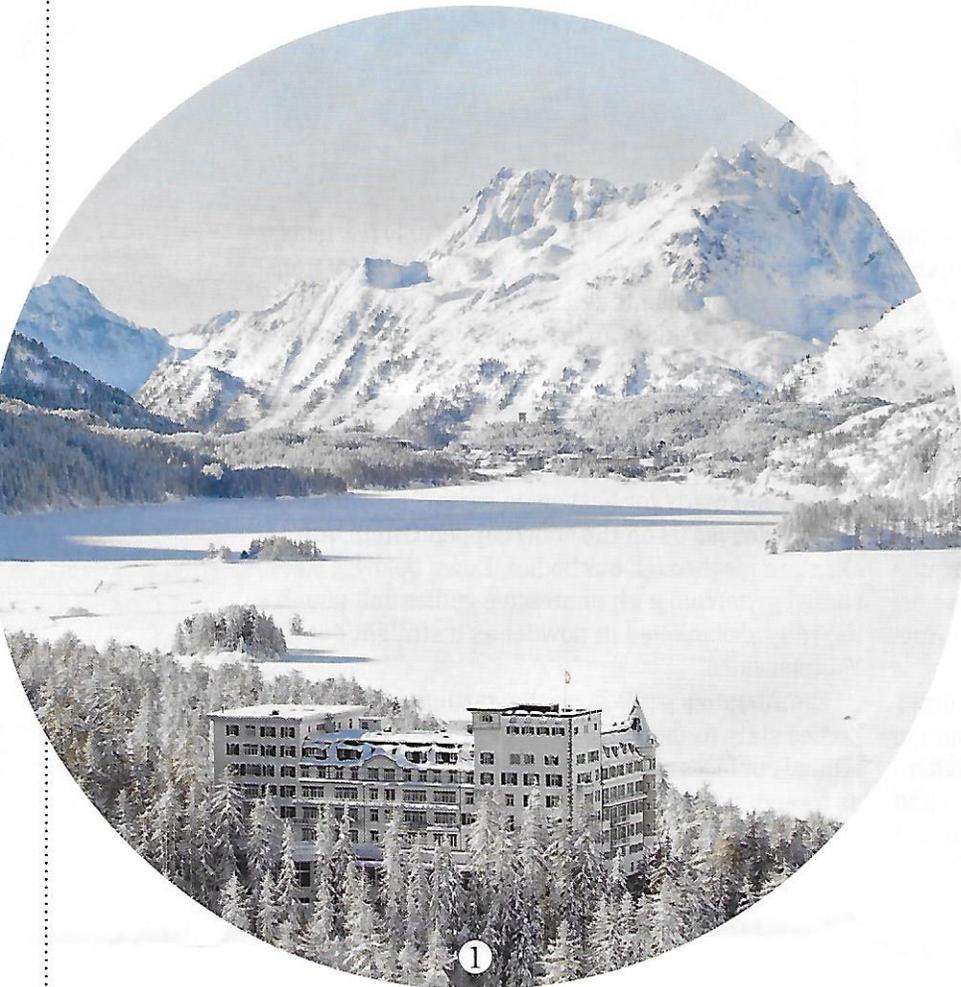


Love at first bite

Selection & Text: Roberta Fischli



Pilgern Sie von einem Schlemmerparadies zum nächsten. Roberta Fischli empfiehlt sechs Adressen, die Sie diese Saison auf keinen Fall verpassen sollten!

It's an excellent time, to indulge in some fine seasonal fare. Roberta Fischli gives you six addresses, to seek out those winter food temples!

① Hotel Waldhaus

Sils-Maria, waldhaus-sils.ch

Dieses Grandhotel hat nicht nur eine eindrucksvolle Geschichte, sondern auch eine exzellente Küche: Die Bergkartoffeln werden von einem Biobauern angebaut, das Fleisch stammt von einem heimischen Züchter, und die Kräuter sind auf den Engadiner Wiesen gewachsen. Dank dem Halbpensionsangebot buchen Sie mit einer Übernachtung das Diner gleich mit. Wenn Sie schon herrlich speisen – weshalb nicht gleich bleiben?

It's not just the history, it's also the excellent cuisine of this place! The potatoes served are from an organic mountain farmer, the meat is locally sourced, and all the herbs, too, are from the meadows of the Engadine. And thanks to the hotel's half-board offers, an evening meal here can be perfectly combined with a room. After all, if you're going to dine in style, why not stay the night, too?

② Teehütte Fallätsche

Zürich, teehueette-fallaetsche.ch

Die kleine Hütte auf dem Üetliberg ist nur zu Fuss in 45 Minuten erreichbar, geheizt und gekocht wird mit einem Holzofen, das Quellwasser stammt vom nahegelegenen Brunnen. Probieren Sie den aromatischen Haustee mit getrockneten Lindenblüten mit einem Landjäger oder einem Rauchwurstli – wenn Sie Glück haben, stehen auch Käse, Suppe oder frisch gebackenes Brot auf der Karte.

The small hut on the slopes of the Üetliberg can only be reached by a 45-minute walk. The heating and cooking facilities consist of a simple wood-fired oven, and the water comes from a nearby well. Try the aromatic house tea with dried lime blossom together with a Landjäger sausage or a Rauchwurstli. If you're lucky, there may be cheese, soup or freshly baked bread on the menu, too.

③ Chäserrugg

Toggenburg, chaeserrugg.ch

Das beste Beispiel dafür, dass guter Geschmack und Nachhaltigkeit harmonisieren. Im eindrucksvollen Berghaus-Neubau von Herzog & de Meuron verschmelzen Tradition und Moderne, von der Architektur bis zur Speisekarte. Zur Auswahl stehen Gehacktes mit Hörnli und Randerisotto. Nicht verpassen: die Winterwanderung auf der Hochebene mit Aussicht auf über 500 Gipfel!

Physical proof that taste and sustainability can go hand in hand! The impressive new mountain hostelry designed by Herzog & de Meuron blends the traditional with the modern all the way from its architecture to its menu, which extends from minced beef with Hörnli pasta to beetroot risotto. And while you're up there, be sure to take a winter stroll around the summit plateau, with its views of over 500 peaks!