- und Wanderjahren auch mit Edgar Bovier gearbeitet – und traditioneller Bergküche.

**HUUS HOTEL**  
Restaurant La Vue  
Schönriedstrasse 74  
3792 Saanen  
+41 33 748 04 04  
[www.huusgstaad.com](http://www.huusgstaad.com)  
Kulinarischer Hausherr im «Huus»? Giuseppe Colella (früher «Park», Gstaad) – Gourmets kennen und schätzen ihn.

**16 ART BAR RESTAURANT**  
Mittelgässli 16  
3792 Saanen  
+41 33 748 16 16  
[www.16eme.ch](http://www.16eme.ch)  
Die Buchs-Brothers wissen, was die Szene mag: ein In-Lokal. Mit Bar und sehr ordentlicher Küche. Hotspot!

**SONNENHOF**  
Sonnenhofweg 33  
3792 Saanen  
+41 33 744 10 23  
[www.restaurantsonnenhof.ch](http://www.restaurantsonnenhof.ch)  
Die Hausklassiker laufen am besten, der Ravioli-Gang ist Pflicht. Elegante Sonnenterrasse.

**ROMANTIK HOTEL HORNBERG**  
Bahnhofstrasse 36  
3777 Saanenmöser  
+41 33 748 66 88  
[www.hotel-hornberg.ch](http://www.hotel-hornberg.ch)  
Eigentlich sollte man zweimal hin: mittags Sonnenterrasse, abends Punktkeüche. Zwei Chefs am Herd.

**HOTEL ALPENROSE**  
Restaurant Azalée  
Dorfstrasse 14  
3778 Schönried  
+41 33 748 91 91  
[www.hotelalpenrose.ch](http://www.hotelalpenrose.ch)  
Eins der ersten «Relais & Châteaux»-Hotels im Land. Bitte wieder mal so richtig durchstarten!

## Infos

Gstaad Saanenland  
Tourismus  
Promenade 41  
3780 Gstaad  
Tel. 033 748 81 81  
[www.gstaad.ch](http://www.gstaad.ch)  
[info@gstaad.ch](mailto:info@gstaad.ch)