

The LOOK

Herbst
2016

Big City LIFE

WELTSTÄDTE,
DIE MANN
GESEHEN
HABEN MUSS

+

Topmodel

JASON
MORGAN

TREND- LOOKS

New York

URBAN LIGHTNESS
COMBAT SPORTS
CITY-BOHO

Interior DESIGN

WOHNEN
MIT LOFT-
CHARAKTER



CHF 5.-

PKZ
MEN & WOMEN

Cosmopolitan FLAIR

CITY-CHIC IST ANGESAGT! URBAN, AUFREGEND EINFLUSSREICH UND
TROTZDEM ELEGANT ENTFÜHRT DER HERBST IN DIE SCHICKSTEN FASHION-
METROPOLEN DER WELT – WAHRES GROSSSTADT-FEELING!

YOUR TIME IS NOW.



AIKON COLLECTION
#BEYOURAIKON

MAURICE LACROIX
Manufacture Horlogère Suisse

KURZ
SCHMUCK UND UHREN

Zürich | Basel | Luzern | Genf



HIDE & SEEK IM ATLANTIS BY GIARDINO ZÜRICH

Heimisches, gemixt mit einer erfrischenden Brise Asia, Lässigkeit trifft auf Eleganz, ein Restaurant mit legerem Bar-Flair – all das ist das einzigartige Hide&Seek-Restaurant im Hotel Atlantis by Giardino. Das Stichwort «Fusion» steht hier auf dem Programm, die moderne, internationale Küche im Mittelpunkt. Regionalem wird mit Asiatischem neue Würze verliehen, traditionelle Speisen werden von Fernöstlichem inspiriert. Das Ergebnis sind ganz besondere Gaumenfreuden, die in aussergewöhnlichem Ambiente zum Geniessen einladen. Die wunderbare Aussenterrasse lockt mit offener Feuerstelle und traumhafter Waldkulisse selbst in der kühleren Jahreszeit zum Verweilen im Freien.

ATLANTISBYGIARDINO.CH

AUSSERGEWÖHNLICHES
und Geheimtipps

Französische Küche, japanische Spitzenmenüs oder italienische Köstlichkeiten – SCHWEIZER TOPADRESSEN, die unglaublich vielseitig sind und zum kulinarischen Hochgenuss einladen.

TEXT DANIELA STOLLNBERGER

BRASSERIE LES TROIS ROIS
BASEL

Mit herrlichem Blick auf den Rhein, in gediegener Atmosphäre und mit einem gekonnten Auge aufs Detail werden Gäste in der Brasserie des Grand Hotel Les Trois Rois mit traditionellen Schweizer und französisch inspirierten Speisen verwöhnt. Chef de Cuisine Pablo Löhle und Chef der Brasserie Javier Brisotto zaubern mit ihrer hochkarätigen Crew Köstlichkeiten vom Feinsten. Ausgewählte Kreationen von Fisch und Fleisch sowie vegetarische Gerichte werden hier auf die Teller gebracht. Ein echter Geheimtipp!

LESTROISROIS.COM



DOMAINE DE CHATEAUVIEUX
GENÈVE

Mitten in der wunderschönen Landschaft Genfs, umgeben von Weinbergen, liegt die Domaine de Chateauvieux. Küchenchef Philippe Chevrier zaubert neben feinsten Fisch- und Fleischvariationen köstliche Gemüsekreationen und aufwendige Desserts. Hier lässt man sich ganz nach dem Motto des Küchenchefs verwöhnen: «Kochen ist nicht nur ein Metier, sondern vielmehr eine Art zu leben, kreativ zu sein und eine Verbindung zwischen den Menschen herzustellen.» Ein besonderes Erlebnis ist das «Praktikum in der Küche», bei dem man den Köchen nicht nur zusehen, sondern auch selbst mitkochen darf.

CHATEAUVIEUX.CH



LOBBY-LOUNGE-BAR
SCHWEIZERHOF
BERN

Ein Stück Tokio mitten in Bern: Der Schweizerhof gehört kulinarisch zu den absoluten Topadressen. In der Lobby-Lounge-Bar des Hotels serviert der Fugulizenzierte Chefkoch Hironori Takahashi Sushi-Spezialitäten der besonderen Art. Im gediegenen Ambiente werden feinste japanische Klassiker und Aussergewöhnliches zubereitet – von Sashimi für zwischendurch bis hin zum köstlichen Sushi-Degustationsmenü. Hier versteht man es, die Kunst des fernöstlichen Speisens wahrlich zu zelebrieren.

SCHWEIZERHOF-BERN.CH



LA CUCINA
LUZERN

Das Restaurant La Cucina im Hotel Astoria zählt zu den kulinarischen Topadressen Luzerns. Wer einmal hier gespeist hat, fährt für die italienische Küche nicht mehr extra nach Italien. Denn die Köche servieren hausgemachte Pasta, würziges Risotto, eine Auswahl an Antipasti, frischen Fisch und zartes Fleisch. Echte Pizzaiolos bereiten zudem frische Pizzen vor den Augen der Gäste zu. Dazu reicht man beste Weine aus ganz Italien. Chefkoch Giuseppe Gigliotti und sein Team bringen den Süden nach Luzern – und das auf höchstem Niveau, ausgezeichnet von Gault-Millau.

LACUCINA-LUZERN.CH



FOTOS: Beigestell