



# Historisch geniessen

Dinieren im Palazzo, Lunchen im Schlossgarten – Essen in *historischen Gemäuern* ist ein einzigartiges Erlebnis. Die zehn schönsten und besten Restaurants in ehrwürdigen Häusern.

## GASTHOF HIRSCHEN Eglisau ZH

Unbedingt einkehren – und die Küche von Christian Kuchler geniessen. Denn 2009 wurde das wunderschön renovierte Haus am Rhein zum «historischen Hotel des Jahres» gekürt. Und schon J. W. Goethe hielt 1797 seinen Besuch im «Hirschen» im Tagebuch fest: «Um 12 Uhr waren wir in Eglisau, wo wir im Gasthof zum Hirsch einkehrten, am vorbeifliessenden Rhein, und um halb zwei weiterfahren.»

Tel. 043 411 11 22  
Untergass 28, 8193 Eglisau  
[www.hirschen-eglisau.ch](http://www.hirschen-eglisau.ch)

Fotos: Daniel Guy Halmer, Bruno Voser, HO



## BÄREN Dürrenroth BE

Im Jahr 1752 wurde er erbaut, der prächtige «Bären» in Dürrenroth. Heute gehört er zu den Swiss Historic Hotels. Ein Ausflug in das traditionsträchtige Lokal im Emmental lohnt sich. Aber Hunger mitbringen! Denn die Portionen – u. a. gebratene Entenleber auf Feigen-Tarte, mariniert Lachs mit Sauerrahm-Panna-cotta, Randenravioli und Kalbsrücken aus der Lorbeer-milch – sind für Städter gar gross bemessen.

Tel. 062 959 00 88  
Dorf, 3465 Dürrenroth  
[www.baeren-duerrenroth.ch](http://www.baeren-duerrenroth.ch)



## GRAND HÔTEL SUISSE MAJESTIC Montreux VD

Das Grand Hôtel Suisse Majestic wurde vom Keller bis zum Estrich renoviert. Der Charme der Belle Epoque aber ist erhalten geblieben. Die Brasserie wechselte von der Place de la Gare in die elegante Veranda über einer der schönsten Terrassen des Léman und heisst neu «45», entsprechend der Hoteladresse. Beim Lunch oder Diner bietet sich ein einzigartiger Blick auf den Genfersee und die Alpen.

Tel. 021 966 33 33  
Avenue des Alpes 45, 1820 Montreux  
[www.suisse-majestic.ch](http://www.suisse-majestic.ch)



## WILDENMANN Buonas ZG

Das Traditionshaus am Zugersee taucht in den Urkunden erstmals im Jahr 1426 auf. Die «Wirty zu Buonas» ist aber nach wie vor empfehlenswert. Denn die Lage mit Blick auf den Zugersee ist herrlich, die Terrasse im Sommer einzigartig. Der neue Chefkoch Beat Bürlü kocht edel und unaufgeregt. Auch Fische aus dem Zugersee: wunderbare Egli, Röteli und sensationelle Hechte an Weisswein.

Tel. 041 790 30 60  
St. Germanstrasse 1, 6343 Buonas  
[www.wildenmann-buonas.ch](http://www.wildenmann-buonas.ch)



## HÔTEL DES TROIS COURONNES Vevey VD

Das Hôtel des Trois Couronnes wurde auf den Grundmauern des Adelsschlosses Belles Truches errichtet. Seit der Eröffnung 1843 sind hier viele gekrönte Häupter, die in Europa Rang und Namen haben, eingekehrt. Verständlich: Auf der Terrasse von «Le Restaurant» fühlt man sich wie auf einem vor Anker liegenden Kreuzfahrtschiff. Küchenchef Sébastien Brun kann kulinarisch mit See- und Bergpanorama mithalten.

Tel. 021 923 32 00  
Rue d'Italie 49, 1800 Vevey  
[www.hoteltroiscouronnes.ch](http://www.hoteltroiscouronnes.ch)





# Top Ten



## KORNHAUSKELLER Bern

Der «Kornhauskeller» zählt dank seinen Dimensionen zu den grossartigsten Gasträumen der Schweiz und ist heiss begehrter Treffpunkt der Berner. Das Mittel- und die beiden Seitenschiffe erinnern an Kirchenarchitektur und verleihen so eine sakrale Anmut. Das ideale Ambiente, um die klassische italienische Bindella-Küche zu geniessen.

**Tel. 031 327 72 72**  
**Kornhausplatz 18**  
**3007 Bern**  
[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)

## HÔTEL DE L'OURS Sugiez FR

Das prachtvolle Haus am Broyekanal ist über 330 Jahre alt. Catherine Mao und Martin Angst sorgen im ehrwürdigen Gemäuer und im bezaubernden Garten für Schwung. Die Gäste schätzen die wunderbaren Eglifilets und Klassiker wie Tatar, Kalbszunge oder Kalbskopf Ravigote. Küchenchefin Monika Gysin war übrigens GaultMillaus Entdeckung des Jahres 2007.

**Tel. 026 673 93 93**  
**Route de l'ancien Pont 5, 1786 Sugiez**  
[www.hotel-ours.ch](http://www.hotel-ours.ch)



## → SAKRALE ANMUT und Spaghetti al Pomodoro im «Kornhauskeller»

## 3 FISCH Lüscherz BE

Im Jahr 1535 wird im Gasthof in Lüscherz laut der Geschichte zum ersten Mal gewirtet: «Die Wirte sollen sich mit allerley nothwendigem Vorrath an Spys und Trank, Haber und Heu versehen, damit sie ehrlich Lüth empfangen können», heisst es. Heute ist bei Hans Jörg und Sven Girsberger am Bielersee Fisch Trumpf. Ideal für «3 Fische»-Einsteiger: das viergängige Menü!

**Tel. 032 338 12 21**  
**Hauptstrasse 29, 2576 Lüscherz**  
[www.3fische.ch](http://www.3fische.ch)



Fotos RDB (3), HO

## PALAZZO SALIS Soglio GR

Die Geschichte des Palazzo Salis in Soglio beginnt 1630. Im Jahr 1876 wurde das Haus, das sich bis heute in Familienbesitz befindet, zum Gasthaus – inklusive originaler Ausstattung. Und so werden in der eleganten Sala und im Ristorante Köstlichkeiten aus Küche und Keller aufgetragen. Im Garten wird zwischen hohen Buchshecken aufgetischt. Ein Traum!

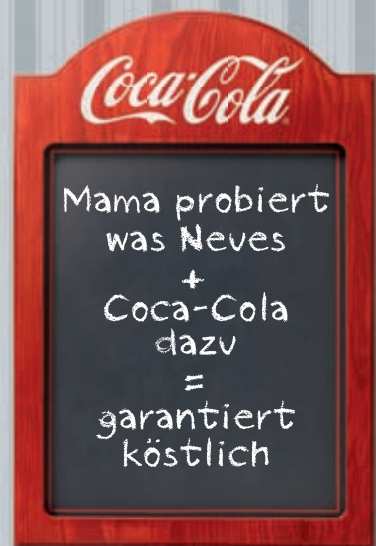
**Tel. 081 822 12 08**  
**7610 Soglio, Bregaglia**  
[www.palazzosalis.ch](http://www.palazzosalis.ch)



## ZUNFTHAUS ZUR WAAG Zürich

Das «ZunftHaus zur Waag» am Münsterhof im Herzen Zürichs gehört der gleichnamigen Zunft – einer der sieben alten Zünfte übrigens, die noch ein eigenes ZunftHaus besitzen. «Zünftig geniessen» ist denn auch das Motto im historischen Haus. Doch die gutbürgerliche Küche verfeinern Küchenchef Alain Koenig und Gastgeber Sandra und Sepp Wimmer mit neuen Kreationen.

**Tel. 044 216 99 66**  
**Münsterhof 8, 8001 Zürich**  
[www.waag.ch](http://www.waag.ch)



**Gemeinsam  
schmeckt's  
am besten.**

Wähle dein Lieblingsgetränk.



[www.coke.ch/worldonmyplate](http://www.coke.ch/worldonmyplate)



Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero and the contour bottle are registered trademarks of The Coca-Cola Company.



## Plenty: der perfekte Partner beim Kochen

- Blanchiertes Gemüse kann schnell und einfach mit einem Haushaltstuch von Plenty getrocknet werden. Dank der neuen Aqua-Zellen-Prägung ist Plenty besonders reissfest bei nasser Verwendung und damit der ideale Partner beim Kochen.

- Auch für das Abtupfen von frischem Fisch oder eingelegtem Fleisch ist Plenty

ideal geeignet, denn die Haushaltstücher hinterlassen keine störenden Fusseln.

- Frittierte Gerichte wie Eglifilets in Bierteig oder Apfelbeignets sollten nach dem Ausbacken gut abtropfen. Das saugstarke Plenty ist auch hier der perfekte Helfer.

