

CALVIN KLEIN JEANS

ECCO ZÜRICH

Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, ist das Restaurant im Hotel Atlantis by Giardino ein Highlight im wahrsten Sinne, weil zum kulinarischen Top-Erlebnis noch die wunderschöne Lage hoch oben am Uetliberg in Zürich kommt. Stefan Heilemann ist der Executive Chef des Ecco Zürich, Rolf Fliegau hat das Konzept in Ascona entwickelt. Sternekoch Rolf Fliegau ist in Zürich verantwortlich für die kreativen Gerichte, die er im Spiel mit Konsistenzen auf die Teller zaubert, genannt «Aromenküche». Sein Geheimnis? Er nimmt sich Zeit, sein Kalbsfond zum Beispiel braucht 60 Stunden in der Herstellung. Unter der Leitung von Fliegau's Souschef Stefan Heilemann bereitet das Team ein nach Angebot wechselndes Fünf- bis Neun-Gänge-Menü zu. Top: Der Private-Dining-Room, den man für Anlässe reservieren kann.

ATLANTISBYGIARDINO.CH

KULINARIK

FEINE ADRESSEN FÜR BESSERE

Es ist ganz einfach, einen GUTEN GESCHMACK zu haben, wusste schon Bonvivant Oscar Wilde, man gebe sich einfach mit DEM BESTEN zufrieden. In diesem Sinne haben wir in der Schweiz nach spannenden Feinschmecker-Hotspots Ausschau gehalten. Voilà!

TEXT DÖRTE WELTI



4LEONI ZÜRICH

Haben Sie auch so gern den Duft der Toskana in der Nase, die Geschmäcker des Südens auf der Zunge? In Zürich braucht man nur in den Kreis 5 zu gehen und findet ein florentinisches Restaurant, das einen geradewegs in die Traumstadt am Arno versetzt. Famiglia Coccoloni kocht Mamas Ragout ebenso perfekt wie das Fleisch, das sie direkt aus der Heimat importiert. **Ihr Geheimrezept:** ganz viel Liebe.

4LEONI-FIRENZE.CH



LA TERRAZZA LAGO DI LUGANO

Wenige Kilometer hinter der italienischen Grenze am Lago di Lugano liegt die Hotelanlage Parco San Marco mit ihrem subtropischen Park, es ist hier immer einen Tick wärmer als im Rest des Tessin. Für das Essen und die Atmosphäre passt nur das Wort Eleganz, aber mit Leichtigkeit vollführt. Die Gerichte sind saisonal mediterran, die Pasta ist naturalmente fatta in casa. **Ein Highlight:** Teigwaren aus antiken Biogetreidesorten.

PARCO-SAN-MARCO.COM



CHEZ DONATI BASEL

Im Chez Donati, dem vielleicht besten Italiener der Schweiz, wird seit 60 Jahren ein paar Schritte vom Mutterhaus, dem Luxushotel Les Trois Rois, aufgetischt. Gerichte wie Saltimbocca alla Romana sind einfach und doch so, wie man sie sonst nirgends findet. Wer zum engen Kreis gehört, darf am langen Tisch im hinteren Gasträum sitzen – ein Status, den man sich errenen muss. **Bemerkenswert:** die echten Gemälde an den Wänden.

LESTROISROIS.COM

MILLE SENS BERN

Dass auch Grillieren zum Fine Dining gezählt werden kann, ist Domingo S. Domingo zu verdanken. Er schwingt die Grillzange im Mille Sens, das kürzlich erst mit 15 Gault-Millau-Punkte in die Topliga der Gourmetrestaurants der Schweiz aufgestiegen ist. Inspirationen holt sich der Chefkoch aus aller Welt, «les goûts du monde» veredeln selbst simple Mistkratzerli, indem man sie mit Pak Choi und Ingwer serviert.

MILLESENS.CH

