

LaTavola

AMBIENTE REISEN GASTLICHKEIT WEIN

REISEN
WINTERMÄRCHEN
EIGER, MÖNCH &
JUNGFRAU

VEGI
COOLE WARMHALTER
SOUL FOOD

GÄSTE & FESTE
BRUST ODER KEULE

Gewinnen Sie

WINTERVERGNÜGEN IM HOTEL SCHÖNEGG
IM BERNER OBERLAND



PLACES TO BE ...

ZU GAST WO DIE SCHWEIZ
AM SCHÖNSTEN IST ...



Widder Hotel, Zürich ZH

Eine Zermatter Stilikone zu Gast im Widder Hotel: Chez Vrony @ Widder. Das Ambiente mit knarrenden Holzplanken, Hirschgeweihen und kuscheligen Fellen zaubert charmanten Urwalliser Alpenflair ins Herz der Zürcher Altstadt. Im Chalet-Pavillon des Widder Hotels geniessen Sie in diesem Jahr den Zauber einer magischen Bergwelt. Willkommen zu einem Raclette der Superlative! Unser Hotspot: Ruinart-Champagner-Raclettekäse, der in Manufaktuararbeit für das Widder Hotel gefertigt wurde. Zudem werden auch einige Signature-Gerichte aus dem ChezVrony serviert – so etwa der berühmte Apfelkuchen oder das Vrony Plättli. Preis Raclette-Menü mit Ruinart-Champagner sFr. 99.– p. P.

Der Chalet-Pavillon ist bis 14. Februar 2019 täglich ab 17.30 Uhr geöffnet. Bitte beachten Sie, dass zwei Seatings pro Abend angeboten werden. Reservationen sind buchbar ab 17.30 bis 18.30 Uhr und ab 20.15 bis 21.30 Uhr. Der Tisch steht Ihnen jeweils für zwei Stunden zur Verfügung.

www.widderhotel.com – Tel. 0041 (0)44 224 25 26



Mauri's La Casa, Feusisberg SZ

«VERSUCHUNGEN SOLLTE MAN
NACHGEBEN, MAN WEISS NICHT,
WANN SIE WIEDERKEHREN» ...

Am besten in Mauri's La Casa! Da heisst es willkommen bei Freunden. Die bevorstehenden Festtage mit einem unvergesslich köstlichen Zusammensein zu feiern, ist ein besonderer Augenblick. Ob mit Ihren Businesspartnern, mit Freunden oder mit der ganzen Familie. Genuss baut Brücken und Kulinarik öffnet die Herzen. Bei einer Tavolata in Mauri's La Casa vergessen Sie Alltag, Zeit und Stunde. Der Chef verwöhnt Sie mit einem Feuerwerk von traditioneller apulischer Kulinarik und seiner nie enden wollenden Kreativität. Seine Gerichte aus der «Cucina della nonna» schmecken nach Heimat und Glück. Die Stars der Saison, Artischocken, Trüffel, Cime di rape oder Karden begleitet von hausgemachter Pasta und herrlich duftenden Fleischgerichten vom offenen Grillfeuer, sind eine Versuchung wert. Die authentische Gastfreundschaft des Vollblutitalieners Mauri steht für Herz, Genuss und Lebensfreude. Mauri's La Casa, geschaffen für Feinschmecker und Geniesser, für Menschen, die das Besondere lieben. Preis Tavolata, ab 2 Personen sFr. 89.– p. P.

www.mauris-lacasa.ch – Tel. 0041 (0)44 380 77 00





Schloss Falkenstein, Niedergösgen SO

Begrüssen Sie das neue Jahr im einzigartigen Ambiente von Schloss Falkenstein. Beim Vorspeisenbuffet im Wintergarten schweben Sie in Köstlichkeiten, bei denen Hummer und Austern nicht fehlen. Das Rindsfilet Rossini verführt mit kulinarischer Grandezza und mit dem Dessertbuffet vergeht die Zeit bis Mitternacht im Zeitraffer. Fondue Chinoise hat Tradition. Möchten Sie das neue Jahr im Karussellsaal oder unserem gemütlichen Restaurant begrüßen? Der Platz ist reserviert! Fondue Chinoise: sFr. 88.– p. P. – Silvestergala Wintergarten sFr. 136.– p. P.
www.schloss-falkenstein.ch – Tel. 0041 (0)62 849 11 26



La Fromagerie, Gstaad Palace, BE

Geöffnet von Dezember bis März. (Reservation empfohlen)

Das Märchenschloss am Oberbort hütet im Winter einen besonderen Schatz: «La Fromagerie» im ehemaligen Bunker, wo die Schweizer Nationalbank während des Zweiten Weltkrieges einen Teil ihres Goldes versteckte. Heute fliesst hier das wahre Gold des Saanenlands in Form von Fondue, Raclette oder Käseschnitte. Pünktlich zum Saisonstart hat Interior-Designerin Marina Nickels antike Möbel, Leuchten und andere Trouvaillen ausgesucht und dem Restaurant ein neues Kleid verliehen.

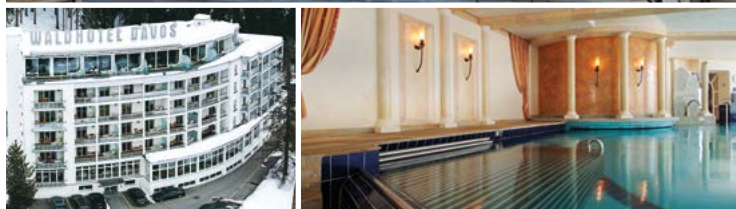
www.palace.ch – Tel. 0041 (0)33 748 50 00



Chalet Züriberg, Zürich, ZH

Fondue mit Weitblick! Auf der einzigartigen Aussichtsterrasse des Sorell Hotels Zürichberg öffnet bis 31. Januar 2019 ein urchiges Chalet seine Türen. Ein besonderer Ort, um ein Käsefondue oder eine Fondue Chinoise zu geniessen. Der feine Käse stammt von der Milch glücklicher Kühe vom Hof Guldenberg in Embrach, das Schweizer Fleisch von der Zürcher Metzgerei Ziegler. Mit dem «Red Noise Starterkit» können Sie ganz spontan, Pyjama, Zahnbürste und Frühstücksbuffet inbegriffen, im Sorell Hotel übernachten.

www.chalet-zueriberg.ch – Tel. 0041 (0)44 268 35 97



WALDHOTEL DAVOS RELAX-TAGE ... AUF DEM ZAUBERBERG

Alpenchic mit Weitblick, sternklare Nächte und strahlend blauer Winterhimmel. Skispass und Wellness, Wohlfühlambiente und feinste Kulinarik. Der Küchenchef des Vitznauerhofes/Vitznau Jeroen Achtien nimmt sehr bescheiden die Auszeichnung des Gault-Millau: Aufsteiger des Jahres 2018 nicht mit nach Davos, wohl aber seine Brigade, ihr Können, ihre ungebremste Kreativität und sein strahlendes Lachen. Es bleibt spannend im neuen Sens 1605, dem Gourmetrestaurant im Waldhotel Davos. Hier schrieb Thomas Mann seinen berühmten Roman «Der Zauberberg». In diesem Buch geht es immer wieder um exquisite Kulinarik. Wichtige Bühne des Romans war der historische Speisesaals, des damaligen Sanatorium in dem sich Protagonist Hans Castorp unsterblich in Madame Chauchat verliebte. Das Waldhotel Davos hat Geschichte und schreibt Geschichten. Der perfekte Ort für Ihre Winterromanze. Geniessen Sie den Luxus der neu gestalteten Zimmer, die Panoramafenster mit Weitblick und den Komfort eines Sonnenbades auf dem eigenen Balkon. Die kulinarischen Hotspots aus der Küche des erfolgreichen jungen Chefs Jeroen Achtien. Passion und Leidenschaft prägen die Gastfreundschaft des Direktors Raphael Herzog und sein Team.

www.waldhotel-davos.ch – Tel. 0041 (0)81 415 15 15

