

PRÄSENTIERT VON SCHWEIZER ILLUSTRIERTE UND



FREUDE AM KOCHEN Kurt Röösl
und seine Brigade in der wunder-
schönen Küche des «Waldhauses».



Chef's Table im «Waldhaus»

Im Fünfsternehotel in der Küche essen, Kuchen der Hotelière geniessen und von einem Spezialangebot im «Principe Leopoldo» profitieren: **TYPISCH SCHWEIZERISCH** in den typischen Schweizer Hotels.

Er ist mit Leib und Seele Koch. Und er ist glücklich, in einer so schönen, hellen Küche arbeiten zu können: Kurt Röösl wirkt seit 20 Jahren im Fünfsternehotel Waldhaus in Sils-Maria GR, seit 1996 als Chef. Jeden Montagabend haben zwölf Gäste Gelegenheit, sich in sein Reich zu begeben. Dann nämlich laden er und seine 20-köpfige Brigade zum Chef's Table. «Zuerst gehen wir in den Weinkeller und lassen uns den passenden Wein zum Menü aussuchen. Danach gehts in die Küche – die Gäste können zuschauen, mithören, probieren und ihr Abendmenü mitten unter uns geniessen», erklärt Röösl das Konzept. Die Idee dazu stamme von einem Besuch im Swissôtel in Singapur. In Asien sei das nicht unüblich. «Dass wir hier im «Waldhaus» eine so wunderschöne Küche haben, macht den Chef's Table natürlich noch spe-

zieller.» Der Tisch selber wird nicht etwa extra hereingestellt, sondern ist ein Holztisch, der tagsüber zum Arbeiten gebraucht wird. «Halt wie zu Hause, da arbeitet man auch am Küchentisch und deckt ihn fürs Essen auf.» Die Produkte für Röösls Köstlichkeiten stammen zum grössten Teil aus der Region, aus dem Engadin, dem Puschlav und dem Bergell. «Wir verarbeiten auch viele Pro-Specie-Rara-Gemüse und -Früchte und haben regelmässig ein Buffet mit Spezialitäten aus dem Bergell.» Gemüse sei ihm sehr wichtig und mache einen grossen Teil des Speiseplans aus. Seine Menüs sollen frisch sein, bodenständig und geerdet. Trotzdem ist Röösl keiner, der nicht übers Tal hinausschaut: Er geht regelmässig zu Spitzenköchen und stellt seine Arbeitskraft zur Verfügung. «Das gibt Inspiration.» Davon profitieren auch seine Brigade und die Kochlehrlinge. «Auch der Chef's Table ist

ein Teil der Ausbildung: Es zwingt zum sauberen Arbeiten», meint er und schmunzelt. Chefs von grossen Firmen hätten schon bei ihm in der Küche gespeist. Sie seien beeindruckt gewesen, was an einem ganz normalen Abend in einer Küche so abgehe.

► **HOTEL WALDHAUS SILS-MARIA**
www.waldhaus-sils.ch
Audioguide «5000 Jahre in 120 Minuten»,
Infozentrum am Bahnhof Chur

TRADITION
Wunderbar
gelegenen
steht das
«Waldhaus»
für Schweizer
Hoteltradition.



GASTFREUNDSCHAFT
Sophie Zurkirchen und ihr
Mann Philippe aus Champéry.

Die Kuchen der Chefin

Im «Beau Séjour» in Champéry VS wird man so richtig verwöhnt: mit Kuchen, Biscuits und Torten, die von der Chefin selber gebacken werden. Für **SOPHIE ZURKIRCHEN** ist das Gastfreundschaft.

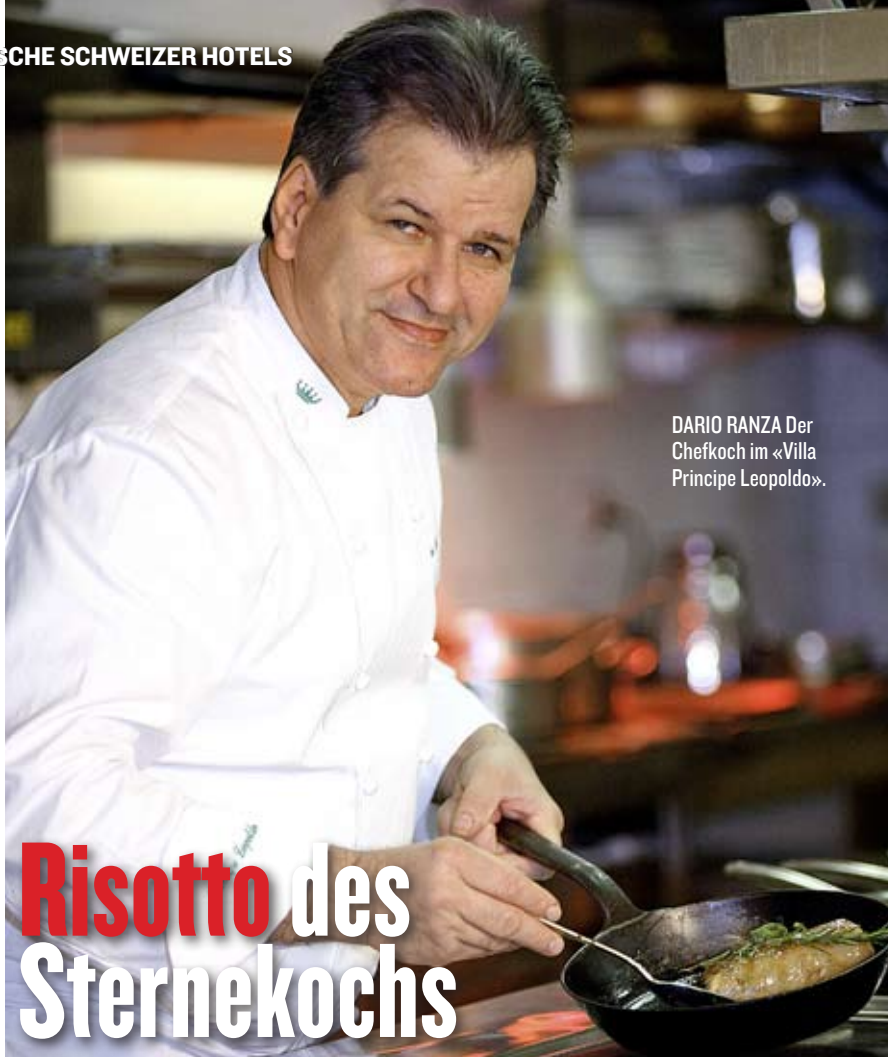
Angefangen hat es in den Wintermonaten, wenn die Gäste nachmittags von den Skipisten zurückkamen. Müde und ein bisschen hungrig. «Da ist es doch schön, einen Tee zu trinken und ein Stück Kuchen zu essen», sagte sich Sophie Zurkirchen, die zusammen mit ihrem Mann das Art Boutique Hotel Beau Séjour führt. Das Hotel hat kein Restaurant, aber eine Küche. Und in der verbringt Sophie jeden Tag viel Zeit: Sie begann nämlich Kuchen zu backen. Viele verschiedene Kuchen. Sie lacht: Mit der Zeit und der Erfahrung wagte sie sich an immer ausgefeiltere Rezepte und brilliert heute mit ihren eigenen Kreationen. Die Gäste lieben die Kuchen so sehr, dass sie nun auf vielseitigen Wunsch ein Rezeptbuch herausgibt. Für die Absolventin der renommierten Hotelfachschule in Lausanne ist klar, dass den Gastgebern in einem Hotel oder Restaurant kein Aufwand zu hoch ist, um die Gäste zu verwöhnen. Das gilt auch fürs Frühstück, das im «Beau Séjour» grosse Bedeutung hat: Die Konfitüren sind selbst gemacht, das Brot kommt von einem Bäcker im Dorf, und natürlich darf da auch ein Cake oder ein Kuchen nicht fehlen. «Einfach ein bisschen leichter als zur Tea-Time.» Sophie, die vor der Hotelfachschule eine Lehre als Innendekorateurin gemacht hat, pflegt auch bei der Einrichtung der



SÜSSE
VERFÜHRUNG
Ob Cupcakes oder
Macarons –
Sophie Zurkirchen
bäckt täglich und
überrascht mit
immer neuen
Kreationen. «Ich
begann mit den
Rezepten meiner
Mutter.»

20 Zimmer jedes Detail. Mit viel Liebe sind die Holzgetäfelten, aber modernen Zimmer eingerichtet.

► **ART BOUTIQUE HOTEL BEAU SÉJOUR**
www.beausejour.ch



DARIO RANZA Der
Chefkoch im «Villa
Principe Leopoldo».

Risotto des Sternekochs

Das «Villa Principe Leopoldo» in Lugano gehört zu den ersten Adressen der Schweiz. Hier kocht der mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete **DARIO RANZA**. Dank einem Spezialangebot sind auch Sie dabei!

Die Portionen sind riesig im Restaurant des Fünfsternehotels Principe Leopoldo in Lugano TI. In der Küche führt Dario Ranza das Zepter, er sorgt für hohe Qualität. Seinen Risotto rührt er mit Merlot an, rät aber: «Merlot nur beim Start, nachher auf keinen Fall mehr Wein dazugeben.» Im Restaurant mit atemberaubender Aussicht, stillvoller Einrichtung, wertvollen Gemälden und Stuckaturen werden wider Erwarten auch ganz bodenständige Speisen serviert: etwa ein veritabler Ochsen-

schwanz zum Risotto, wie der «GaultMillau» vermerkt. Spezialitäten sind auch die Tortelloni mit Frischkäse aus dem Muggiotal oder Fisch aus dem Luganersee. In Collina d'Oro, zwei Kilometer von Lugano entfernt, erfreut sich der Gast auch an der Ferrari-Dichte auf dem Parkplatz und dem Panorama über dem Luganersee. Übernachtet wird in der Villa oder der Residence.

► **«VILLA PRINCIPE LEOPOLDO»** (Spezialangebot unten), www.leopoldohotel.com

Güggeli im schönen «Adler»

Güggeli, Fische aus dem See und **TROPFEL** sind die Spezialitäten des Restaurants Adler in Mammern TG.



Zuerst ging es nur darum, die eigenen Trauben und Äpfel zu verarbeiten. Entstanden ist der Tröpfel, ein Apéro für das Restaurant Adler, der solchen Erfolg hatte, dass dieses Jahr über 20 000 Flaschen produziert werden. Esther Schaefer-Meier, die zusammen mit ihrem Mann den «Adler» führt, und ihre Freundin Patricia Dähler-Kraus haben mit dem alkoholfreien Schaumwein genau den Zeitgeist getroffen. «Bei uns geht es familiär zu», sagt Esther Schaefer. Sie und ihr Mann haben den «Adler», zu dem auch sechs Zimmer gehören, seit acht Jahren in Pacht und führen die Tradition der Güggeli weiter. «Wir erhalten sie als Tagesküken und ziehen sie selber auf. So sind wir sicher, dass es glückliche Mistkratzerli sind», so die Wirtin. Natürlich gibts auch Fische aus dem Untersee, die auf der Terrasse oder im gemütlichen Holzstübli serviert werden.

► **RESTAURANT ADLER**
www.adler-mammern.ch

EIN KURZAUFENTHALT IM «VILLA PRINCIPE LEOPOLDO» ZUM SONDERPREIS

► **TYPISCHE SCHWEIZER HOTELS**

Schweiz Tourismus hat über 200 Hotels als typische Schweizer Hotels auserkoren. Von einer unabhängigen Jury ausgewählt, überzeugen sie mit authentischem Baustil, einer Speisekarte, die mindestens zu 30 Prozent regionale Spezialitäten aufweist und mit Produkten aus der Region zusammengestellt wird, einer Weinkarte mit mindestens 20 Prozent Schweizer Produkten, einer attraktiven Lage am See, in den Bergen oder auf dem Land und dem persönlichen Einsatz der Gastgeber. Typisch schweizerisch eben. www.MySwitzerland.com/typisch



► **DEM PARADIES EIN STÜCK NÄHER** Profitieren Sie vom Sonderangebot von Schweiz Tourismus und dem Hotel Villa Principe Leopoldo in Lugano.

► **ANGEBOT** Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa*****, Lugano, 3 Nächte, Frühstücksbuffet, elegante Private Spa Suite at Kiso Spa mit einer Stunde Sauna, Dampfbad, Jacuzzi, 1 Gourmet-Abendessen mit Menü nach Wahl des Chefs.

Preis: CHF 895.- (statt 1210.-) pro Person im Doppelzimmer. Anreise jeweils Sonntag bis Freitag, gültig bis am 31. 10. 2011. Jetzt buchen unter Telefon 0800 100 200 (gratis) oder online unter MySwitzerland.com

MySwitzerland.com
SUCHE 98804 ►►