

# LIFESTYLE



Ernst Wyrsh wohnt nach seinem Leben im Hotel nun im eigenen Haus. > 49

## Heute Gourmet-Tempel, morgen Fondue-Stube

Schlafen und schlemmen: In den Schweizer Hotels setzt man auf eine breite Restaurant-Auswahl

Der Speisesaal war gestern, heute will der Hotelgast aus verschiedenen Restaurants wählen können – mal exklusiv, mal einfach.

VON SILVIA SCHAUB

Gestern gebratene Entenbrust mit rotem Curry im Restaurant Samui-Thai, heute knusprige Felchenfilets im klassischen Restaurant Seerose und morgen Rücken vom Engadiner Limousin-Kalb im Gourmet-Restaurant Cocon. So vielfältig kann man im Hotel Seerose essen. Im Sommer stehen dem 4-Sterne-Plus-Haus in Meisterschwanden AG mit der Seeterrasse und dem Selfservice noch zwei weitere Restaurants zur Verfügung.

«Der Gast von heute will mehr und mehr Abwechslung geboten erhalten», weiss Felix Suhner, Inhaber der Balance Hotels, zu der auch die «Seerose» zählt. Denn wer will schon immer im Speisesaal die ewig gleiche Küche kosten, wenn er mehrere Nächte in einem Hotel wohnt?

Die Zeiten stehen gut für reisende Gourmets: In der Schweizer Hotellerie wird so vielfältig gekocht wie noch nie. Vielerorts rückt man ab vom eintönigen Speisesaal, wo der Gast in eleganter Kleidung unter verstaubten Kronleuchtern zu dinieren hatte. In den vergangenen Jahren haben viele Häuser nicht nur kräftig in neue Zimmer und Wellness-Anlagen investiert, sondern auch in Gourmet-Restaurants. Sie holten junge, kreative Köche ins Haus und modernisierten ihre Küche.

AN DIESER ENTWICKLUNG nicht ganz unschuldig waren die Gastroführer. Wurden die Hotels zum Beispiel im «Gault Millau» lange wenig beachtet, bietet er ihnen mit der vor 10 Jahren eingeführten Auszeichnung «Hotel des Jahres» eine wichtige Plattform. Dort kommen Häuser in die



der Brasserie (14 Punkte). Mit gleich vier Punkte-Restaurants ist das Grand Resort Bad Ragaz Schweizer Spitzenreiter: «Äbtestube» (17 Punkte), «Bel-Air» (15 Punkte), «Namun» (13 Punkte) und Golf Restaurant (13 Punkte).

DOCH DIE HOTELGÄSTE haben nicht immer Lust auf Punkte-Küche. Manchmal darf es auch etwas einfacher sein, «Casual Food» in ungezwungener Atmosphäre. Und so müssen heute die Hotels die ganze Palette anbieten. Wie es das Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz schon seit Jahren vormacht. Neben dem «Le Restaurant» und dem japanisch-peruanisch ausgerichteten «Nobu» im Hotel gehört auch die «Chesa Veglia» ein paar Schritte entfernt dazu. Dort wird in der Pizzeria eine legerere italienische Küche serviert und im intimen «Grill Chadafö» klassische französische Küche.

«Die Gäste schätzen es, auch mal etwas legerer zu dinieren», weiss Anna Kristina Nücken vom Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz. Ein breites Angebot sei übrigens nicht nur für die Hotelgäste attraktiv, sondern auch für Auswärtige, betont sie. «So gelten unsere Restaurants auch für die Einheimischen als exklusiver Treffpunkt.»

NEBEN RESTAURANTS mit mediterran inspirierter oder asiatischer Küche wird in den Hotels gerne auch auf die Brasserie zurückgegriffen, wie etwa im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken, im «Les Trois Rois» in Basel oder im «Montreux Palace». Sie haben den Vorteil, mit ihrem familiären Charakter Hemmschwellen abzubauen. Trotzdem können die Gäste dort auf ein gewisses Kochniveau zählen.

«Wichtig ist, dass jedes Restaurant ein klares Profil hat, sonst läuft man Gefahr, sich gegenseitig zu karnalisieren», betont «Seerose»-Hotelier Felix Suhner. So kann auch ein Standort abseits der ganz grossen Metropolen erfolgreich sein.



**Vielfältige Hoteltküche: Asiatisch im Restaurant Samui-Thai in der «Seerose» Meisterschwanden (o.), Schweizer Küche im «Muntanella» im Kulm Arosa (I.) oder klassische französische Küche im Le Restaurant im Badrutt's Palace St. Moritz.** HO

Ränge, deren Restaurants auch im «Gault Millau» punkten. Das hat zweifellos zu einem Boom an erstklassigen Adressen geführt, aber auch das Interesse von Spitzenköchen geweckt. Es ist heute ein Privileg, in einem 4- oder 5-Sterne-Haus zu kochen und keine Degradierung mehr. Spitzenkoch Marcus G. Lindner ist nur einer unter vielen, der die Seite gewechselt hat

und seit diesem Jahr statt im Stadtzürcher Restaurant Mesa im Gstaader Hotel The Alpina kocht.

So manches Hotel kann sich mittlerweile gleich mit mehreren vom «Gault Millau» ausgezeichneten Restaurants brüsten, wie etwa das «Waldhaus» in Flims mit dem «Epoca» (16 Punkte) und dem Grand Restaurant Rotonde (14 Punkte) oder das «Les Trois Rois» in Basel mit dem «Cheval blanc» (18 Punkte) und

### ENTKORKT

#### ADLIGER WEIN VOM «ADLER»

Schweizer Hotels, zu denen ein Weingut gehört (oder auch umgekehrt), gibt es einige. Ganz spontan fällt mir vor allem eines ein: das Schlosshotel Adler in Reichenau, das mitsamt Schlosspark direkt am Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein liegt. Schade nur, dass der «Adler» mit seinen historischen Gaststuben seit längerer Zeit infolge Pächterwechsels geschlossen ist. Doch Schlossherr und Hotelbesitzer Gian-Battista von Tscharner, der im gegenüberliegenden Schloss mit seinen sieben Zimmern wohnt, ist zuversichtlich, dass er bis spätestens Frühling einen passenden Pächter gefunden hat. Bis dahin kann man Terminanfragen für Hochzeiten in der Schlosskapelle mit Festschmaus und Übernachtung im «Adler» oder andere Anlässe direkt an die Familie von Tscharner richten ([www.adlerreichenau.ch](http://www.adlerreichenau.ch)). Auch unverbindliche Besichtigungen können vereinbart werden, und das lohnt sich. Denn im Gegensatz zum Schlosshotel ist der Schlosskeller geöffnet und sucht auch keinen Pächter, nachdem Gian-Battistas Sohn Johann-Baptista in die Fussstapfen seines Vaters tritt. Der Parawein **Churer Blauburgunder Barrique Gian-Battista**, der seit Jahrgang 1999 auch in der Schatzkammer der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses figuriert, hat in diesen Tagen an unseren regelmäßigen Kontrolldegustationen mit Glanznoten brilliert. Besonders gut schnitt der 2009er ab, der vom Degustationsteam mit folgenden Worten beschrieben wurde: «Dunkles, dichtes, mattes Rubin; diskrete Nase, Aromen von konzentrierter Frucht, Dörrbirne, Patisserie mit Röstnoten; kräftiger Gaumen, basierend auf sehr reifem Traubengut, strengen Tanninen und einem mineralischen Abgang; ein saftiger und strukturierter Wein, dem es noch an Harmonie mangelt.» Dem ist nur beizufügen: Die Zeit wirds richten. ANDREAS KELLER



#### CHURER BLAUBURGUNDER BARRIQUE GIAN-BATTISTA 2009

**Produzent:** Weinbau von Tscharner, Reichenau  
**Herkunft:** Churer Rheintal  
**Appellation:** Graubünden AOC  
**Rebsorte:** Pinot noir  
**Beste Trinkreife:** ab 2015 bis 2021  
**Passende Gerichte:** Capuns, Wild, Bündner Bergkäse  
**Bewertung:** 18 Punkte  
**Bezugsquelle:** Gian-Battista von Tscharner, Schloss Reichenau, 7015 Reichenau, Tel. 081 641 11 95, [vontscharner@dtc.ch](mailto:vontscharner@dtc.ch), Fr. 49.–

### AUFGETISCHT

## Reflektiert, zeitgenössisch

#### THE RESTAURANT IM THE DOLDER GRAND, ZÜRICH

Deutsche Köche spielen in der Schweizer Spitzengastronomie nicht erst seit gestern eine tragende Rolle. Auf die Generation mit Horst Petermann und Wolfgang Kuchler folgen Peter Knogl, Heiko Nieder und andere. Nieder zelebriert im «The Restaurant» des Zürcher Resort Dolder Grand eine reflektierte und zugleich genussvolle zeitgenössische Küche. Besonders gelungen: die Kombination von Litschi, Cornichon, Estragon und Wasabi zum einleitenden Champagner, die Vorspeise aus Seeigel und Kaviar mit Mango und Chorizo oder der gebratene und geschmorte Ennetbürger Hirsch mit Sellerie, Curry, Kaffee und Cornelkirsche. Einzig der Service könnte manchmal noch etwas Feinschliff vertragen («Das Degustationsmenü gibt es nur für den ganzen Tisch. Hatte ich Ihnen doch gesagt!»). Nichtsdestoweniger hat das Dolder Grand sein erklärtes Ziel, ein Restaurant mit 18 «Gault Millau»-Punkten zu bieten, souverän erreicht. Wir haben uns in diesem Zusammenhang gefragt, wieso eigentlich die Top-Suiten im Resort mit eigenen Küchen ausgerüstet sind. So lange Heiko Nieder im «The Restaurant» dermassen fulminant kocht, dürften diese wohl kaum gebraucht werden. STEPHAN THOMAS



**Chefkoch Heiko Nieder vom «The Restaurant» im The Dolder Grand, Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich. Tel. 044 456 60 00, [www.thedoldergrand.com](http://www.thedoldergrand.com). Geöffnet: Di–Fr mittags und abends, Sa abends.**

**KÜCHE** Zeitgenössische, kreative Spitzenküche  
**SERVICE** Klassisch, aber entspannt  
**AMBIENTE** Baudenkmal mit zeitgenössischen Elementen  
**PREISE** 8-Gang-Menü ab Fr. 208.–, à la carte ab Fr. 48.–

### SO STIMMTS



**Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»**

Darf man im Hotel beim Essen das Gespräch mit den Tischnachbarn aufnehmen?

**OB BEIM FRÜHSTÜCK** oder Abendessen: Gönnen Sie Ihren Ferienbekannten eine gewisse Privatsphäre. Grüssen Sie sie, und damit ist aber auch schon genug der Kommunikation. Möchten Sie sich trotzdem gerne unterhalten, dann haben Sie nach dem Frühstück die Gelegenheit, oder treffen Sie sich zu einem Aperitif. Verstehen Sie sich wirklich prächtig und möchten die Leute besser kennen lernen, dann fragen Sie Ihre Tischnachbarn, ob Sie auf ein Abendessen zu viert Lust haben. Sie sollten bedenken, dass die meisten Leute in die Ferien gehen, um abzuschalten, auszuspannen und Distanz vom Alltag zu bekommen. Je nach Art des Urlaubs und Hotels wird deshalb auf mehr oder weniger Kontakt Wert gelegt.

Stellen Sie Ihre Fragen unter [sostimmt@schweizamsonntag.ch](mailto:sostimmt@schweizamsonntag.ch)