

Küchenchef Stefan Beer und ein Teil seiner 60-köpfigen Crew vor dem prachtvollen Belle-Époque-Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken.

Golden Pass!

Von Interlaken auf der «Golden Pass»-Strecke über Gstaad nach Montreux, mit der Belle-Époque-Bahn und Hightech-Zügen. Und (fast) an jeder Bahnstation ein wunderbares Restaurant. Ein «Golden Pass» auch für Gourmets.

Text Max Fischer · Fotos Kurt Reichenbach

S

SCHALTEN SIE IHR HANDY AUF FLUGMODUS, vergessen Sie den Laptop: Eine Zugfahrt von Interlaken BE über Gstaad nach Montreux VD ist traumhaftes Kino mit magischen Bildern. Reality statt Virtuality. Unverschandelte Landschaften, urige Holzchalets, mehr Kühe als Menschen, viele gastronomische Höhepunkte. Und Sie mittendrin statt nur dabei. Der «Golden Pass Express» fährt direkt von Interlaken nach Montreux und in der Gegenrichtung. Und das vier Mal täglich. Bis jetzt mussten die Passagiere in Zweisimmen BE umsteigen, jetzt sorgt ein revolutionäres Gleiswechsellösungssystem dafür, dass Sie sitzen bleiben können. Hightech trifft Nostalgie.

BESSER ALS FLIEGEN: Im neuen Zug führen die Bähler wieder wie früher eine dritte Klasse – nach oben: Statt Holz heisst und bietet sie Prestige! Mit topmodernen, superbequemen und höhergelegten Flugzeugsitzen, mit Champagner und Kaviar, politisch korrekt und erst noch nachhaltig aus Frutigen im Berner Oberland. Nur: Dieser Zug hält auf dem Westschweizer Streckenabschnitt nicht an allen Stationen. Wer die Möglichkeit haben möchte, überall ein- und auszusteigen, wählt den Panoramic- oder den Belle-Époque-Zug. Sie fahren dann allerdings nur ab Zweisimmen nach Montreux und umgekehrt. Das klingt komplizierter, als es ist. Dafür gibts Belle Époque im Zeitraffer: Innerhalb eines Tags erleben Sie die ganze 30-jährige Epoche. Majestätisch und opulent das «Victoria-Jungfrau» in Interlaken. Stuckverzierte



«VICTORIA-JUNGFRAU»
IN INTERLAKEN BE

**Beim Militär
abgekupfert:
Käseschnitte,
natürlich edel
verfeinert**

Räume mit goldenen Spiegeln, von der Decke funkelt Kristall. Allein der Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau ist schon einen Aufenthalt wert. Hier stehen die Uhren still – im positiven Sinn. Nicht so in der Küche: In seinem «Radius» zeigt sich 17-Punkte-Koch Stefan Beer auf der Höhe der Zeit. «z Menü vo hie» nennt er seine Karte. Er verwendet für seine Gerichte nur Zutaten aus dem Umkreis von 50 Kilometern. «Ich kenne alle Produzenten persönlich», sagt er. Beispielsweise Sandra Gertsch von Einigen, die extra für ihn Perlhühner und Enten im Freien aufzieht und Wachteiler liefert. Bei unserer Visite ist die Mutter zweier Kinder kurz angebunden: «Bei schönem Wetter müssen Sie keine Bäuerin besuchen.» Sie kümmert sich um alle Tiere, von frühmorgens bis spät in den Abend – und jeden Samstag backt sie 80 «Zöpfe».

Oder Roland Feuz aus Unterseen. Von der Alp Saxeten stammt der Feuzes-Bärgli-AOP-Käse. «Der steckt auch in unserer legendären Militär-Käseschnitte», sagt Stefan Beer. Serviert wird sie in angepasster Form auch im Fine-Dining-Menü bei Beer – vor allem aber als eigenständiges Gericht auf der Terrasse, mit frischem, haus-eigenem Bier. Der Clou in diesem Sommer: ein Hotdog-Stand – und das in einem Fünfsternehotel! Die Gäste haben Glück: Um ein Haar wäre der mutig-innovative Stefan Beer Profi-Velorennfahrer geworden. Nur wegen einer hartnäckigen Verletzung und den damals aufgekommene Doping-Geschichten an der Tour de France ist er statt hinter dem Lenker hinter dem Herd gelandet.

Die Militär-Käseschnitte weckt Erinnerungen, auch wenn sie zeitgemäss und stylish serviert wird. Am besten schmeckt sie übrigens mit dem haus-eigenen Victoria-Jungfrau-Bier.

INTERLAKEN
ABLÄNDSCHEN
SCHÖNRIED



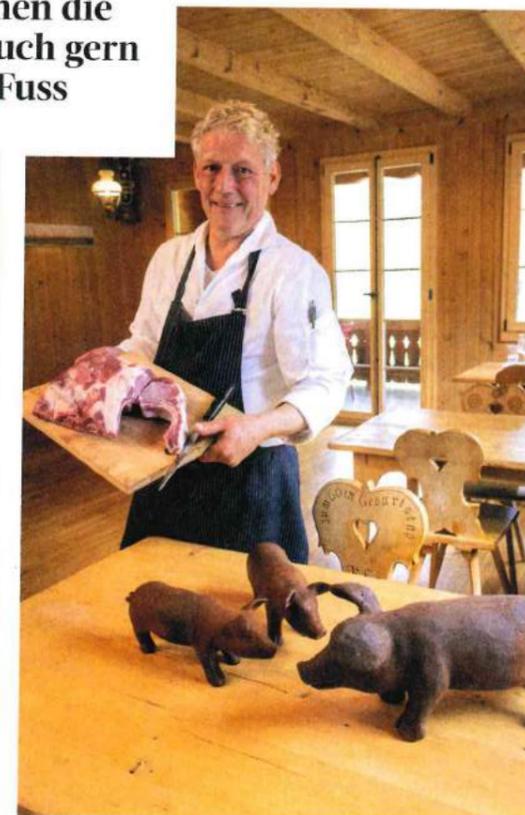
HOTEL RESTAURANT ZUR
SAU IN ABLÄNDSCHEN BE

**Für die Côte
de Cochon
kommen die
Gäste auch gern
zu Fuss**

**Im Niemandsland
Wer einmal wirklich
abschalten will, ist
im Hotel Restaurant
Zur Sau in Abländ-
schen BE garantiert
richtig (o.).**

**Hier dreht sich alles
um die Sau Küchen-
chef Ralph Pietsch
präsentiert die
Abländscher Côte de
Cochon (u. r.).**

**Einmal Jäger, immer
Jäger Früher jagte
der Schönrieder
Hotelier Bruno
Kernen den Gegnern
auf der Skipiste
nach, heute den
Rehen, Hirschen und
Gemsen (u. l.).**





LUST AUF CHAMPAGNER
UND KAVIAR?

**In der dritten
Klasse des
«Golden Pass»
gibts Prestige
statt Holz**

Let's Party! Simon und Nik Buchs vom «16 Art Bar Restaurant» in Saanen mit einer riesigen Weinflasche in Grösse Melchior. Hier treffen Einheimische auf den Jetset (o. I.).

Edel und pompös Gastgeber Jimmy Haydari serviert im Belle-Époque-Wagen kurz vor Zweisimmen einen kühlen Weissen. Er ist stolz auf den liebevoll gestalteten Zug (o. M.).

«Noch heute bin ich aber pro Jahr 6000 bis 8000 Kilometer auf dem Sattel», sagt er. Und das zügig: Innert einer Stunde und 35 Minuten fährt der Koch um den Thunersee. «Auf dem Velo kann ich bestens abschalten und Ideen entwickeln.»

Ein Prachtbau ist auch das «Montreux Palace». Verschnörkelt, verspielt und grosszügig. Der Blick über den meerähnlichen Lac Léman ist von der Terrasse des Pavillons aus überwältigend. Hier schrieb Vladimir Nabokov seine weltberühmte «Lolita». Das Jazzfestival zog Musikgrössen an. Queen-Sänger Freddie Mercury, Michael Jackson und Prince. Elton John und Carlos Santana. Im «Jazz Café» speist man inmitten von Erinnerungen an den Gründer Claude Nobs. Küchenchef Domenico Valentino tischt vorzügliche Hörnli mit Schinken, Sommertrüffel und Gruyère AOP auf. Das «Montreux Palace» überrascht immer wieder mit spannenden Pop-ups. Im Winter war das «Nikkei Nine» aus dem Hamburger «Vierjahreszeiten» mit japanisch-peruanischer Küche zu Gast. Im Sommer ist Levante-Cuisine angesagt: Der Pariser Selfmade-Koch Alan Geaam aus dem «Lemantine» zeigt, was er draufhat. Und noch ein französischer Sternekoch zaubert in Montreux. Im «Pont-de-Brent» etwas ausserhalb der Stadt wirken Antoine Gonnet und Amandine Pivault – mit 17 GaultMillau-Punkten. Es gibt nur ein Menü, dafür

acht Gänge. Ein Vorgeschmack: Spargelsorbet, garniert mit hauchdünnen rohen Spargeln und Geranienblüten, Goldnessel und Bärlauch. Himmlisch erfrischend. Tipp: für 250 Franken mit Freunden einen «Kochkurs» mit dem

grossen Meister buchen – lernen und geniessen. In der Höhe über Montreux greift Stéphane Décotterd in Glion VD nach Punkten. In seinem neuen «Maison» mit Restaurant im Belle-Époque-Saal, denkmalgeschützter Bar, Bistro und sensationeller Aussicht auf Montreux und See erkochte er sich 18 Punkte und einen Stern. Unbedingt einen Fensterplatz reservieren! Noch besser am Abend: «Dann sind die Sonnenuntergänge über dem Léman magisch», schwärmt der Chef. Er liebt diesen See und was darin schwimmt. Bei ihm gibts nur heimische Fische. Etwa «Le Brochet du Lac Léman aux fleurs de tussilage et radis nouveaux, rôti en croût, jus de têtes et crème de vermouth».

GLEICH UM DIE ECKE DAS NÄCHSTE JUWEL. Ein kleineres Belle-Époque-Hotel im Besitz der Familie Mittermair. Vater Toni arbeitete hier schon als Koch, dann war er Direktor, 1985 kaufte er das «Victoria». Zusammen mit Frau Barbara prägte er es während Jahrzehnten – nun rückt Sohn Antoine nach. Charmant-altmodische Ambiente mit 500 Sammelstücken, viel Luxus und Aussicht. Ein Traum: der Keller mit 450 Weinen.



Die Montreux-Berner-Oberland-Bahn zieht ihre Spuren durch malerische Landschaften und über spektakuläre Brücken.



Küchenchef Michael Rindlisbacher (l.) und Souschef Matthias Baumgartner servieren im «Hornberg» Milken aus dem Saanenland an Morchelsauce, Händöpfelstampf und Sommergemüse.

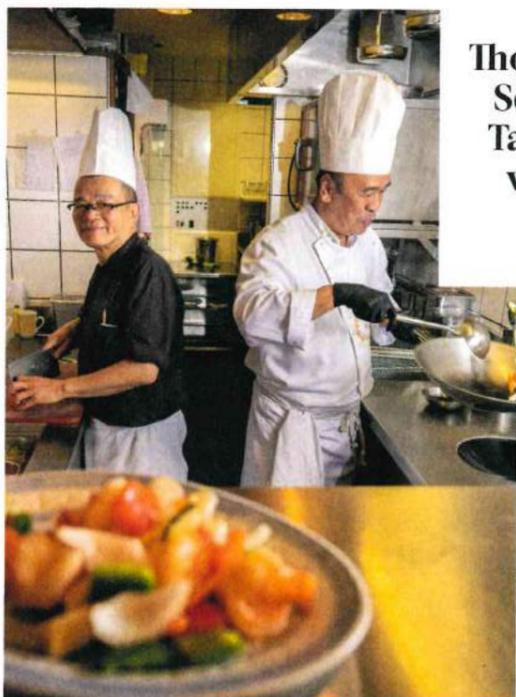


GOLDEN PASS

GSTAAD

«BERNERHOF»
IN GSTAAD BE

Thomas Frei und Sohn Clà sind Tausendsassas voller neuer Ideen



In den Startlöchern Clà (r.) ist bereit, in die grossen Fussstapfen seines Vaters, des Chefs vom «Bernerhof», zu treten. Im Fumoir hecken sie neue Ideen aus (o.).

Ohne Schweizer Kompromisse Im «Blun-Chi» serviert Chef Mr. Hing mit seinem Assistenten authentische China-Küche (u. l.).

Sympa Im «Les Jardins de la Tour» in Rossinière vergisst man die Zeit. Klein, aber fein. Und alles hausgemacht vom Chef (u. r.).



Patrick Gazeau vom «Les Jardins de la Tour» in Rossinière mit einem riesigen Rhabarberstängel. Er liebt Blumen, Kräuter, Früchte und Pflanzen über alles.



Deborah und Edgard Bovier geniessen ihr Fondue. Edgard hat in den ganz grossen Küchen brilliert – jetzt gibts Bodenständiges im «Cerf» in Rougemont VD.



HOTEL RESTAURANT
VALROSE, ROUGEMENT VD

**Das beste Bahn-
hofbuffet der
Schweiz: Benoît
Carcenats
«Valrose»**



**GaultMillaus «Koch
des Jahres 2023»
Benoît Carcenat (M.)
mit Souschef Victor
Moris und Chef de
Pâtisserie Josselin
Jacquet im «Valrose»
in Rougemont (o.).**

**Neben den Gleisen
Das «Valrose» ist
ein kleines, feines
Boutiquehotel
mit einer sensatio-
nellen 18-Punkte-
Küche (u. r.).**

**Für den Koch des
Jahres 2023 basiert
jede Art von Küche
auf einem simplen
Grundsatz: «Auch
das Einfache kann
man sehr gut
machen.» (u. l.).**

ROUGEMENT

L'ÉTIVAZ
CHÂTEAU D'OËX



IM KUPFERKESSI ÜBER
DEM FEUER HERGESTELLT

**In den Kellern
von L'Étivaz
reifen jedes Jahr
450 Tonnen
Alpkäse**

«Wir kaufen alle Tropfen direkt beim Winzer», sagt Antoine Mittermair. Fantastisch: die tennisplatzgrosse Gartenanlage und die Terrasse mit Genfersee-Blick, am Fuss des Rochers-de-Naye. 14-Punkte-Küche mit Klassikern. Noch weiter in die Höhe: auf der Bahnstrecke Montreux–Zweisimmen in Les Avants VD aussteigen, mit dem Funi himmelwärts, auf 1300 Meter Höhe. Zehn Minuten zu Fuss, vorbei an den (weltberühmten) blühenden Narzissenfeldern, bis zum kleinen Alpchalet mit Garten. Vor Kurzem haben Köchin Lisa Stucki und Partnerin Orianne Weber das Bijou übernommen. Die Vorgänger erkochten sich 12 GaultMillau-Punkte. Daran wollen sie anknüpfen. Den Klassiker, Chüngel mit Polenta nach uraltem Familienrezept, behalten sie klugerweise auf der Karte. Auch vegetarische Gerichte haben Platz. Auf dem welschen Streckenteil werden die Foodies ohnehin verwöhnt. Beispielsweise in Rossinière VD. Ein Unikum: Patrick Gazeau und sein wunderschönes Lokal «Les Jardins de la Tour». Seit fast 20 Jahren kocht er in einer Küche, die kleiner ist als die in einer Mietwohnung. Mit einem steinernen Schüttstein aus dem 16. Jahrhundert. Ganz allein. Und das auf 16-Punkte-Niveau. Er liebt es, die im Garten selber angebauten Kräuter und Blumen in seine Gerichte zu integrieren. «Was gibt es Schöneres als einen blumigen, farbenfrohen Teller?» Am Anfang dekorierte er nur, nun sind die Naturschönheiten in Saucen, Gelees und Sorbets



integriert. Schade, dass er Ende Jahr den Kochlöffel an den Nagel hängen wird. Doch er verspricht Hoffnung: Aus La Chau-de-Fonds kommen Ludovic Garnier und Christelle Huguenin vom

«Parenthèse» (14 GaultMillau-Punkte). Ideal für die Verdauung: Ein paar Schritte, und man ist beim Grand Chalet. Im grössten reinen Holzhaus der Schweiz lebte der weltbekannte Maler Balthus bis zu seinem Tod. Nehmen Sie sich Zeit für einen Abstecher nach L'Étivaz VD. In den Kellern reifen jedes Jahr 450 Tonnen Alpkäse AOP. Von 70 Herstellern, 130 Alpen und 3000 Kühen. Von hier bezieht auch Uhrenpapst Jean-Claude Biver seinen Käse. «Jetzt nur noch maximal 1000 Kilo pro Jahr. Er ist ausserordentlich gut!» Die Herstellung erfolgt im Kupferkessi über dem Fichtenholzfeuer. Auf diesen Käse schwört auch Edgard Bovier. Der 18-Punkte-Starkoch (früher «Olden» Gstaad, «Ermitage» Küsnacht und «Lausanne Palace») schreibt im «Cerf» (12 GaultMillau-Punkte) in Rougemont VD die Karte – in der Küche steht Yanick Poidevin. Im urchigen Restaurant ist das «Fondue Edgard» ein Must: «Es enthält zwölf Käsesorten. Zwei Teile Etivaz, je fünf teile Gruyère und Vacherin Mont-d'Or»

JETZT DER KULINARISCHE GIPFEL: Das beste Bahnhofbuffet der Schweiz! Benoît Carcenat vom Hotel Restaurant Valrose in Rougemont ist GaultMillaus «Koch des Jahres 2023» (18 Punkte). Mit Gastgeber Mathieu Quetglas, Sommelier des Jahres 2022, rockt er das

**Auf dem Kupfer-
kessi Der Hartkäse
wird in der Schau-
käserei Le Chalet in
Chateau-d'Oex über
dem offenen Feuer
hergestellt (o. l.).**

**Im Herzen von
L'Étivaz Stolz
präsentieren Sophie
Guyet (l.) und Milena
Morier einen Laib
ihres nach alter
Handwerkskunst
hergestellten Alp-
käses (o. r.).**



«MAISON DÉCOTTERD»
IN GLION VD

Bei Stéphane
Décotterd gibts
nur heimische
Fische aus dem
Lac Léman

Blick nach vorn
Antoine Gonnet und
Amandine Pivault
schauen im «Pont de
Brent» zuversichtlich
in die Zukunft (o. l.).

**Himmliches von
Antoine Gonnet:**
erfrischendes
Spargelsorbet mit
hauchdünn geschnit-
tenen rohen Sparg-
eln, Geranien-
blüten, Goldnessel
und Bärlauch (o. M.).

Famos Stéphane
Décotterd geniesst
einen traumhaften
Ausblick von seinem
Restaurant über
Montreux und den
Genfersee (l.).



Durchstarten Lisa Stückli (l.) und Orianne
Weber setzen im Alpchalet Auberge
de la Cergniaulaz auf Saisonales – auch
Vegi-Gerichte haben ihren Platz.



Saftiges Grün, zartblauer Léman.
Die hügelige Landschaft ob Montreux
verströmt zusammen mit dem See
einen speziellen Zauber.



BELLE-ÉPOQUE-HOTEL
VICTORIA IN GLION VD

Die nächste Generation: Sohn Antoine Mittermair übernimmt



Herr der Weine
Antoine Mittermair
fühlt sich in seinem
Reich im Keller des
Belle-Époque-Hotels
Victoria in Glion
zu Hause (o.).

Beschwingt
Küchenchef
Domenico Valentini
vom «Jazz Café»
im Hotel Montreux
Palace (u. r.).

Retro-Charme
Im Speisesaal des
«Victoria» in Glion
fühlen sich die
Gäste für kurze
Momente ins
vorletzte Jahr-
hundert, in die
glanzvolle Zeit
der Belle Époque,
versetzt (u. l.).

GaultMillau #25

SCHWEIZER ILLUSTRIERTE

GLION

GOLDEN PASS

MONTREUX



SWISS DELUXE HOTEL
MONTREUX PALACE

Arbeiten, wo andere Ferien machen – mit Traumsicht auf den Lac Léman

Die Chefs Chef-
Pâtissier Maxime
Frossard, Küchen-
chef Fabrice Pui-
sant, Executive Chef
Frédéric Gardette
und Chef de la
Terrasse du Petit
Palais Thomas Vételé
(v. l.) sorgen im
«Montreux Palace»
fürs leibliche Wohl.

kleine, feine Boutiquehotel mit einer Küche voller Finesse – ein Fest für die Sinne. Nur nicht den Zug verpassen... Nächster Halt: Saanen, Berner Oberland. Kein Weg führt an den Buchs-Brüdern Nik und Simon vorbei. Im angesagten «16 Art Bar Restaurant» (14 Punkte) im Gewölbe einer Glockengiesserei geben sich Einheimische und Promis die Klinke in die Hand. Vor der Weiterfahrt nach Gstaad BE ist ein Besuch im Café Délice fast obligatorisch – bei Reto und Heidi Sigrist. Letztere gewann bei den World Skills die Weltmeisterschaft im Schokolademachen. Weiter geht der Trip zu Thomas Frei, Tausendsassa aus Gstaad. Er packt an und zu, führt mit seiner Frau Brigitte den «Bernerhof» direkt beim Bahnhof, sammelt 42 GaultMillau-Punkte. Und das in einem Viersternehotel! Er ist auch Kartoffelbauer, Käser, Gemeinderat. Doch der Reihe nach: Mit Kollegen lancierte Frei die Stiftung Prospectus Mons. Eine verrückte Idee. Es geht um Abländsland BE, das entlegenste Kaff im Saanenland, im Niemandsländchen unter den wilden Zacken des Gastlosen-Massivs. 59 Einwohner. Mit diesen ziehen Frei & Co. einen geschlossenen Kreislauf auf bis zum Berggasthof Zur Sau. Mit Alpsauaufzucht, Alphärdöpfelbau, eigenem Rohmilchkäse. Für die Côte de Cochon von Küchenchef Ralph Pietsch nehmen Fans jeden Weg unter die Füsse. Neu fährt auch ein Postauto von Saanen innerhalb von 40 Minuten ans Ende der Welt. Wirt ist Clà, Sohn von Thomas Frei. Nach einem Aufenthalt beim deutschen

Spitzkoch Tim Raue steht er in den Startlöchern für (noch) höhere Aufgaben.

NÄCHSTE STATION: einmal Gast sein bei einem Hahnenkamm-Sieger. Das ist möglich im Hotel Kernen beim Bahnhof in Schönried BE. Chef Bruno Kernen stand vor genau 40 Jahren zuoberst auf dem Treppchen in Kitzbühel. Heute jagt er lieber Rehe, Hirsche und Gamsen. Bei ihm gibts das beste Wild im Tal. Ein Dorf weiter: Saanenmöser BE. Ein paar Schritte vom Bahnhof entfernt schmiegelt sich an traumhafter Lage das Romantikhôtel Hornberg (13 Punkte) in die Landschaft. Beliebt sind die Chef-Picknicks mit Brigitte und Christian Hoefliger. Wenn die Wanderung zu steil wird, setzen sie Pinzgauer ein. Ein Riesengaudi! Niemand kennt die Strecke zwischen Montreux und dem Berner Oberland besser als Maxime Lenoir. Seit 20 Jahren steuert er mit viel Fingerspitzengefühl die «Golden Pass»-Züge. «Als Bub sah ich den Zug jeden Tag. Und seit ich sieben war, träumte ich davon, hier Lokiführer zu werden.» Von Interlaken nach Montreux, von der Schweizer Riviera ins Berner Oberland. Hier werden Träume wahr. ●



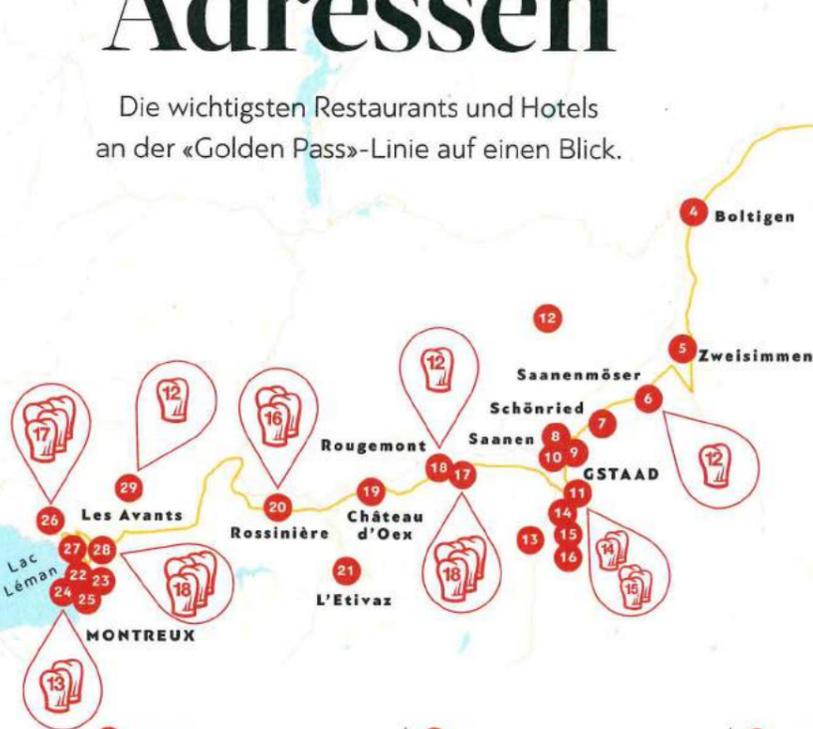
Max Fischer ist freier Wirtschaftsjournalist in Luzern. Er schreibt seit 40 Jahren über Essen und Trinken, Konsum, Sport und Auto.

Kurt Reichenbach ist seit über 30 Jahren Fotograf bei der Schweizer Illustrierten und wohnt am Thunersee.



Adressen

Die wichtigsten Restaurants und Hotels an der «Golden Pass»-Linie auf einen Blick.



1 VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
Belle Époque mit Sicht auf Eiger, Mönch, Jungfrau. Stefan Beer tischt im «Radius» mit dem «Menü vo hie» Feines aus dem Umkreis von 50 Kilometern auf.
Höheweg 41, 3800 Interlaken
+41 33 828 26 02
www.victoria-jungfrau.ch

2 HOFLÄDELI RYCHEGARTE
Brot, Eier, Fleisch – und vor allem Alpkäse vom Feuzes Bärgli auf der Alp Saxeten.
Claudia und Roland Feuz
Seestrasse 86, 3800 Unterseen
+41 33 821 12 38

3 HOFLADEN EINIGEN
Jeden Samstag bäckt Sandra 80 «Züpfen». Hühner und Vögel waren für sie schon von klein auf die Lieblinge auf dem Hof. Heute auf dem elterlichen Hof in Einigen: Poulet, Truten, Perlhühner und Schweine nur für die Direktvermarktung.
Sandra Gertsch-Zeller
Buchacker, 3646 Einigen
+41 79 258 94 92
www.hofladen-einigen.ch

4 LEBKUCHEN
Das Kultgebäck aus dem Simmental – seit 1901. Schmeckt sowohl pur als auch mit Butter oder Milch.
Emanuel & Monika Kammer
Brüggmatte 207, 3766 Boltigen
+41 79 258 71 52
+41 78 646 93 69
www.boltig-lebkuchen.ch

5 MOUNTAIN ICE-CREAM
Rahm- und Joghurtglace von Bergmilch und Bergjoghurt aus dem Berner Oberland sowie Sorbets. 57 Standard- und 67 Spezialaromen – und nur natürliche Aromen.
Gewerbestrasse 6a, 3770 Zweisimmen
+41 33 748 71 61
www.mountainicecream.ch

6 ROMANTIKHOTEL HORNBERG
Wunderschöne Terrasse mit Sicht auf Rüblihorn und Gummfluh. Neuer Bergsee im Garten.
Brigitte und Christian Hoefflinger-von Siebenthal
Bahnhofstrasse 36, 3777 Saanenmöser
+41 33 748 66 88
www.hornberg.swiss

7 HOTEL KERNEN
Skistar Bruno Kernen ist Hotelier und passionierter Jäger. Küchenchef Edwin Griessen bringt das Wild auf den Tisch.
Familie Bruno Kernen
Dorfstrasse 58, 3778 Schönried
+41 33 748 40 20
www.hotel-kernen.ch

8 16 ART BAR RESTAURANT
Tolles Ambiente in der ehemaligen Glockengiesserei, tolle Auswahl Offenweine. Viel Fisch.
Nik und Simon Buchs
Mittelgässli 16, 3792 Saanen
+41 33 748 16 17
www.16eme.ch

9 DÉLICE CAFÉ & CHOCOLATIER
Hinter jedem starken Mann steht eine noch stärkere Frau: Heidi hat mit ihrer Schokoladenkunst Gold bei den World Skills geholt.
Heidi & Reto Sigris-Wehren
Dorfstrasse 4, 3792 Saanen
www.delicecafe.ch

10 SAANEGUTSCH BRAUEREI
35 000 Flaschen pro Jahr. Vier Sorten. Die Mangovariante spricht auch Nicht-Bier-Fans an.

Gstaadstrasse 49, 3792 Saanen
+41 33 744 31 49
www.saanegutsch-brauerei.ch

11 BERNERHOF
Gutbürgerlich, chinesisches, lokal: drei Restaurants, drei Konzepte. Hier treffen sich Gstaader und Gäste.
Brigitte, Thomas & Cla Frei
(«La Gare», 13 GaultMillau-Punkte; «Blun-Chin», 14 Punkte; Brasserie Esprit)
Bahnhofstrasse 2, 3780 Gstaad
+41 33 748 88 44
www.bernerhof-gstaad.ch

12 BERGHOTEL ZUR SAU
Das Hotel-Restaurant Zur Sau wird von Juniorchef Clà Frei geführt. Wer hier am Ende der Welt nicht entschleunigt, schafft's nirgends. 40 Minuten mit dem Postauto ab Saanen. Feines vom Säuli, hausgener Käse, Gourmet-Härdöpfel – alles aus Abländschen.
Abländschenstrasse 55, 1657 Abländschen
+41 26 929 85 50
www.bergdorf-ablaendschen.ch

13 BERGRESTAURANT EGGLI
Klassiker mit Kick. Und das auf 1557 Metern über Meer. Super:

DIE PUNKTE

Gault & Millau

- Note für eine wegweisende, überragende Küche
- Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität
- Note für beste Qualität und hohe Konstanz
- Hoher Grad an Kochkunst und Qualität
- Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet
- Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

mit der Porsche-Gondelbahn innerhalb von vier Minuten und 53 Sekunden im Glück.

Martin Bieri
+41 33 748 95 59
rest.eggli@bergbahnen-gstaad.ch

14 BUURE METZG
Eigene Schlachtereie, 36 Angestellte, Top-Fleisch: drei Filialen in Gstaad, Schönried und Rougemont. Jede Woche schlachtet die «Buure Metzg» Gross- und Kleinvieh von einheimischen Bauern. Die Tiere haben eine kurze Anreisezeit, das ist positiv für Tierwohl und Fleischqualität.
Alte Lauenenstrasse 10, 3780 Gstaad
+41 33 744 11 44
www.buuremetzg.ch

15 GENOSSENSCHAFT MULKEREI GSTAAD
Das Gold der Alpen: Käse aus wertvollster Gstaader Bergmilch. Hobelkäse, Bergkäse und Alpkäse. Dazu ausländische Spezialitäten. Online-Shop. Käse-Abo.
Lauenenstrasse 24, 3780 Gstaad
+41 33 744 11 15
www.molkerei-gstaad.ch

16 KOBIEI GSTAAD GMBH
2000 Freilandhühner in zwei Ställen. Seit mehr als 20 Jahren wirken Kobi und Lydia Zeller

und das glückliche Ferkelvieh auf dem Hof Grund bei Gstaad.

Moosfanggässli 6b
3783 Grund bei Gstaad
+41 77 442 20 95
www.kobi-ei.ch

17 HOTEL RESTAURANT VALROSE
GaultMillaus «Koch des Jahres 2023». Gekürt zum «Meilleur Ouvrier de France» – zum besten Handwerker von Frankreich. Feines Boutiquehotel beim Bahnhof.
Benoît Carcenat
La Table de Valrose, Place de la Gare 2
1659 Rougemont, +41 26 923 77 77
www.valrose.ch

18 LE CERF
Starkoch Edgard Bovier (vormals «Lausanne Palace», «Ermitage» Küsnacht, «Olden» Gstaad) schreibt die Karte, Yanick Poidevin setzt die klassische, regional inspirierte Küche um.
Rue des Allamans 8, 1659 Rougemont
+41 26 925 81 23
www.lecerfrougemont.ch

19 LE CHALET
Mittwochs, samstags und sonntags von 11 bis 13 Uhr wird über dem offenen Feuer «käset». Ausserdem: Detailgetreue Modellbahnanlage der Montreux-Oberland-Bahn (MOB) im ersten Stock. Restaurant, Schaukäserei und Laden.
Route de la Gare 2, 1660 Château d'Oex
+41 26 924 42 78
www.lechalet-fromagerie.ch

20 LES JARDINS DE LA TOUR
In seiner Miniküche zaubert Patrick Gazeau mit viel frischen Kräutern und Blumen seit bald 20 Jahren Bezauberndes auf den Teller.
Patrick Gazeau
Rue de la Placette 16, 1658 Rossinière
+41 26 924 54 73
www.lesjardinsdelatour.ch

21 LA MAISON DE L'ETIVAZ
70 Hersteller, 130 Alpen, 3000 Kühe: Jedes Jahr werden 450 Tonnen L'Etivaz-Alpkäse hergestellt – im Kupferkessel



Prämierte Schokoladenkunst gibts bei Reto & Heidi Sigris-Wehren in Saanen.
Zarte Milken im «Hornberg» in Saanenmöser – mit Sicht aufs Rüblihorn.

über dem Fichtenholzfeuer. Shop zum Einkaufen.
Cave de l'Etivaz
Route des Mosses 72, 1660 L'Etivaz
+41 26 924 70 60
www.etivaz-aop.ch

22 MONTREUX PALACE
Belle-Époque-Palast. Das Pavillonrestaurant bietet eine der schönsten Terrassen am riesigen See. Statt Peru-Küche gibts neu Levante-Dining.
Avenue Claude-Nobs 2, 1820 Montreux
+41 21 962 12 12
www.fairmont.com/montreux

23 GRAND HOTEL SUISSE MAJESTIQUE
Wunderschönes Belle-Époque-Hotel mit Panoramaterrasse. Ideal für ein Nachmittags-Cüpli oder einen Malakoff, die Waadtländer Käsespezialität.
Avenue des Alpes 45, 1820 Montreux
+41 21 966 33 33
www.brhhh.com/suisse-majestic

24 HÔTEL HELVETIE
Gemütlich und angesagt. Typische Brasserie-Gerichte. Leider ohne Seesicht.
La Brasserie J5
Avenue du Casino 32, 1820 Montreux
+41 21 966 77 55
www.brasseriej5.ch

25 CONFISERIE ZURCHER
Seit 144 Jahren besuchen Promis, Einheimische und Touristen am Nachmittag das Café für gute, traditionelle Patisserie und Glaces.
Avenue du Casino 45
1820 Montreux
+41 21 963 59 63
www.confiserie-zurcher.ch

26 LE PONT DE BRENT
Grandios-raffinierte Küche des jungen Paares aus Frankreich. Tipp: einen Kochkurs samt Menü buchen.
Antoine Gonnet und Amandine Pivault
Route de Blonay 4
1817 Brent
+41 21 964 52 30
www.pontdebrent.ch

27 HOTEL VICTORIA
Kleiner Belle-Époque-Palast ob Montreux. Wunderschöner Garten und Terrasse mit Seeblick. Charmant altmodisch, mit 500 Sammelobjekten. 14 GaultMillau-Punkte, klassisch-gekonnte Küche.
Familie Mittermair
Route de Caux 16, 1823 Glion
+41 21 962 82 82
www.victoria-glion.ch

28 RESTAURANT MAISON DÉCOTTERD
Gourmetrestaurant, Bistro und Lounge Bar. Unbedingt Fenstertisch im Belle-Époque-Saal reservieren: atemberaubende Aussicht auf den Lac Léman – paradiesisches Essen, inspiriert vom See.
Stéphane und Stéphanie Décotterd
Route de Glion 111, 1823 Glion
+41 21 966 35 25
www.decotterd.com

29 AUBERGE DE LA CERGNIAULAZ
Die beiden aufgestellten Frauen haben vor ein paar Wochen im hoch über Montreux gelegenen Chalet die Matheys abgelöst. Ein Klassiker bleibt: Chüngel auf Tessiner Art mit Polenta.
Lisa Stucki und Orianne Weber
Route de la Cergniaulaz 18,
1833 Les Avants
+41 21 964 42 76
info@lacergniaulaz.ch