

01|2026

HIRSLANDEN

KLINIK HIRSLANDEN



QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

ROM

Hommage an die ewige Sehnsucht

ABU DHABI

Der Ruf der Wüste

Speise- und Weinkarte der Klinik Hirslanden

IM GESPRÄCH
GREGOR ZIMMERMANN





Poststrasse 4 - Zurich +41 77 403 9365 - tornaghiworld.com - @tornaghiworld

TORNAGHI

St. Moritz - Zurich - Monza - Forte dei Marmi

RUEDI STOCKER
LEITUNG HOSPITALITY &
FACILITY MANAGEMENT
KLINIK HIRSLANDEN ZÜRICH



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Ein Spitalaufenthalt ist für fast alle Menschen eine unfreiwillige Ausnahmesituation. Neben der medizinischen Betreuung sind es deshalb oft die alltäglichen Dinge, die zum Wohlbefinden beitragen: ein gepflegtes Zimmer, eine freundliche Begegnung oder ein kurzes Gespräch. Ich freue mich deshalb besonders, Ihnen in der aktuellen Ausgabe in der Rubrik «Hirslanden Inside» die Abteilung Hotellerie vorstellen zu dürfen. Von frühmorgens bis spätabends ist das Team auf den Bettenstationen täglich präsent und sorgt mit über 110 Mitarbeitenden für Sauberkeit, Organisation und zahlreiche Dienstleistungen rund um den Aufenthalt unserer Patientinnen und Patienten. Mit viel Sensibilität und Aufmerksamkeit leisten unsere Mitarbeitenden einen wichtigen Beitrag, um den Klinikaufenthalt möglichst angenehm zu gestalten.

Bewegung fördert nachweislich den Heilungsprozess. Bereits 900 Schritte pro Tag können helfen, gesundheitliche Komplikationen zu verhindern. Wir laden Sie ein, die beeindruckende Kunstsammlung der Klinik Hirslanden kennenzulernen, und bieten allen Interessierten einen geführten «Kunstspaziergang» an. Erst kürzlich haben wir unsere Sammlung um ein Werk des Schweizer Künstlers Douglas Mandry erweitert. Er arbeitet medienübergreifend mit Fotografie, Druck, Malerei und Skulptur und setzt sich in seinen Werken mit der Beziehung zwischen Mensch und Natur sowie mit Zeit, Erinnerung und Vergänglichkeit auseinander. Erfahren Sie mehr auf Seite 56 im Magazin.

Unser Koch auf dem Cover, Gregor Zimmermann, ist Executive Chef im Grandhotel Bellevue Palace in Bern und verantwortlich für die Staatsbankette. Er kocht mit seinem Team für internationale Delegationen, Könige und Präsidenten, die mit unserem Land diplomatische Beziehungen pflegen. An Ostern hat er ein kulinarisches Gastspiel auf den Malediven und kombiniert die Schweizer Küche mit den Schätzen des Indischen Ozeans. Die Titelgeschichte finden Sie ab Seite 17.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen, einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und eine baldige Genesung!

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'R. Stocker', written in a cursive style.

INHALT



1 EDITORIAL

4



4

LIFESTYLE

4 MUST-HAVE FÜR SIE

6 BEAUTY & HEALTH

8 MUST-HAVE FÜR IHN

KLINIK HIRSLANDEN INSIDE

10 IM GESPRÄCH MIT DER ABTEILUNG HOTELLERIE



12

KULT

12 BÄUME – DER ATEM DER WELT

TITELGESCHICHTE

17 GREGOR
ZIMMERMANN
Executive Chef
Bellevue Palace
Bern



8

WEINSTORY

22 DER BESESSENE – PORTRÄT EINES WINZERS
Álvaro Palacios



UHREN

26 DIE KUNST DER WENDE
Reverso von Jaeger-LeCoultre



REISE NAH

28 HIDEAWAYS IN DEN BERGEN

SPEISE- UND GETRÄNKEARTE FOOD AND DRINKS MENU

37 FRÜHSTÜCK
BREAKFAST

38 KALTE SPEISEN
COLD DISHES

40 WARME SPEISEN
WARM DISHES

43 NACHSPEISEN
DESSERTS

44 GETRÄNKE
DRINKS

45 WEINE
WINES

53 BIER & SPIRITUOSEN
BEER & SPIRITS

CITY & SEA

55 ATHEN UND
ATHENS RIVIERA



STÄDTEREISE

57 ROM – HOMMAGE AN DIE
EWIGE SEHNSUCHT



FERNWEH

61 ABU DHABI – DER RUF DER WÜSTE



WUSSTEN SIE ...

66 BIRCHERMÜESLI

68 IMPRESSUM



MUST-HAVE FÜR SIE



TAPETE MAGNOLIA BLOSSOM



Magnolien Bäume sind für ihre duftenden, üppigen Blüten bekannt. Dieses Design zeigt Exemplare aus den Gärten des National Trust in Sussex, Nordwales sowie auf den Anwesen Lanhydrock und Trengwainton in Cornwall. Das Muster strahlt Ruhe aus und man kann den zarten Duft der Blüten förmlich riechen. www.littlegreene.de

METALLIC BAUME DES MUSES

Dieser pflegende Lippenbalsam aus Bienenwachs und natürlichen Pflanzenölen verschönert Ihre Lippen und wird mit Ihrem Vornamen oder Ihren Initialen graviert! www.buly1803.com



SONNEN VERJUS

Verjus ist der seltene Saft unreifer Trauben – milder als Essig, feiner als Zitrone. Reiner Verjus wäre zu sauer; daher wird er bei «Sonnen» mit Kräutern und Blüten zu einer eigenständigen Komposition verfeinert. Handgemacht in Bern, ohne Zuckerzusatz, ohne künstliche Aromen und in einer schönen Verpackung. 0% Alkohol.

www.sonnen.ch



STIL BEGINNT IM KOPF

Stil ist mehr als Kleidung, mehr als Trends und mehr als ein gut sortierter Kleiderschrank. Stil ist Ausdruck von Persönlichkeit und Haltung. Mit dem Buch «Stil beginnt im Kopf» lädt die erfolgreiche Influencerin und Lifestyle-Journalistin Annette Weber dazu ein, die eigene Ausstrahlung bewusst zu formen und Eleganz als Lebenshaltung zu begreifen. www.callwey.de

DER PORSCHE 911 GT3 TOURING

verkörpert Understatement und maximale Fahrdynamik zugleich. Mit seinem hochdrehenden 4,0-Liter-Sechszylinder-Saugmotor und bis zu 9.000 Touren bringt er Rennsporttechnik auf die Strasse. Anstelle eines Heckflügels sorgt ein adaptiver Spoiler für dezente Optik bei hoher Effizienz. Mit erstaunlich viel Komfort erweist er sich als alltagstauglich und bleibt trotzdem ein kompromissloser Sportwagen für Puristen. www.porsche.ch





SOUND OF THE SUN

Vegane Duftkerze für ein sinnliches Erlebnis zu Hause. Wasserbasierter Duft mit einem süß-salzigen Monoi-Akkord, Kokos, Frangipani und cremigen Hölzern.

Die moderne wasserbasierte Technologie vermeidet Alkohol und legt sich wie ein zarter Schleier auf die Haut, ohne Irritationen zu verursachen. Die neue Duftwelt auch für empfindliche Haut und Allergiker.

www.velvetvelo.com



DYNAMISCHE PERFORMANCE IM ALLTAG

Der Audi SQ5 SUV TFSI ist ein sportlicher Mittelklasse-SUV, der Fahrdynamik und Alltagstauglichkeit verbindet. Herzstück ist ein 3,0-Liter-V6-TFSI-Motor mit Mildhybrid-Technologie, der für kraftvolle Beschleunigung bei zugleich verbesserter Effizienz sorgt. Mit rund 270 kW (367 PS) und bis zu 550 Nm Drehmoment bietet der SQ5 souveränen Durchzug und starken Antritt, unterstützt vom permanenten quattro-Allradantrieb und einer sportlich abgestimmten Automatik.

www.audi.ch

PROMINENTE SCHNAUZEN

Was haben ein Fussballprofi, eine TV-Moderatorin und ein Designer gemeinsam? Die bedingungslose Liebe zu ihren vierbeinigen Begleitern! In 20 persönlichen Porträts erzählen bekannte Persönlichkeiten von den Herausforderungen, kuriosen Eigenheiten und tiefen Bindungen, die sie mit ihren Hunden teilen. www.callwey.de



GOLDEN BOOTS

Seit über einem Jahrhundert steht Ammann Shoes für Beständigkeit, die sich stetig neu erfindet. Schweizer Design bedeutet hier Präzision: klare Linien, funktionale Eleganz und bewusste Reduktion. Der ISELLE Chelsea Boot interpretiert den Klassiker neu – ruhig im Ausdruck, präzise in der Form und selbstverständlich elegant im Alltag.

www.ammann1917.ch



ROTE JACKE

Im Jahr des Feuerpferdes sollte man rot tragen: Schurwoll-Doubleface-Jacke.

www.windsor.de



MATROSEN SHIRT

am Sonntag segeln gehen – aber bitte mit Stil. Das unisex «Sailor-Shirt» stammt aus der Kollaboration der Künstlerin Charlotte Adam mit HANRO atelier.

www.hanro.com

BEAUTY & HEALTH

EXO YOUTH CREAM

Multieffektive Anti-Aging-Cream zur Revitalisierung reifer Haut. Für sichtbar straffer, glatter und strahlender aussehende Haut.
www.babor.ch



PHYTO-TEINT POUDRE LIBRE

Ist ein seidiger, ultra-leichter Puder, der mit der Haut verschmilzt und für ein natürliches Finish sorgt. In vier Farbtönen erhältlich: Shimmer, Translucent, Rosy und Deep

www.sisley-paris.com



WELEDA BABY DERMA

FÜR SEHR TROCKENE UND ZU NEURODERMITIS NEIGENDE HAUT

Die Weleda Baby Derma Pflegeprodukte wurden in Zusammenarbeit mit Hebammen und Dermatolog:innen entwickelt und sind parfüm-, alkohol- und seifenfrei formuliert.
www.weleda.ch



DIE PHYTO-EYE PALETTE

präsentiert sich in einem Etui mit Zebrastrifen und enthält vier verschiedene Nuancen, die jeweils mit Phyto-Kosmetikwirkstoffen angereichert sind. Für empfindliche Augen geeignet.
www.sisley-paris.com



GLOSSY POUT

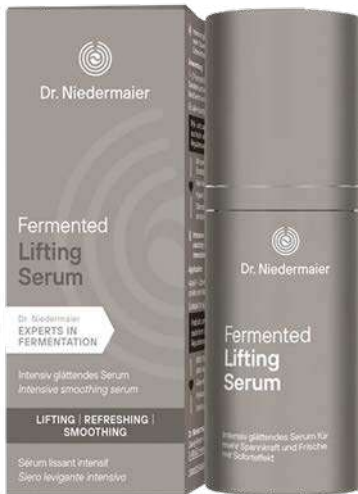
Tinted Lip Oil Strawberry Milk 02
Die innovative Wasser-Öl-Emulsion in diesem feuchtigkeitsspendenden Lippenöl versorgt die Lippen mit einer üppigen, glänzenden Schicht für den perfekten Kussmund.
www.esteelauder.ch

RUE ST HONORÉ EAU DE PARFUM

Die lebendige Atmosphäre der berühmten Pariser Einkaufsstrasse dient als Inspiration für das Ouai Eau de Parfum Spray Rue St Honoré. Ein fischer, floraler Duft, wie ein Frühlings-spaziergang durch Paris.
www.zalando.ch



FERMENTED LIFTING SERUM



Das Fermented Lifting Serum schenkt sofortige Spannkraft und neue Frische. Ein prä- und postbiotischer Komplex mit fermentierter Regulatessenz, Spilanthol, Aloe Vera, 3D-Hyaluronsäure und Tigergas-Stammzellen glättet intensiv und stärkt die Hautbarriere.

www.drniedermaier.ch

KYODO

Gourmandig-mineralischer Amber-Duft

Kyodo ist eine Duftkreation von Süskind - exklusiv und in Zusammenarbeit mit Philip Kraft entstanden. Intensiver, kontrastreicher, sinnlicher Duft, der in Erinnerung bleibt. Exklusiv und nur bei Süskind erhältlich.

www.sueskind.ch



ALL ABOUT LIPS

Der «Quickliner for Lips» verlängert die Haltbarkeit des Lippenstifts und verhindert das Auslaufen der Lippenfarbe an den Lippenrändern. In vielen Farben erhältlich: www.ch.clinique.com



3 FRAGEN AN ...

CHRISTINA PESENTI, GESCHÄFTSLEITERIN DEMANT SCHWEIZ AG.



In der Schweiz sind 7,4 % der Bevölkerung von Hörverlust betroffen - doch weniger als die Hälfte trägt ein Hörsystem. Warum ist das Stigma trotz technologischem Fortschritt noch immer so präsent?

Hörverlust wird oft mit Alter, Schwäche oder Rückzug assoziiert - völlig zu Unrecht. Dabei betrifft Hörverlust Menschen jeden Alters und hat enorme Auswirkungen auf Lebensqualität, mentale Gesundheit und berufliche Leistungsfähigkeit. Unser Ziel ist es, diesen Stereotypen aufzubrechen. Ein Hörsystem soll als selbstverständlich gelten und als ein persönliches Hightech-Tool für ein aktives, selbstbestimmtes Leben.

Mit Oticon Zeal haben Sie weltweit eine neue Kategorie von Hörsystemen lanciert. Was macht dieses Produkt so besonders - gerade für eine jüngere, aktive Zielgruppe?

Oticon Zeal vereint erstmals diskretes Im-Ohr-Design mit voller Konnektivität und modernster KI-Technologie. Dabei befindet sich das gesamte Hörsystem im Ohr und ist nahezu unsichtbar, sofort anpassbar, wiederaufladbar und ermöglicht natürliches Hören auch in anspruchsvoller Umgebung. Telefonieren, Konzerte besuchen, sich mit Freunden austauschen oder Fernsehen - alles funktioniert nahtlos ohne zusätzliche Kopfhörer und in einer Hörqualität, bei der Hintergrundgeräusche und Hauptgespräch ausgewogen wahrgenommen werden. Auch beim Sport sitzt das System stabil. Damit sprechen wir bewusst Menschen an, die mitten im Leben stehen und keine Kompromisse eingehen wollen.

Studien zeigen, dass Hörsysteme weit mehr bewirken als besseres Hören. Welche gesellschaftliche Relevanz hat das Thema für Sie?

Eine sehr grosse. Hörsysteme stärken die emotionale Gesundheit, fördern soziale Teilhabe und reduzieren das Risiko für depressive Symptome und Demenz. Wer früh handelt, erhält sein Hörvermögen länger und gewinnt Lebensqualität. Mit Oticon Zeal zeigen wir: Hörsysteme sind kein Zeichen von Einschränkung, sondern von Selbstbewusstsein und Zukunftsorientierung.

Weitere Informationen: www.oticon.ch



MUST-HAVE FÜR IHN

CASTLEY

Der Duft von Parfums de Marly – modern, maskulin und mutig

Inspiziert von der Kühnheit und dem Mut der französischen Entdecker des 18. Jahrhunderts. Die lebhaften Zitrus- und Mineralnoten im Kontrast mit dem würzigen Timut-Pfeffer aus Nepal und edlem, ambratischem Labdanum kombiniert mit sinnlichem Aki-galawood für Entdecker und Abenteurer.

www.parfums-de-marly.com



«YACHT BESITZER- LOOK»

Die Doppelreihen-Sakkos aus der Frühling/Sommer-Kollektion 2026 in navy und hellblau sorgen bei jedem Mann für einen klassischen, eleganten Look. Der hochwertige Baumwoll-Woll-Mix sorgt für einen angenehmen Tragekomfort.

www.windsor.ch



BADESHORT

aus dem Collab Programm HANRO atelier

Die Berliner Malerin Charlotte Adam hat eine limitierte Unisex-Capsule mit zwölf Teilen unter dem Namen «Souvenirs» mit HANRO zusammen entwickelt.

www.hanro.com



«ATHLETIC ELEGANCE» GENESIS SUV GV60

Seit vergangenem Herbst ist die überarbeitete Version des elektrischen SUV's des koreanischen Automobilherstellers auf dem Markt.

Mehr Komfort und Fahrvergnügen durch neue Technologien. Reichweite: 481 km

www.genesis.com



LE CREUSET – SIGNATURE BRÄTER

Der Signature Bräter oval in der Grösse 33 cm mit der Farbe Nuit. Die ovale Version des Klassikers ist ideal für grössere Braten und Geflügel.

www.lecreuset.ch



DER «MALKASTEN DER MEISTER»

ist ein von Kelly Grovier zusammengestelltes Kartenset. Auf der Vorderseite der 52 Karten wird jedes Pigment anhand eines Farbmusters vorgestellt. Auf der Rückseite der Karte ist ein signifikantes Werk der Kunstgeschichte abgebildet, in dem das jeweilige Pigment eine herausragende Rolle spielt.

ISBN 978-3-03876-350-5

www.midas.ch

EINE NEUE ART DER REGENERATION AM THUNERSEE



Wenn der Frühling Einzug hält, erwacht die Natur zu neuem Leben. Es ist die Zeit des Neubeginns und damit der ideale Moment, um sich selbst wieder mehr Raum für Erholung, Regeneration und bewusstes Innehalten zu schenken.

Eingebettet in die 70'000m² grosse Parklandschaft des Kanderdeltas, umgeben von zwei Naturschutzgebieten und direkt am Ufer des Thunersees gelegen, ist das Deltapark Vitalresort eine Oase für ganzheitliches Wohlbefinden. Hier wurde mit einer exklusiven Zimmerkategorie eine ganz neue Dimension der Erholung geschaffen – geprägt von der Kraft der umliegenden Natur.

Neue Wellness Suiten – elegant. erholsam. exklusiv.

Seit November 2025 bieten die doppelstöckigen Wellness Suiten den perfekten Rahmen für alle, die absolute Privatsphäre geniessen möchten. Sie verbinden stilvolles Wohnen mit einem eigenen Spa-Erlebnis. Inspiriert von der Bergwelt des Berner Oberlandes überzeugt jede Suite mit einem individuellen Design, liebevollen Details und viel Raum zum Entspannen. Das Highlight jeder Suite ist der Wellness-Bereich im oberen Stockwerk sowie der Indoor-Balkon mit Blick in den Park, über den angrenzenden Wald bis hin zur Stockhornkette.



Wellness Suite Forest

Umgeben von Birkenstämmen, sanften Grüntönen und warmem Holz entsteht in der 43m² grossen Wellness Suite Forest das Gefühl, mitten im Wald zu sein. Der 22m² grosse, private Wellness-Bereich im Obergeschoss mit einem gemütlichen Daybed, einer Sauna und einem Dampfbad sorgt für absolute Entspannung.

Wellness Suite Swiss Chalet

Die Wellness Suite Swiss Chalet auf 33m² bietet die perfekte Kombination aus alpinem Charme und modernem Design: Altholz, warme Brauntöne und weiches Licht erinnern an ein behagliches Bergchalet und schenken Geborgenheit. Der 22m² grosse, private Wellness-Bereich im oberen Stockwerk mit einem gemütlichen Daybed, einer Sauna und einem Dampfbad rundet den Wohlfühlurlaub ab.

Wellness Suite Alpine

Inspiriert von den weiten Berglandschaften der Berner Alpen, vereint die 45 m² grosse Wellness Suite Alpine natürliche Elemente wie Stein und Treibholz sowie Anthrazit und Grautöne zu einem klaren, modernen Design. Im Mittelpunkt der Suite steht der private Wellness-Bereich im Obergeschoss mit einem gemütlichen Daybed, einer Sauna und einer Sprudelwanne auf 22m².

In den Wellness Suiten stehen Erholung, Design und Natur im Einklang. Sie sind ein Rückzugsort für Gäste, die das Besondere suchen und ihren Aufenthalt mit allen Sinnen erleben möchten. ■

DAS GESPRÄCH

Text: Larissa Meier

IM GESPRÄCH MIT DER ABTEILUNG HOTELLERIE

Täglich von 7.15 bis 20.00 Uhr ist die Abteilung Hotellerie auf den Bettenstationen präsent und sorgt mit einem engagierten Team von über 110 Mitarbeitenden für ein gepflegtes und angenehmes Umfeld. Zu unserem Team gehören neben sechs Lernenden und einer Praktikantin auch mehrere Teamleitungen sowie die Abteilungsleitung der Hotellerie.

Die Abteilung gliedert sich in zwei zentrale Bereiche: die Etagenreinigung und den Hotelservice. Während das Reinigungsteam mit grosser Sorgfalt für die Sauberkeit der Patientenzimmer verantwortlich ist und damit eine wichtige Grundlage der Hygiene schafft, übernimmt der Hotelservice sämtliche nicht me-

dizinischen Aufgaben rund um die Patientenbetreuung. Dazu gehören die Unterstützung bei persönlichen Anliegen ebenso wie die Organisation und der Service der Mahlzeitenbestellung, um eine optimale Betreuung zu bieten.

Dank der engen und professionellen Zusammenarbeit zwischen der

Hotellerie und dem medizinischen Bereich wird ein rundum reibungsloser Ablauf sichergestellt. Mit ihrem täglichen Einsatz leistet die Abteilung Hotellerie einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden und zur Genesung unserer Patientinnen und Patienten.



Abteilung Hotellerie

Wir als Leitungsteam der Hotellerie legen grossen Wert auf einen respektvollen und einfühlsamen Umgang mit unseren Patientinnen und Patienten. Unser gemeinsames Ziel ist es, eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich alle sicher und gut aufgehoben fühlen. Durch unsere tägliche Präsenz auf den Bettenstationen und den direkten Austausch sind wir nah bei unseren Mitarbeitenden und ihrem Arbeitsalltag. Zudem fördern wir sie durch transparente Kommunikation sowie gezielter Weiterentwicklungsangebote, um eine hohe und nachhaltige Servicequalität zu gewährleisten.



Leitungsteam Hotellerie

Sara Marra, Armin Ochsner, Sebastian Schmidt, Fabian Fuchs, Mekha Thattil, Naiyawan Unjit, Gabor Subecz, Samantha Beck und Stephanie Krynauw (zusammen zählen wir 49 Dienstjahre in der Klinik Hirslanden)

Welche persönliche Haltung braucht es, um deinen Beruf mit Freude und viel Engagement auszuüben?

Für mich ist es wichtig, während des Patientenkontakts stets freundlich und zugewandt aufzutreten. Gleichzeitig achte ich darauf, situationsgerecht zu handeln und angemessen auf die individuellen Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten einzugehen.

Christine Ay (seit 2 Jahren in der Klinik Hirslanden)



Ihr arbeitet täglich sehr nah an den Patientinnen und Patienten. Was unterscheidet diese Nähe im Spital von jener in der klassischen Hotellerie?

Aus meiner Sicht erfordert die Arbeit im Spital ein besonderes Mass an Sensibilität. Viele Patientinnen und Patienten befinden sich in einer verletzlichen Situation, sei es durch Krankheit oder Verletzung. Ich versuche daher, mich einfühlsam in ihre Lage zu versetzen und ihnen mit Verständnis und Respekt zu begegnen. Diese Nähe empfinde ich als intensiver und persönlicher als in der klassischen Hotellerie.

Celia Garcia (seit 31 Jahren in der Klinik Hirslanden)



Ihr bringt nicht einfach nur Essen, ihr bringt das Essen, das die Patientinnen und Patienten selbst ausgewählt haben. Wie wichtig ist dieser Aspekt für dich und welche Rolle spielt Genuss im Heilungsprozess?

Mir liegt es am Herzen, auf die individuellen Wünsche der Patientinnen und Patienten einzugehen. Indem sie ihr Essen selbst zusammenstellen, können sie ein Stück Normalität und Vertrautheit im Spitalalltag erleben. Ich sehe es als Teil meiner Aufgabe, ihnen dadurch ein Gefühl von Zuhause zu vermitteln sowie ihre Genesung zu unterstützen und den (ungewollten) Spitalaufenthalt positiv zu gestalten. ■

Thanushan Pushparalingam (seit 39 Jahren in der Klinik Hirslanden)



BÄU ME

DER ATEM DER WELT

Eine eindrucksvolle Hommage an die faszinierende Bedeutung der Bäume in Natur, Kultur und Menschheitsgeschichte lädt dazu ein, ihre Rolle als stille Lebensspender unserer Welt neu zu entdecken.



PAMELA SINGH CHIPKO TREE HUGGERS
im Himalaya #4, 1994 Fotografie, variable Größen
sepiaEYE, New York

In einem machtvollen Akt des gewaltlosen Protests umschlangen Frauen aus dem Himalaya die Bäume mit ihren Armen, um zu verhindern, dass sie gefällt werden. Die indische Fotografin Pamela Singh (geb. 1962) nahm dieses unvergessliche Bild bei einem Besuch in den Dörfern der Bergregion Garhwal im nordindischen Bundesstaat Uttarakhand auf, wo die örtlichen Frauen sich der friedlichen Widerstandsbewegung Chipko angeschlossen hatten. Chipko, vom Hindi-Wort chipko andolan, «den Baum festhalten», geht zurück auf die 1920er-Jahre, als vergleichbare Taktiken des Bäume-Umarmens eingesetzt wurden, um die Ausbeutung der Wälder durch die britischen Kolonialherren in Uttar Pradesh zu verhindern. Singh ist im Vorland des Himalaya aufgewachsen und hat deren vereiste Gipfel, üppige Wiesen und uralte Wälder erkundet. Ungezügelter

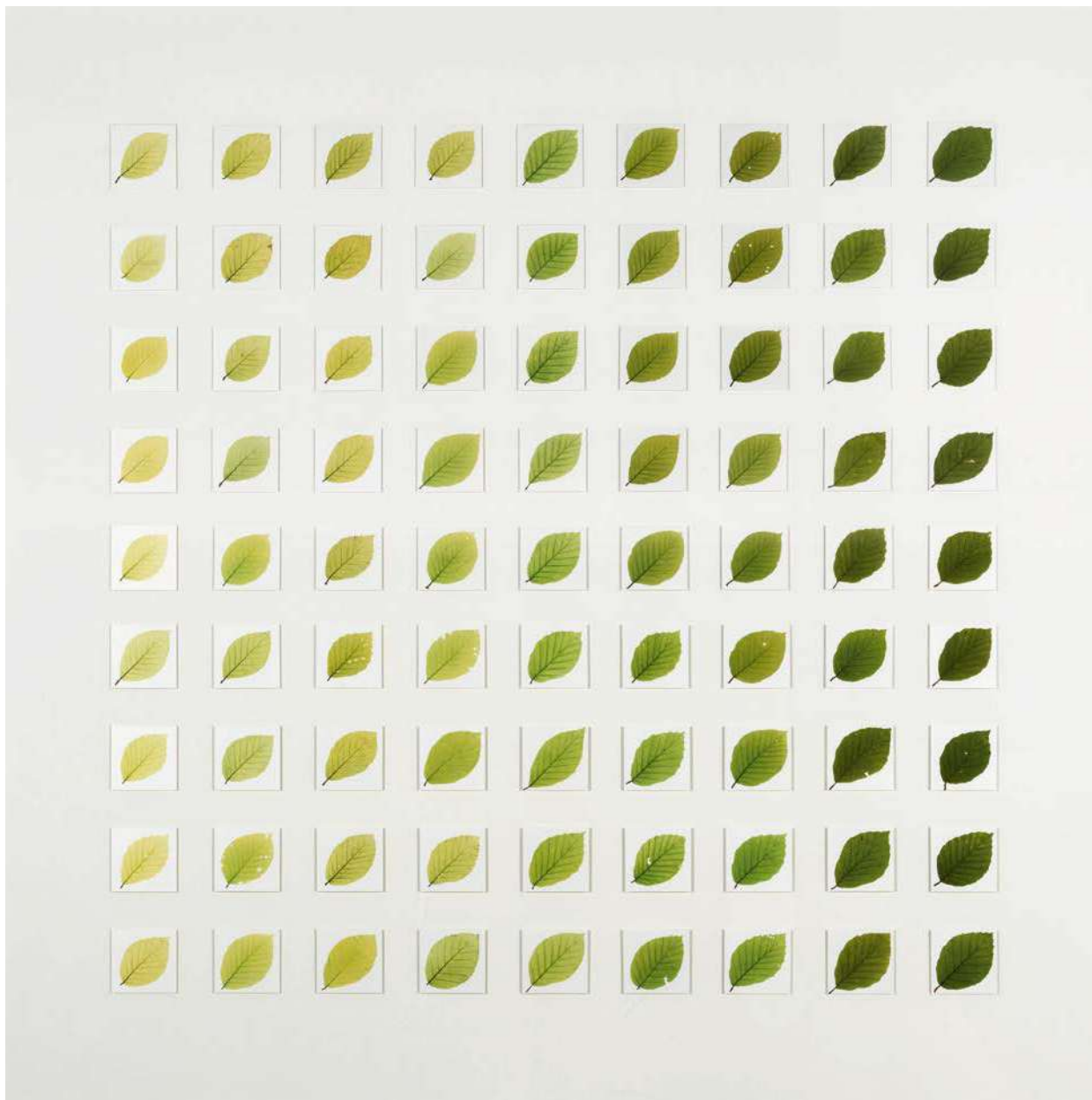
Abholzung hatte 1994 in einigen Gegenden bereits zu Erdbeben und Überflutungen geführt, und der Verlust an Holz zum Kochen und Heizen gefährdete das Leben der lokalen Bevölkerung noch weiter. Als sie erfuhr, dass die Zerstörung weiterer Wälder die örtlichen Gemeinschaften bedrohte, entschied Singh sich, den Kampf der Menschen für den Schutz der Bäume zu dokumentieren. Wenn Holzfäller eintrafen, packten die Frauen die Bäume und riefen: «Dieser Wald ist das Zuhause unserer Mutter. Wir werden ihn mit aller Macht verteidigen.» Die Proteste waren erfolgreich und führten zu einem 15-jährigen Verbot der Abholzung in der Himalaya-Region, was die Menschen und Ressourcen des ländlichen Indien schützte und das Bewusstsein für die ökologischen Auswirkungen des rücksichtslosen Kahlschlags weckte.



Die Inspiration für Index Palmarum, das erste Projekt der britischen Designerin Katie Scott (geb. 1988) für Hermès, kam von einem Buch über Palmen aus dem 19. Jahrhundert des deutschen Botanikers und Entdeckers Carl Friedrich Philipp von Martius. Von Martius' dreibändige Abhandlung *Historia naturalis palmarum* beschrieb die Vielfalt der Formen und Farben einer der ältesten Pflanzen auf der Erde, der Palme. Grundlage waren seine Reisen nach Brasilien und Peru. Auf diesem Schaltuch übersetzt Scott das Quellmaterial in lebhaftere Bäume und zeichnet die Bestandteile der Palmenvarietäten – Samen, Blüten, Wedel – in satten Blau-, Grün- und Goldtönen. Scott, die nur wenige Beispiele aus den mehr als 2.500 Palmentypen – Bäumen, Kletterern, Ranken und stammlosen Exemplaren – auswählen konnte, stellt sie hier vor einen

dunkelblauen Hintergrund, mit dem sie ihre Beobachtung unterstreicht, dass es nichts Kreativeres gibt als Mutter Natur. Hermès beauftragt schon seit langer Zeit Illustratoren für ihre berühmten Seidenschals – der erste Siebdruckschal «Jeu des omnibus et des dames blanches» kam 1937 heraus. Das heute heiss begehrte Hermès-Carré (französisch für «Quadrat») ist im Laufe der Jahre in fast 3.000 aufregenden Designs in ganz unterschiedlichen Themen erschienen. Das Hermès Design Studio führt damit die lang anhaltende Zusammenarbeit zwischen dem Modehaus und der Kunstwelt fort.

KATIE SCOTT FÜR HERMÈS
Carré Index Palmarum, 2019 Seide, 90 x 90 cm
Hermès Collection, Paris



GARY FABIAN MILLER – BREATHING IN THE BEECH WOOD, Homeland, Dartmoor, Twenty-Four Days of Sunlight, 2004 Dye-Destruction-Drucke, 1,60 x 1,60 m Victoria and Albert Museum, London

81 Buchenblätter sind wie bei einer wissenschaftlichen Studie sorgfältig in diesem Fotoabzug angeordnet und enthüllen ihre zarten Strukturen und ihre leuchtend grünen Farben. Gary Fabian Miller (geb. 1957), seit den frühen 1980er-Jahren ein Pionier der zeitgenössischen kameralosen Fotografie, schuf dieses Blätterraster ausschliesslich in seiner Dunkelkammer, ohne Kameras oder Film zu benutzen. Der britische Künstler verbrachte 24 Tage damit, im Dartmoor im Südwesten Englands Blätter zu sammeln. Dann legte er sie in einen Fotovergrösserer, in den man normalerweise Negative oder Dias legte. Mithilfe einer Methode, die an die frühesten Tage der Fotografie erinnert, durchleuchtete er die Blätter und hielt die einzelnen Blattbilder direkt auf Fotopapier fest. Fabian Millers fotografische Experimente untersuchen die Themen

Zeit, Licht und Farbe und sind beeinflusst von seinen täglichen Spaziergängen in den windumtosten Heidelandschaften und uralten Wäldern des Dartmoors. Dieses Werk repräsentiert seine Rückkehr zur Arbeit mit der Natur, nachdem er eine Zeit lang abstrakte Bilderwelten erkundet hat. Die Buche (*Fagus sylvatica*) ist einer der grössten Bäume Grossbritanniens und neben der Eiche die vorherrschende Art im Dartmoor, wo es Bäume gibt, die mehr als 300 Jahre alt sind. Im Frühling wechseln die Blätter ihre Farben von leuchtendem Hellgrün zu tiefem Smaragdgrün, wenn die Menge an Chlorophyll zunimmt – ein Phänomen, das sich hier in den Farbabstufungen widerspiegelt. Schliesslich beruht die Fotografie ebenso auf der transformativen Macht des Lichtes.



Der gefeierte britische Fotograf Jason Ingram (geb. 1968) hat hier die Blätter, Beeren, Knospen und Früchte von neun Baumarten festgehalten, die im Westonbirt Arboretum im englischen Gloucestershire zu finden sind. Das Arboretum bietet 15.000 Exemplaren aus 2.500 Baumarten aus der ganzen Welt ein Zuhause und umfasst einen Park von 240 Hektar Grösse. Das heute von Forestry England verwaltete Arboretum gehörte ursprünglich dem wohlhabenden viktorianischen Landbesitzer Robert Holford, der es 1829 speziell für die Arten anlegen liess, die auf den von ihm finanzierten globalen Expeditionen gefunden worden waren. Diese Beispiele gedeihen auf den ganzen britischen Inseln, ausgenommen die Gemeine Esche (*Fraxinus excelsior*, unten rechts). Das Eschensterben, eine von dem Schlauchpilz *Hymenoscyphus fraxineus* ausgelöste Krank-

heit, infizierte die ersten Eschen in Westonbirt 2015 und bedroht inzwischen sämtliche Eschen in Grossbritannien. Schlehdorn (*Prunus spinosa*, oben links), Holzapfel (*Malus sylvestris*, unten Mitte), Walnuss (*Juglans regia*, Mitte links), Haselnuss (*Corylus avellana*, unten links) und Esskastanie (*Castanea sativa*, oben rechts) liefern essbare Früchte: Aus den harten, dunklen Früchten des Schlehdorn kann man Likör und aus den Holzapfeln Gelee herstellen, und die Kastanien eignen sich zum Essen ebenso wie zum Spielen und Basteln. Bei den anderen Bäumen handelt es sich um die dekorative Hainbuche (*Carpinus betulus*, oben Mitte), den Wolligen Schneeball (*Viburnum lantana*, Mitte) mit seinen leuchtend roten Beeren und den Weissdorn (*Crataegus monogyna*, Mitte rechts), dessen Blüten einen etwas unangenehmen Geruch aufweisen.

PIA ÖSTLUND – EICHENBLATT (QUERCUS ROBUR)
 Halmstad, Schweden, 2013 Naturselbstdruck, 20 x 12 cm Privatsammlung
www.ostlundindustries.com

Dieses Eichenblatt ist so akkurat abgebildet, dass man kaum glauben mag, dass es sich nicht um das Blatt selbst oder eine Fotografie handelt, sondern um einen erstaunlich lebensechten Druck. Alle Details sind sichtbar: die Mittelrippe, die Seitenrippen und auch das Netzwerk aus feinen Adern. Die schwedische Designerin und Grafikerin Pia Östlund (geb. 1975), die ihre Inspiration häufig aus der Natur bezieht, nutzt eine als Naturselbstdruck bezeichnete Technik für ihre realistischen Darstellungen. In ihrer frühesten Form strichen Botaniker des 15. Jahrhunderts einfach Tinte auf Pflanzen oder Blätter und pressten diese dann auf Papier, um einen exakten Abdruck zu hinterlassen, der als Ectypa bezeichnet wurde. 1853 liess der österreichische Illustrator Alois Auer einen raffinierteren Prozess patentieren.

Dabei wurde ein Objekt – meist mit einer flachen Oberfläche wie ein Blatt oder ein getrocknetes Exemplar aus einem Herbarium – auf eine Bleiplatte gedrückt, um einen Abdruck zu erzeugen. Diesen kopierte man dann auf eine Kupfertiefdruckplatte und druckte ihn à la poupée – eine aufwendige Methode der Handkolorierung, um eine grössere tonale Vielfalt zu erzeugen. Östlund, die eng mit dem Chelsea Physic Garden und dem Oxford Botanic Garden zusammenarbeitet, unterrichtet auch andere in dieser spezialisierten Fertigkeit. Sie nutzt eine Weiterentwicklung der Technik, bei der das Objekt zwischen polierte Metallplatten gelegt und durch Walzen gezogen wird, um den Abdruck zu erzeugen. Nach dem Galvanisieren mit Kupfer lässt sich dann ein detaillierter und originalgetreuer Druck herstellen. ■



Midas Verlag AG
 ISBN 978-3-03876-330-7

Ein Überblick über die Beziehung der Menschheit zu den Bäumen in einer Reise durch Kunst, Wissenschaft, Geschichte und Kultur

Dieser Prachtband entführt Sie mit einer Sammlung von über 300 faszinierenden Bildern auf eine Reise durch Kontinente und Kulturen. Er zeigt, auf welche schier endlose Weise Kunstschaffende aller Epochen Inspiration aus den Bäumen und Wäldern der Erde gezogen haben.

Die Auswahl umfasst sowohl bekannte als auch weniger bekannte Werke und enthält ein vielfältiges und überraschendes Spektrum an Kunstschaffenden wie Ansel Adams, Yann Arthus-Bertrand, Agnes Denes, Andy Goldsworthy, Frida Kahlo, Yayoi Kusama, Sally Mann, Kerry James Marshall, Marianne North, Pierre-Joseph Redouté, Vincent van Gogh und vielen anderen.

GREGOR ZIMMERMANN

EXECUTIVE CHEF BELLEVUE PALACE BERN

Interview: Sabine Hauptmann

Gregor Zimmermann ist seit 22 Jahren Executive Chef im BELLEVUE PALACE Bern und trägt den Titel «Officier du Mérite Agricole» – den dritthöchsten Orden Frankreichs, der nur an speziell ausgewählte Berufsleute verliehen wird. Bereits seine Kochlehre hat er im Fünf-Sterne-Haus absolviert und in den letzten Jahren für unzählige Staatsleute, wie z.B. Xi Jinping aus China gekocht.



DA SAGE ICH NUR «BACK TO THE ROOTS»

Wenn Sie nicht Koch geworden wären, was hätten Sie sonst für einen Beruf gewählt?

Die Frage hat sich nie gestellt – aber wenn ich darüber nachgedacht hätte: Musiker. Für mich war bereits als kleiner Junge klar, ich werde Koch. Meine Eltern hatten 50 Jahre gastronomische Betriebe und ich bin in die Materie hineingewachsen. In meiner Freizeit spiele ich leidenschaftlich Blues- und Jazz-Stücke auf dem Klavier.

Wie denken Sie, wird sich die gastronomische Küche der Zukunft verändern – vor dem Hintergrund des gegenwärtigen Trends, mehr pflanzenbasierte Gerichte zu essen?

Da sage ich nur «back to the roots» – ich denke, wir haben in den letzten Jahren gelernt, wie wichtig es ist, den Zugang zu regionalen Produkten zu haben und diese anbieten zu können. Die Gäste sind sensibler geworden, sie möchten die Geschichte und Herkunft der verwendeten Produkte erfahren. Diese Entwicklung spiegelt meine Philosophie deutlich wider, Gemüse soll nicht aussehen wie aus dem 3D-Drucker, sondern so wie es gewachsen ist – natürlich und auch mal krumm. Es macht mir Spass, mich mit dem Thema auseinanderzusetzen, in die Tiefe zu gehen und mir neues Wissen anzueignen. Gerne hole ich mir bei veganen oder vegetarischen Gerichten Inspiration von internationalen Küchen und Zubereitungsmethoden, um so traditionellen Gerichten einen neuen Twist zu verleihen. Bei mir kommen «Krumme Dinger» auf den Teller, eine alte, vergessene Sorte von roten Rüebli, die nicht der Norm entsprechen. Die bekomme ich von einem luzernischen Gemüsebauer.

Was war bis jetzt Ihr herausforderndstes und kuriosestes Erlebnis während einem Staatsbankett?

Als der Speisenaufzug bei einem gros-

sen Staatsdinner ausfiel, da unsere Küchen sich im Untergeschoss des Gebäudes befinden. Das Dinner war bereits in vollem Gange, als plötzlich und unerwartet der Lift zum Transport für die Teller ausfiel. Nur zur besseren Vorstellung: Wenn wir ein Staatsbankett haben und alle unsere Restaurants im Hotel geöffnet haben und noch Room-Service zu bewältigen ist, kann es durchaus sein, dass wir an so einem Abend bis zu 1000 Teller schicken. Wir haben trotz des Ausfalls des Lifts eine Punktlandung geliefert und der Monteur ist exakt am Ende des Staatsbanketts mit der Reparatur des Speisenlifts fertig geworden (lächelt).

Welches war das schönste Kompliment, welches Sie von einem Gast bekommen haben?

Das ist ganz einfach. Jeder Gast, der sagt, es hat ihm gut geschmeckt und er kommt wieder, ist eine Freude und eine Bestätigung für mich in dem, was ich mit meinem Team leiste.

Was ist Ihr Signature-Dish?

Shrimps-Cocktail, da steckt viel Handwerk dahinter, denn bereits die Herstellung des hauseigenen Ketchups für die Sauce Calypso dauert drei Tage. Es ist der Klassiker auf unserer Karte und alle lieben den schlicht präsentierten Shrimps-Cocktail wegen seines einzigartigen Geschmacks.

Sie dürfen einen Abend mit einer berühmten Person Zeit beim Nachtessen verbringen. Welche Person der Zeitgeschichte würden Sie wählen und wohin würden Sie mit der Person zum Essen gehen?

Ich würde gerne mit Angus Young, dem Leadgitarristen der legendären Hardrock-Band AC/DC* zum Nachtessen gehen und da Angus Young Vegetarier ist, natürlich in ein entsprechendes Restaurant.



Highway to Hell

*AC/DC zählt zu den weltbesten Hardrock-Bands aller Zeiten.





THE NAUTILUS MALDIVES

Sie kochen dieses Jahr an Ostern als Gast-Chef auf den Malediven in einem der luxuriösesten Resorts des Inselstaates, dem «The Nautilus Maldives». Was dürfen die anspruchsvollen Gäste des Villenresorts erwarten?

Es wird eine «Marriage» von traditionellen Schweizer Gerichten und Produkten mit den kulinarischen Schätzen der Malediven. Präzise Zubereitung sowie Harmonie in Präsentation und Geschmack runden die Ostermenüs ab.

Was hat Sie besonders an der Möglichkeit gereizt, auf den Malediven ihr Können zu zeigen?

Die grossartigen kulinarischen Schätze des indischen Ozeans mit der Schweizer Küche zu kombinieren und in Einklang zu bringen. ■

«The Nautilus Maldives» ist eine Ultra-Luxus-Privatinsel im Herzen des Baa-Atolls, dem UNESCO Biosphärenreservat in der Nähe der weltberühmten Hanifaru Bay. Die Insel ist von weissen Sandstränden und lebhaften Korallenriffen umgeben – natürliche Schätze, zu deren Erhalt sich das «The Nautilus» verpflichtet fühlt. Mit nur 26 avantgardistisch eingerichteten Villen und Residenzen ist «The Nautilus» das einzige Privatinsel-Erlebnis.

www.thenautilusmaldives.com

CREVETTEN-COCKTAIL CALYPSO

Zutaten für 4 Personen

20 Stück	Riesencrevetten 8/12 Tail on
500 g	Fischbrühe
250 g	Weisswein
2 g	Limettenblätter
8 g	Kochsalz
1 g	Pfeffer
50 g	Limettensaft
5 g	Thymian, frisch
5 g	Rosmarin, frisch
1 Blatt	Lorbeer
1 g	Knoblauch, geschält
5 g	Rohrzucker
3 g	Fleur de sel
4 g	Tropeazwiebeln, gehackt
5 g	Schnittlauch
	Balsamico, weiss
120 g	Homemade Ketchup
2 g	Armagnac
	Mayonnaise
	Fleur de sel
2 g	Piment d'Espelette
20 g	Sauerrahm
15 g	Limettensaft
4 Stück	Halbe Cherrytomaten demi secs
1 Stück	Limette
	Dill
	Buntpfeffer
	Olivenöl



Vorbereitung

- Fischbrühe mit Weisswein, Limettenblätter, Salz, Pfefferkörnern, Limettensaft, Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Knoblauch aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen, gelegentlich abschäumen.
- Tomaten in Jardinière schneiden.
- Homemade Ketchup mit Mayonnaise und Sauerrahm glattrühren. Armagnac und Limettensaft zugeben und mit Fleur de sel und Piment d'Espelette abschmecken.


Zubereitung und Anrichten

- Riesencrevetten schälen, auf Holzspieß stecken in Fischfond pochieren und im Sud auskühlen lassen.
- Heirloom-Tomaten mit Rohrzucker, Fleur de sel, Tropeazwiebeln, Schnittlauch und mit etwas weissem Balsamicoessig zu einen Salat zubereiten und abschmecken.
- 5 Stück Riesencrevetten auf Crashed Ice anrichten.
- Mit Dill und Limettenschnitzen garnieren.
- Unten im Cocktailglas zuerst Heirloomtomatensalat und Cocktailsauce anrichten, 1 Stück halbe Cherrytomaten demi-sec drappieren, mit Buntpfeffer und Olivenöl vollenden.
- Separat dazu eine Fingerbowle servieren.

Porträt eines Winzers

DER BESESSENE

Text: Britta Wiegmann

A close-up portrait of a man with grey hair and a slight smile, looking directly at the camera. He is surrounded by lush green grapevines, with some leaves framing his face. The background is softly blurred, showing more of the vineyard and a tree trunk.

Begnadeter Önologe, unbeirrbarer Romantiker, besessen, getrieben, beseelt: Der Spanier Álvaro Palacios zählt zu den ganz grossen Figuren der Weinwelt. Seine Topgewächse wie L'Ermita sind Kult, seine Alltagsweine machen glücklich – Porträt eines Winzers, der alles kann.

DREI REGIONEN, EINE VISION



«ICH BIN DER SIEBTE VON NEUN GESCHWISTERN, DER IN DIESEM HAUS GEBOREN WURDE»

sagt Álvaro Palacios, «die letzten zwei kamen im Spital zur Welt.»

Wir stehen vor einem unscheinbaren Gebäude in Alfaro, das nahtlos in die Kellerei J. Palacios Remondo übergeht. Der kleine Ort in der Rioja liegt direkt an der Fernstrasse zwischen Galicien und Katalonien – und einen symbolischeren Spot hätte sich Spaniens Winzer-Ikone nicht aussuchen können, um seine Geschichte zu erzählen. Denn dank ihm steht der Name Palacios heute für legendäre Weine aus genau den drei Regionen, die besagte Strasse verbindet: der Rioja, dem katalanischen Priorat und dem kastilischen Bierzo an der Grenze zu Galicien.

Wie es dazu kam? Als junger Mann studierte Álvaro Palacios Önologie in Frankreich und entdeckte dort das Prinzip von Herkunft, Terroir und Lagenweinen. In der Rioja basiert die Qualitätspyramide traditionell auf Reifestufen. «Je länger ein Wein im Fass liegt, desto besser soll er sein, egal, woher die Trauben kommen?», sagt Palacios. «Das machte für mich plötzlich keinen Sinn mehr.» In Frankreich hingegen definiert man Spitzenweine über ihr Terroir. Die besten Lagen, etwa im Burgund, sind winzig klein, ganz klar abgegrenzt und bringen unvergleichliche Gewächse hervor. «Bei einem grossen Wein dreht sich alles um Herkunft.» Der junge Winzer hatte seine Mission gefunden: grosse Lagen in Spanien aufzuspüren und dort Wein zu machen.

Seine erste Station: das Priorat. Es liegt nur anderthalb Autostunden von Barcelona entfernt, doch wähnt man sich in einer anderen Welt. Zerklüftete Bergketten, steile Schieferhänge, wo sich Kakteen direkt aus dem Stein pressen, glühende Sommerhitze, Adler und Geier und spektakuläre Sternenhimmel. Wein wuchs hier schon vor hunderten von Jahren,

doch der war ziemlich in Vergessenheit geraten, als Palacios die Region zusammen mit einer Handvoll Gleichgesinnter ab Ende der 1980er Jahre wiedererweckte. In harter Arbeit restaurierten sie brachliegende Rebberge mit knorrigen Garnacha- und Cariñena-Stöcken, identifizierten die besten Lagen und machten mit ihren Weinen schon bald Furore. So wurde auch Palacios' Kultwein geboren: L'Ermita. Kaum 1.5 Hektar gross ist die Lage, ein spektakuläres Amphitheater mit 70- bis 100-jährigen Buschreben. «L'Ermita ist ein Eisberg mitten im Priorat», erklärt Palacios. «Die Hänge blicken nach Norden und Osten, die Reben wurzeln in Quarz und grünem Schiefer, zwei ungewöhnlich kühlen Elementen, und der pH-Wert des Bodens ist extrem hoch. So entsteht ein Wein, der dank des mediterranen Klimas perfekt ausreift, aber zugleich mit einer ungeheuren Vertikalität überrascht, einer Frische und Mineralität, die er dieser gesegneten Lage verdankt. Die perfekte harmonische Energie.»

EINE BEGABTE FAMILIE



«DELIKATES TANNIN UND VIBRIERENDE SÄURE BILDEN DAS RÜCKGRAT, UND DIE FRUCHTSÜSSE HÜLLT ALLES EIN»,

FASST ES RICARDO PALACIOS IN WORTE.

Schwierige Bedingungen machen Álvaro Palacios keine Angst. Er bewirtschaftet seine Reben biodynamisch, die Weinberge werden mit Maultieren bearbeitet, die Erträge sind winzig. Kein Wunder, war er sofort an Bord, als sein Neffe Ricardo, ebenfalls in Frankreich geschult, sich Ende der 1990er in die Weinregion Bierzo schockverliebte. Sie liegt im grünen Nordwesten Spaniens, an der Grenze zwischen Kastilien-León und Galicien. Hier wächst die Mencía-Traube, von der früher jeder Haushalt ein kleines Fleckchen kultivierte. Erneut

fanden die Palacios eine ganz besondere Lage: La Faraona. Ein halber Hektar, der auf fast tausend Meter emporklettert, mit bis zu 90-jährigen Rebstöcken. Und auch hier wieder ein besonderer Boden mit Schiefer und Quarz. Während das Priorat seine hypnotische Wirkung vor allem im Sommer entfaltet, wird La Faraona im Herbst und Winter zum mystischen Ort: gehüllt in dichten Nebel, in dem die Reb-Methusaleme fast belebt wirken. Ein regnerisches Klima, das Rotweine von sagenhafter Finesse hervorbringt.



ÁLVARO PALACIOS IST EIN ROMANTIKER.

Ein grosser Wein, ein grosses Terroir, sie haben für ihn etwas Transzendentes. «Wer weiss, warum uns ein Stück Land manchmal unverhofft so einen magischen Wein schenkt?» Das besondere Talent dieses Winzers: Er dekliniert seine begnadete Handschrift vom Kultgewächs bis hinunter zum Einstiegstropfen. Der Rioja Crianza La Montesa etwa ist ein Klassiker mit modernem Touch, weich und fließend mit viel Saft und mürbem Tannin. Camins del Priorat bietet mit seiner satten Beerenfrucht und den würzigen Röstnoten einen genüsslichen Einstieg in die Bergwelt Kataloniens. Und Pétales del Bierzo kommt wunderbar zart und seidig daher, mit Blütenduft, viel Saft und feingewobenen Tannin. Pure Freude im Glas!

Seit dem Jahr 2000 ist Álvaro Palacios übrigens auch wieder in der Rioja zuhause. Nach dem Tod des Vaters übernahm er den Familienbetrieb und schuf mit dem Quiñon de Valmira einen weiteren Spitzenwein. So schliesst sich also der Kreis – oder vielleicht auch nicht. Denn wer weiss, was diesen rastlosen Geist als Nächstes inspiriert. ■

Alle Weine von Álvaro Palacios gibt es exklusiv bei Baur au Lac Vins. Vom 1. Mai 2026 bis 30. April 2027 gelten für das Weingut des Jahres Vorzugspreise.



DIE KUNST DER WENDE

DIE REVERSO VON JAEGER-LECOULTRE

Im sanften Morgenlicht des Vallée de Joux, wo Nebel wie ein feiner Schleier über den Wipfeln der Bäume hängt, schlägt das Herz einer Uhrmacherkunst, die seit Generationen Geschichte schreibt. Jaeger-LeCoultre – seit 1833 Synonym für Schweizer Präzision, kreative Raffinesse und stille Grandezza. Es ist eine Maison, deren Zeitmesser nicht nur Stunden zählen, sondern Geschichten bewahren.

Text: Isabella von Greifenstein



Ein Moment, der die Zeit veränderte

Die Idee zur legendären Reverso beginnt auf dem Polofeld, während der britischen Kolonialherrschaft in Indien. Ein britischer Offizier – elegant, selbstbewusst, in makelloser Reituniform – hebt enttäuscht die Rückstände eines zerstörten Uhrglases aus dem Staub des Spielfelds auf. Aus dem anfänglichen Ärger entstand eine inspirierende Herausforderung.

Der Offizier bittet den Schweizer Geschäftsmann César de Trey, eine Uhr zu finden, die dem harten, energiegeladenen und körperbetonten Polo-

spiel standhält. De Trey trug diesen Wunsch weiter an Jacques-David LeCoultre, den Meister des Mikro-mechanismus, der im Vallée de Joux technische Wunder erschuf. Gemeinsam mit dem Pariser Designer René-Alfred Chauvot entwickelte er eine Uhr, die sich mit einer einzigen Bewegung schützend um sich selbst drehte. Als Chauvot im März 1931 das Patent anmeldete, ahnte niemand, dass ein neues Kapitel der Uhrengeschichte begann. Die Reverso war nicht nur funktional brillant, sondern ästhetisch wegweisend: rechteckig, symmetrisch, elegant – eine Verkörperung des Art-Déco-Ideals, inspiriert von Architektur und Rhythmus jener goldenen Jahre.



Mechanik mit Seele

Im Inneren des Wendegehäuses lebt bis heute die Seele der Haute Horlogerie. Jede Reverso entsteht in der «Grande Maison» von Le Sentier, wo Handwerk und Erfindergeist seit fast zwei Jahrhunderten verschmelzen. Hunderte Mikroteile fügen sich zu einem Werk von vollendeter Harmonie, von Händen zusammengefügt, die Zeit nicht nur beherrschen, sondern fühlen. Jedes Uhrwerk erzählt von Geduld, Präzision und Stille – jenen seltenen Qualitäten, aus denen wahre Werte entsteht. Es ist die stille Vollkommenheit des Unsichtbaren – das Wissen, dass jedes Detail, auch das, was man nicht sieht, makellos gefertigt ist.

Von der Form zur Ikone

Die Reverso trägt in ihrem Design die Sprache des Art Déco: klare Linien, geometrisches Gleichgewicht, puristische Kraft. Ihre charakteristischen Godrons – die feinen horizontalen Reliefs am oberen und unteren Rand – fassen das Gehäuse wie eine architektonische Skulptur ein. Sie wirkt wie ein Schmuckstück, doch in Wahrheit ist sie Ingenieurskunst in vollendeter Form. Was als sportliche Lösung begann, wurde zum Symbol kultivierter Eleganz. Schon in den 1930er-Jahren zierte die Reverso die Handgelenke von Gentlemen und Damen – ein maskulines Statement, das zugleich feminine Finesse zeigte. Und als ihre Produktion in den Nachkriegsjahren fast erlosch, war es die stille Aura der Reverso, die Sammler wieder anzog: eine Uhr wie ein Geheimnis, zeitlos und doch voller Geschichte.

Wiedergeburt und ewige Jugend

In den 1980er-Jahren erlebte die Reverso ihre Renaissance – Sinnbild einer Rückkehr zur Mechanik, als viele glaubten, das Zeitalter der Quarzuhr hätte die Seele der Zeitmessung ersetzt. Jaeger-LeCoultre ging den umgekehrten Weg: Man veredelte das Gehäuse, machte



es wasserfest, komplexer und vielseitiger. Bald folgten neue Kaliber, raffinierte Komplikationen – von Duoface-Modellen mit zwei Zifferblättern über Tourbillon-Versionen bis zur poetischen Répétition Minute. Jede Variante ehrte das Original von 1931, ohne seine Reinheit zu verlieren. Das Markenzeichen aber blieb: die Bewegung des Gehäuses. Dieses feine, fast meditative Drehen ist mehr als Mechanik. Es ist eine Geste – sinnlich, bewusst, beinahe rituell. In diesem Augenblick, zwischen Vorder- und Rück-

seite, liegt der Luxus des Moments: die Begegnung von Vergangenheit und Gegenwart, von Form und Gefühl.

Eine leere Fläche voller Bedeutung

Die Rückseite der Reverso – blankes Metall, bereit für Gravuren oder Emailkunst – ist zu einer Leinwand des Persönlichen geworden. In den 1930er-Jahren trugen Offiziere ihre Initialen ein, später entstanden Miniaturmalereien, Widmungen, Liebeserklärungen. Heute ist sie Ausdruck einer Philosophie, die den Luxus des Individuellen feiert: das Unsichtbare, das nur der Träger kennt.

Die Zeit überdauern

Zum 80-jährigen Jubiläum 2011 brachte Jaeger-LeCoultre die Grande Reverso Ultra Thin Tribute to 1931 heraus – eine Hommage an den Ursprung, so schlicht und elegant wie das Original. Schwarzes Zifferblatt, schmale Zeiger, eine Uhr wie ein kunstvolles Flüstern. Keine Retro, sondern ein Rückblick mit Stilbewusstsein – fast so, als hätte das Design von damals nie aufgehört, modern zu sein. Heute ist die Reverso mehr als ein Zeitmesser – sie ist ein Symbol für Haltung. Trägerinnen und Träger dieser Uhr wählen keine Mode, sie wählen ein Erbe. In einer Welt, die von digitalen Impulsen überflutet wird, dreht sich dieses kleine Meisterwerk weiter – elegant, ruhig, beständig. Es erinnert uns daran, dass wahre Schönheit kein Trend ist, sondern ein Zustand. Und während sich das Gehäuse sanft wendet, scheint die Reverso zu flüstern, was man in Le Sentier seit 1931 weiss:

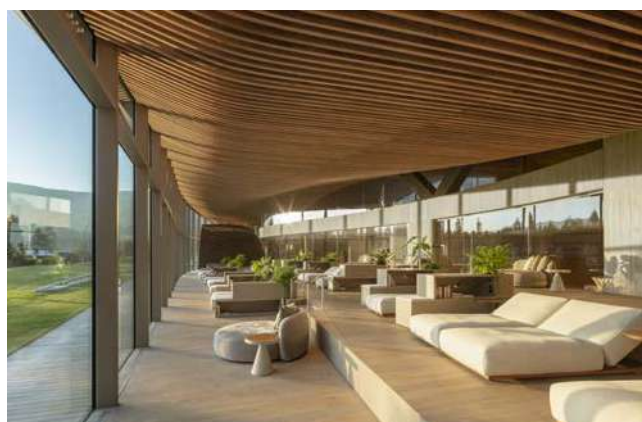
«ZEIT IST KEIN BESITZ. SIE IST EIN KUNSTWERK.»

HIDEAWAYS IN DEN BERGEN

Hotels im Alpenraum sind die neuen Zufluchtsorte für alle, die das Dauertempo des Lebens für eine spontane Auszeit unterbrechen möchten. Kurze Anreise – dafür lange Momente der Selbstfürsorge und Ruhe.

Wir haben für Sie im Nachbarland Österreich Hideaways entdeckt, die sich mit ihrer regionalen Architektur in die Landschaft einfügen und von Infinity-Pools bis zu privaten Schwimmteichen die besten Voraussetzungen für Rückzugsorte aus dem teils hektischen Alltag bieten – unabhängig davon, ob Sie alleine, zu zweit oder mit der Familie reisen.





Krallerhof – Eintauchen in neue Sphären

Mit einem Spa wie aus der Zukunft, einem fein abgestimmten Longevity-Konzept und zeitloser Eleganz verbindet der Krallerhof in Leogang alpine Landschaft, avantgardistisches Design und neue Lebensenergie zu einem Gesamterlebnis.

Eingebettet zwischen den Leoganger Steinbergen und den Kitzbüheler Alpen hebt sich das familiengeführte Haus als eines der stilprägendsten der alpinen Luxushotellerie hervor. Im Zentrum steht das Spa ATMOSPHERE by Krallerhof – ein architektonisches Meisterwerk von Hadi Teherani. Sichtbeton, Glas und heimische Hölzer verleihen der weitläufigen Anlage eine kraftvolle Klarheit, die Raum für Leichtigkeit, Stille und Weite schafft. Der 50 Meter lange Infinity-Pool, der sich in den Naturbadeseen erstreckt, scheint mit der Landschaft zu verschmelzen, während lichtdurchflutete Saunen, eine Blaue Grotte sowie Infrarot- und Eisgrotte ein

ebenso ästhetisches wie regeneratives Umfeld eröffnen.

Mit dem ganzjährig buchbaren Programm Regeneration & Longevity by Krallerhof wird das Spa zugleich zur Quelle nachhaltiger Vitalität. Im Mittelpunkt steht ein präventiver Ansatz, der vorhandene Ressourcen stärkt und Regeneration gezielt unterstützt: Anwendungen in der Kältekammer, Rotlichttherapien, Sauerstoff-Trainings, wohltuende Spa-Behandlungen, verschiedene Retreats sowie wingwave®-Coachings greifen ineinander und fördern körperliche wie mentale Balance. Ergänzt wird das Konzept durch darmfreundliche, entzündungshemmende Kulinarik und bewussten Genuss – auf Wunsch auch alkoholfrei –, die den Organismus entlastet, ohne auf Geschmack oder Qualität zu verzichten. Bewegung in der alpinen Natur, ob beim Wandern, Biken oder Trailrunning, sowie gezielt gesetzte Ruhephasen, zum Beispiel

beim Yoga, unterstützen die Regeneration zusätzlich und stärken die langfristige Balance von Körper und Geist.

Neu ergänzt wird das Longevity-Angebot durch die Medical Beauty Lounge by Krallerhof mit Dr. Alexandra Unterrainer. Ihr medizinischer Ansatz folgt dem Prinzip des Smart Aging und zielt auf tiefe, langfristige Hautregeneration: Eigenbluttherapie (ACP), medizinisches Microneedling, Mesotherapie, Skinbooster und ausgewählte Peelings aktivieren gezielt hauteigene Regenerationsprozesse. Im Fokus stehen dabei nicht kurzfristige Effekte, sondern die nachhaltige Unterstützung biologischer Funktionen – eingebettet in das ganzheitliche Präventions- und Regenerationskonzept des Hauses.

Krallerhof
www.krallerhof.com



DAS.GOLDBERG – Rückzug mit Weitblick

Oberhalb von Bad Hofgastein, auf einem sonnigen Hochplateau, liegt DAS.GOLDBERG. Die Lage bestimmt den Charakter des Hauses von Beginn an: ruhig, offen, mit weitem Blick ins Gasteinertal und auf die Bergwelt des Nationalparks Hohe Tauern. Hier oben verliert der Alltag schnell an Präsenz, während Raum für Abstand und neue Perspektiven entsteht.

Diese Haltung setzt sich im Inneren fort. Das familiengeführte Fünf-Sterne-Hotel ist klar gestaltet, ohne kühl zu wirken. Holz, Stein und Glas prägen die Architektur, grosse Fenster holen die Landschaft ins Haus und machen sie zum ständigen Begleiter. Die Zimmer und Suiten sind bewusst reduziert gehalten, ruhig im Ton, mit durchdachten Details und Ausblicken.

Von hier aus öffnet sich die Umgebung ganz selbstverständlich. Wege führen direkt hinaus in die alpine Landschaft, hinauf in die

Berge oder zurück in die Stille rund um das Haus. Bewegung und Rückzug stehen dabei nicht im Gegensatz, sondern ergänzen sich. DAS.GOLDBERG bietet die Nähe zur Natur ebenso wie die Möglichkeit, den Tag bewusst ohne festen Plan zu gestalten.

Ein Ort, an dem diese Balance besonders spürbar wird, ist das Spa „Nature's Nest“. Der 22 Meter lange Infinitypool öffnet sich zum Tal, Wasser und Horizont scheinen ineinander überzugehen. Saunen, Ruheräume und das Tepidarium GOLD.STOLLEN, inspiriert von den Gasteiner Heilstollen, ergänzen das Angebot um Momente stiller Erholung. Der hauseigene Naturbadesee fügt sich unaufgeregt in dieses Konzept ein – als weiterer Rückzugsort, eingebettet in die Landschaft, reduziert auf das Wesentliche.

Auch kulinarisch bleibt DAS.GOLDBERG dieser Linie treu. Ganz nach

dem Motto Wald.Wiese.Wertvolles. entstehen Gerichte, die auf regionalen Produkten basieren und handwerklich umgesetzt sind. Die Küche arbeitet präzise und zurückhaltend, ohne grosse Inszenierung, dafür mit Zeit und Blick – drinnen wie draussen.

So ergibt sich ein Ort, der nicht von Jahreszeiten abhängig ist, sondern von seiner Haltung. DAS.GOLDBERG richtet sich an Gäste, die Ruhe schätzen, Bewegung als Möglichkeit verstehen und Wert auf Klarheit legen. Ein Rückzugsort, der nicht ablenkt, sondern begleitet – und genau darin seine Stärke findet.

DAS.GOLDBERG
www.dasgoldberg.at



PRIESTEREGG – Luxus der Stille

Die Sehnsucht hat einen Namen: PRIESTEREGG Premium ECO Resort. Bereits mit der Ankunft im Chaletdorf auf dem Hochplateau im Herzen des Pinzgaus beginnt die Entschleunigung. In idyllischer Alleinlage auf 1.100 Metern wartet hier ein Rückzugsort der Extraklasse, bei dem die Herzlichkeit der beiden Gastgeber, Renate und Huwi Oberlader, Gäste in allen Bereichen spüren.

Als besonderer Ruhepol unter den Chalets gelten die Seehütten. Mit eigenem Zugang zu einer privaten Badebucht am See bieten sie maximale Privatsphäre. Sie verfügen über eine eigene Panoramasauna, Hot-Tub sowie eine Feuerwasserwanne. Durch das offene, weitläufige Innendesign wird die beeindruckende Natur der Umgebung in die Chalets geholt.

Wer darüber hinaus Entspannung sucht, kann sich im PRIESTEREGG BAD verwöhnen lassen: ein moderner Spabereich mit Zirben- und Rauchsauna

sowie gemütlichem Ruhebereich. Das Herz der Wellnessoase ist der 25 Meter lange Infinitypool, der nicht nur dank seiner spektakulären Lage zu den Highlights des Bergdorfs zählt. Am Hang unterhalb des Dorfes gelegen, ragt er fast ins Nichts hinaus. Nomen est omen, und so schweben Ruhesuchende regelrecht, wenn sie im sogenannten Himmelbecken ihre Bahnen ziehen.

Inmitten der Leoganger Steinberge locken jedoch auch zahlreiche Freizeitmöglichkeiten. So ist das PRIESTEREGG ebenfalls Ausgangspunkt für leichte Wanderungen durch alpine Landschaften oder auch für genussvolle Stunden in der Sonne. Um den Tag ausklingen zu lassen, eignet sich Huwi's Alm, wo kulinarische Köstlichkeiten zu finden sind, die jedes Herz höherschlagen lassen. Falls man abends sein kuscheliges Reich nicht mehr verlassen möchte, werden die Gerichte auch direkt ins Chalet gebracht.

Wer gleichzeitig auch auf der Suche nach einem Hauch Adrenalin ist, erlebt mit dem neuen Special PRIESTEREGG Ballooning ein Abenteuer der besonderen Art. Noch ehe die Sonne aufgeht, werden die Gäste abgeholt und zum Startplatz chauffiert. Anschließend führt eine 1,5-stündige Fahrt über lebendige Täler, spiegelnde Seen und immergrüne Wälder. Nach der Landung erwartet die Ballonfahrer ein stärkendes Frühstück sowie die traditionelle Ballon-Taufe. Ankommen, tief durchatmen, abschalten. Im PRIESTEREGG wird jeder Moment zur Einladung, den Rhythmus des Lebens neu zu spüren.

PRIESTEREGG Premium ECO Resort
www.priesteregg.at



GAMS zu zweit - So lebt sich Liebe

Manchmal fühlt sich Liebe an wie ein kleines Märchen. Im GAMS zu zweit wird daraus ein ganzes Kapitel. Eingebettet in die Natur des Bregenzerwalds lädt das Hotel, welches speziell an Paare ausgerichtet ist, dazu ein, den Alltag leise hinter sich zu lassen und sich ganz auf das Wir zu konzentrieren. Hier zählt nicht das Tempo, sondern der Moment. Nicht das Mühsen, sondern das Miteinander.

Schon die Suiten erzählen von Romantik mit einem Augenzwinkern. Himmelbetten, knisternde Kamine und private Whirlwannen schaffen eine Bühne für lange Gespräche, gemeinsames Lachen und entspannte Stunden. Jede der 58 kuschligen Rückzugsorte ist ein kleines Refugium für zwei. Besonders eindrucksvoll zeigt sich das in der Oh-My-God-Suite, wo Glas, Stahl und edle Stoffe auf grosszügigen Raum treffen und Luxus ganz selbstverständlich wirkt. Ein Ort, an dem Staunen erlaubt ist und Verweilen fast zur Pflicht wird.

Im PAARADIES Spa wird Zweisamkeit zum sinnlichen Erlebnis. Auf 3.000 Quadratmetern dreht sich alles um gemeinsames Loslassen. Der Skypool lädt dazu ein, schweelos im warmen Wasser zu treiben, während draussen die Berge still Wache halten. Saunen, Ruheräume und exklusive Treatments sorgen für Wohlgefühl auf allen Ebenen. Besonders beliebt ist das Ritual „Wolke 7 zu zweit“, bei dem privates Dampfbad und Hammam-Massage zu einem innigen Erlebnis verschmelzen. Auch die Höllische Gartensauna spielt mit den Sinnen und verführt mit Düften, Licht und wohliger Wärme.

Ein Hauch von Orient zieht jeden Donnerstag mit dem „1001 Nacht“ ins Haus ein. Inspiriert von märchenhaften Erzählungen aus Tausendundeiner Nacht erleben Paare eine Auszeit voller Magie, Kerzenschein und liebevoller Details. Ein mit weissen Tüchern geschmücktes Tor markiert den Übergang in eine

andere Realität. Drinnen wandern die Blicke über bunte Textilien, schaukelnde Sitzgelegenheiten und zwei lebensgrosse Kamele, die in goldenen Nuancen leuchten. Kissen, Teppiche und Kaminfeuer sorgen für wohlige Wärme, während der Duft orientalischer Gewürze langsam den Weg ins Restaurant weist. Kardamom, Kreuzkümmel und Kurkuma liegen in der Luft.

Im GAMS zu zweit wird Liebe nicht erklärt, sondern erlebt. Verspielt, tiefgehend und genau so, wie sie sich anfühlen soll.

GAMS zu zweit
www.hotel-gams.at



Original Kinderhotels Europa - Familienglück pur

Ein Tag, an dem Kinder barfuss über die Wiese laufen, am Abend müde, aber glücklich ins Bett fallen und Eltern das gute Gefühl haben, genau richtig gewählt zu haben. In den Original Kinderhotels Europa entstehen diese Momente nicht zufällig, sondern mit viel Erfahrung, Herz und einem klaren Fokus auf das, was Familien im Urlaub wirklich brauchen.

Seit mehr als 35 Jahren steht die Kooperation für Urlaub, der Kinder ernst nimmt und Eltern gleichzeitig Raum für Erholung lässt. Jedes Kinderhotel ist individuell geführt, eingebettet in besondere Landschaften zwischen alpinen Bergwelten, klaren Seen und sonnenverwöhnten Regionen Österreichs und Italiens. Die Devise für den Sommer lautet dabei: draussen sein, entdecken und erleben.

Gemeinsame Wanderungen, erste Bike-Erfahrungen, Wasserspass im See oder am Meer, Tiere am Bauernhof und kreative Abenteuerpro-

gramme lassen Kinderherzen höherschlagen. Gleichzeitig sorgt die qualifizierte Betreuung dafür, dass junge Gäste altersgerecht begleitet werden und Eltern entspannt loslassen können. Was dabei zählt, ist nicht reine Unterhaltung, sondern echtes Erleben – gemeinsam oder ganz individuell.

Ein wesentlicher Baustein dieser Qualität ist die Kinderhotels Kompetenzakademie. In ihr werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aller Bereiche regelmässig geschult – von pädagogischen Grundlagen über Entwicklungspsychologie bis hin zu Sicherheit und Kommunikation. So wird Familienfreundlichkeit nicht nur versprochen, sondern im gesamten Hotel gelebt, vom ersten Ankommen bis zur Abreise.

Auch kulinarisch wird der Sommer spielerisch interpretiert. In ausgewählten Häusern entdecken Kinder bei Kochaktionen, wie viel Freude frische Zutaten machen können,

während Eltern regionale Küche, Genussmomente und ruhige Stunden in den grosszügigen Wellnessbereichen geniessen. Zeit für sich, Zeit füreinander – beides hat hier Platz.

Auch beim Thema Ernährung setzen die Kinderhotels besondere Massstäbe: Zwölf Mitgliedsbetriebe tragen bereits die Auszeichnung „Ausgezeichnetes Essen für Kinder“ vom Institut SIPCAN und stehen damit für ausgewogene Gerichte, die den Kleinen schmecken und guttun.

Die Original Kinderhotels Europa stehen für eine Auszeit, in der Familien gemeinsame Glücksmomente erleben, die weit über den Urlaub hinauswirken. ■


Original Kinderhotels Europa
www.kinderhotels.com

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS



100/100

JAMES SUCKLING.COM 

98/100

falstaff
GENESSEN WEIN ESSEN REBEN

19,5/20

James Robinson.com

Grand Siècle N°26 in der 0,75 l Flasche. Limitierte Edition - nur auf Anfrage.

www.laurent-perrier.com

HIRSLANDEN



KLINIK HIRSLANDEN



**SPEISE- UND
GETRÄNKEKARTE**

**FOOD AND
DRINKS MENU**

HERZLICH WILLKOMMEN WELCOME

... in der Welt der Gastfreundschaft und der feinen Kulinarik. Auf den nachfolgenden Seiten entführen wir Sie in Genusswelten, die Ihrem Hirslanden-Aufenthalt Glanzlichter aufsetzen.

Mit einer Zusatzversicherung haben Sie die Möglichkeit aus unseren à-la-carte-Angeboten zu wählen. Privatpatientinnen und -patienten steht dieses Angebot kostenlos zur Verfügung. Unsere Halbprivatpatientinnen und -patienten erhalten eine Reduktion von 25% auf die ausgewiesenen Preise. Das Frühstück und die 3-Gang-Tagesmenüs sind für alle unsere Patientinnen und Patienten inbegriffen.

HOTELSERVICE

Unsere Mitarbeitenden des Hotelservices sind täglich von 07.15 bis 20.00 Uhr für Sie da. Ausserhalb dieser Zeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden der Pflege.

Die Mahlzeiten werden Ihnen und Ihrem Besuch abhängig von der Bettenabteilung zu unterschiedlichen Zeiten serviert. Damit wir Ihre Mahlzeiten zeitgerecht und in hoher Qualität anrichten sowie servieren können, bitten wir Sie, Ihre Bestellung für das Frühstück bis spätestens um 18.00 Uhr am Vorabend, für das Mittagessen bis spätestens um 10.00 Uhr und für das Abendessen bis spätestens um 15.00 Uhr beim Hotelservice aufzugeben.

ALLERGIEN

Sollten Sie unter einer Allergie oder Lebensmittelintoleranz leiden oder Informationen zu den Inhaltsstoffen wünschen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitende.

DEKLARATION

Falls nicht anders deklariert, stammen unsere Backwaren, Fisch, Fleisch und die Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fisch ausländischer Herkunft:
Vietnam (VN), Europa (FAO 05), Nordostatlantik (FAO 27), Westlicher Pazifik (FAO 71)

Fleisch ausländischer Herkunft:
1) kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein,
2) kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Frankreich (FRA), Italien (ITA), Irland (IRL), Neuseeland (NZL)

PREISE

Alle Preise in CHF und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



WEBSITE
GASTRONOMIE

... to our world of hospitality and fine cuisine. The following pages will take you on a journey through a world of culinary delights that will light up your stay at Hirslanden.

With supplementary health insurance, you have the option of choosing from our à la carte offers. This offer is available free of charge to private patients. Our semi-private patients receive a 25% reduction on the prices listed. Breakfast and the 3-course daily menus are included for all our patients.

HOTEL SERVICE

Our hotel service employees are at your service every day from 7.15 a.m. to 8.00 p.m. Please contact the nursing staff if you need anything outside of these hours.

Depending on the ward, the meals are served to you and your guests at different times. To enable us to prepare and serve your meals on time and in high quality, we ask you to place your order with the hotel services for breakfast no later than 6.00 p.m. on the evening before, for lunch no later than 10.00 a.m. and for dinner no later than 3.00 p.m.

ALLERGIES

If you have an allergy or food intolerance or would like to have information about the ingredients, please let our employees know.

DECLARATION

Unless otherwise specified, our baked goods, fish, meat and meat products originate in Switzerland.

Fish of foreign origin:
Vietnam (VN), Europe (FAO 05), North-east Atlantic (FAO 27), Western Pacific (FAO 71)

Meat of foreign origin:
1) may have been produced with hormonal performance enhancers,
2) may have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

France (FRA), Italy (ITA), Ireland (IRL), New Zealand (NZL)

PRICES

All prices in CHF and incl. value added tax.



WEBSITE
FOOD & BEVERAGE



FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Diverse Säfte	4.00	Variety of juices	4.00
Diverse Brotsorten	je 1.60	Bread selection	each 1.60
Konfitüre	1.00	Jam	1.00
Butter	1.00	Butter	1.00
Joghurt	1.80	Yoghurt	1.80
Birchermüesli mit Beeren	6.00	Bircher muesli with berries	6.00
Kleiner Käseteller	5.00	Small cheese plate	5.00
Geräucherte Lachstranchen (FAO 27)	7.00	Smoked salmon (FAO 27)	7.00
Halbe Avocado	3.50	Half an avocado	3.50
Fruchtsalat	5.00	Fruit salad	5.00
Cornflakes	2.50	Cornflakes	2.50
Gekochtes Ei	3.50	Boiled egg	3.50
Rührei	8.50	Scrambled egg	8.50
Spiegelei	8.50	Fried egg	8.50
Omelette	8.50	Omelette	8.50
Aufschnitt	5.00	Cold cuts	5.00
Bauernschinken	5.00	Cooked ham	5.00
Roastbeef	5.00	Roastbeef	5.00



KALTE SPEISEN COLD DISHES

Rauchlachs (FAO 27) mit Meerrettich-Schaum, auf Wunsch mit Brioche toast	30.00	Smoked salmon (FAO 27) with horseradish foam, brioche toast on request	30.00
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce	29.00	Cold roastbeef with remoulade sauce	29.00
Beefsteak Tatar mit Schalotten, Kapernäpfeln, auf Wunsch mit Brioche toast	24.00 34.00	Beef steak tartare with shallots, capers, brioche toast on request	24.00 34.00
Auserlesene Käse mit hausgemachtem Birnenbrot	18.00	Selected cheese with homemade pear bread	18.00
Birchermüesli mit frischen Beeren, auf Wunsch mit Ruchbrot	10.50	Bircher muesli with fresh berries, whole grain bread on request	10.50
Blattsalate 'Hirslanden' mit Gurken, Ei, Radieschen und Croûtons	11.00 14.00	Leaf salad 'Hirslanden' with cucumber, egg, radish and croutons	11.00 14.00

SANDWICHES

Zubereitet mit frischem
Laugen-Baguette

10.50

- Roastbeef
- Bündnerfleisch
- Parmaschinken (ITA)
- Salami (ITA)
- Bauernschinken
- Rauchlachs (FAO 27)
- Thunfisch (FAO 71)
- Käse
- Ei

SANDWICHES

Prepared with fresh
lye baguette

10.50

- Roastbeef
- Grisons dried meat
- Parma ham (ITA)
- Salami (ITA)
- Cooked ham
- Smoked salmon (FAO 27)
- Tuna (FAO 71)
- Cheese
- Egg

CANAPÉS

Zubereitet mit Briochetoast,
zwei halbe Stücke pro Sorte

7.00

- Roastbeef
- Bündnerfleisch
- Salami (ITA)
- Bauernschinken
- Rauchlachs (FAO 27)
- Thunfisch (FAO 71)
- Käse
- Ei

CANAPÉS

Prepared with brioche toast,
two half pieces per type

7.00

- Roastbeef
- Grisons dried meat
- Salami (ITA)
- Cooked ham
- Smoked salmon (FAO 27)
- Tuna (FAO 71)
- Cheese
- Egg





WARME SPEISEN WARM DISHES

Spaghettini
mit hausgemachter Tomatensauce
oder mit Bolognesesauce
oder mit Parmesansauce

27.00

Spaghettini
with homemade tomato sauce
or Bolognese sauce
or parmesan sauce

27.00

Französisches Omelette Natur
oder mit Kräutern
oder mit Bauernschinken
oder mit Käse

17.00

French omelette classic
or with herbs
or with cooked ham
or with cheese

17.00

Gemüseravioli
mit provenzalischer Tomatensauce
und Blattspinat

28.00

Vegetable ravioli
with Provençal tomato sauce
and spinach leaves

28.00

SUPPE

Minestrone mit kleinem Gemüse
und Basilikumpesto

16.00

SOUP

Minestrone with small vegetables
and basil pesto

16.00

FISCH

Sautiertes Zanderfilet (FAO 05)	28.00	41.00
Gebratenes Schottisches Lachsfilet	31.00	45.00
Sautierte Riesenkrevetten (VN)	29.00	43.00

SAUCEN

Schnittlauchsauce, Weissweinsauce
oder rote Currysauce

BEILAGEN

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln,
Dampfkartoffeln, feine Nudeln oder Reis

Glasiertes Karottengemüse, Broccoli-Röschen,
Zucchetti, junger Blattspinat oder Gartenerbsen

FISH

Sautéed pike perch fillet (FAO 05)	28.00	41.00
Scottish salmon fillet	31.00	45.00
Sautéed king prawns (VN)	29.00	43.00

SAUCES

Chive sauce, white wine sauce
or red curry sauce

SIDE DISHES

Potato 'Rösti', fried potatoes,
steamed potatoes, fine pasta or rice

Glazed carrot vegetables, broccoli florets,
courgettes, young spinach leaves or garden peas





FLEISCH

Gebratene Kalbsbratwurst	25.00
Sautiertes Kalbsrückensteak	34.00 48.00
Gebratene Poulardenbrust	36.00
Black Angus-Rindsfilet (IRL)	38.00 54.00

SAUCEN

Portwein-Jus, Pilzrahmsauce, Rahmsauce, Zwiebelsauce oder Kräuterbutter

BEILAGEN

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, feine Nudeln oder Reis

Glasiertes Karottengemüse, Broccoli-Röschen, Zucchetti, junger Blattspinat oder Gartenerbsen

MEAT

Roasted veal sausage	25.00
Sautéed veal loin steak	34.00 48.00
Roasted breast of poulard	36.00
Black Angus beef fillet (IRL)	38.00 54.00

SAUCES

Port wine jus, mushroom cream sauce, cream sauce, onion sauce or herb butter

SIDE DISHES

Potato 'Rösti', fried potatoes, steamed potatoes, fine pasta or rice

Glazed carrot vegetables, broccoli florets, courgettes, young spinach leaves or garden peas

NACHSPEISEN DESSERTS

Frisch aufgeschnittene Früchte	14.00	Freshly sliced fruits	14.00
Hausgemachtes Karamell-Köpfl mit oder ohne Rahm	6.50	Homemade caramel flan with or without cream	6.50
Frische Fruchtwähe mit Rahm	7.50	Fresh fruit tart with cream	7.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	8.50	Viennese apple strudel with vanilla sauce	8.50
Ice Coffee «Hirslanden» mit oder ohne Kirsch	10.50	Ice coffee 'Hirslanden' with or without 'Kirsch' liqueur	10.50
Verschiedene Eissorten auf Anfrage	pro Becher 5.00	Various flavours of ice cream on request	per cup 5.00





GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Valser Mineralwasser, prickelnd oder still	50 cl 6.00
Thomas Henry, Tonic Water oder Bitter Lemon oder Ginger Ale	20 cl 5.80
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero	33 cl 5.50
Rivella, Rot oder Blau	33 cl 5.50
Elmer Citro	33 cl 5.50
Apfelschorle	33 cl 5.50
Sinalco	33 cl 5.50
Eistee Lemon	33 cl 5.50
Michel-Säfte, Tomate oder Cranberry oder Ananas	20 cl 6.00

KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino oder Milchkaffee	6.00
Latte Macchiato	6.30
Kalte/Warme Schokolade oder Ovomaltine	5.50

TEESORTIMENT

Portion Tee	6.00
Schwarztee	English Breakfast
Grüntee	Grün Matinee
Kräutertee	Pure Peppermint
	Verveine
	Chamomile Meadow
	Fenchel
Früchtetee	Golden Apple
	Wild Berries

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Valser mineral water, sparkling or still	50 cl 6.00
Thomas Henry, Tonic Water or Bitter Lemon or Ginger Ale	20 cl 5.80
Coca-Cola or Coca-Cola zero	33 cl 5.50
Rivella, red or blue	33 cl 5.50
Elmer Citro	33 cl 5.50
Sparkling apple juice	33 cl 5.50
Sinalco	33 cl 5.50
Iced tea with lemon	33 cl 5.50
Michel juices, tomato or cranberry or pineapple	20 cl 6.00

COFFEE AND MILK DRINKS

Coffee	5.00
Espresso	5.00
Double espresso	6.00
Cappuccino or café au lait	6.00
Latte macchiato	6.30
Cold/Hot chocolate or Ovomaltine	5.50

SELECTION OF TEA

Portion of tea	6.00
Black tea	English Breakfast
Green tea	Green Matinee
Herbal tea	Pure Peppermint
	Verveine
	Chamomile Meadow
	Fennel
Fruit tea	Golden Apple
	Wild Berries

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

CÜPLI GLASS

FLASCHE BOTTLE

Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blanc

Legras & Haas, Chouilly, Champagne
Chardonnay

16.00

3.75 dl 59.00
7.5 dl 98.00

Truttiker Blanc de Pinot Blanc Brut

Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
Pinot Blanc

9.50

7.5 dl 67.00

Prosecco Garbel

Familie Adami, Veneto
Glera

9.00

7.5 dl 63.00

WEISSWEIN WHITE WINE

1 dl

7.5 dl

Compleo Cuvée Blanc Prestige VDP 2024/25

Staatskellerei Zürich
Pinot Gris und Chardonnay

7.50

52.00

Grüner Veltliner Federspiel «Loibner Ried Kreutler» 2024

Weingut Knoll, Wachau
Grüner Veltliner

9.00

63.00

«Perlia» DOC Nuragus di Cagliari 2023

Azienda Agricola Pala, Sardegna
Nuragus

9.80

69.00

Finca El Empecinado, Verdejo Rueda DO 2024

Bodegas Vega Real, Rueda, Spanien
Verdejo

8.00

56.00





ROSÉWEIN
ROSÉ WINE

1 dl

7.5 dl

Œil de Perdrix «Valentin» AOC 2024/25
Nicolas Ruedin, Neuchâtel
Pinot Noir

7.90

55.00

ROTWEIN
RED WINE

Compleo Cuvée Noir 2023/24
Staatskellerei Zürich
Pinot Noir, Cornalin, Gamaret

7.90

55.00

Felciaino DOC Bolgheri Rosso 2023
Azienda Agricola Chiappini, Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

11.00

79.00

Marqués de Murrieta Reserva DOC 2020
Marqués de Murrieta, Rioja
Tempranillo, Graciano, Mezuelo, Garnacha

9.50

67.00

Merlot della Svizzera Italiana IGT «Ronco delle Noci» 2023
Tenuta Luigina, Stabio, Ticino
Merlot (18 Monate Barrique)

10.50

75.00

ERLESENE WEINE SELECTION OF WINE

WINE LIST
IN ENGLISH



CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

Charles Heidsieck Rosé Réserve 7.5 dl 128.00
Charles Heidsieck, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Dom Pérignon (Jahrg. auf Anfrage) 7.5 dl 360.00
Moët & Chandon, Épernay, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir

Krug Grande Cuvée Brut 7.5 dl 380.00
Krug, Reims, Champagne
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Cristal Roederer Brut
(Jahrg. auf Anfrage)** 7.5 dl 420.00
Louis Roederer, Reims, Champagne
Pinot Noir, Chardonnay

**Franciacorta Brut DOCG
Saten 2021** 7.5 dl 88.00
Azienda Agricola Ferghettina, Lombardia
Chardonnay

**Franciacorta Brut DOCG
Rosé 2021** 7.5 dl 88.00
Azienda Agricola Ferghettina, Lombardia
Pinot Noir

WEISSWEIN - SCHWEIZ

Truttiker Riesling x Sylvaner 2024 7.5 dl 46.00
Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
Riesling x Sylvaner

Hellgelb mit Grün-Reflexen. Fruchtige Aromen verleihen dem Wein Eleganz und Spritzigkeit. Die Säure ist gut gebunden. Schöner Aperitifwein.

**Solaris Barrique,
Regensburg AOC 2022** 7.5 dl 78.00
Weingut Weidmann, Regensburg ZH
Solaris

Note von kandierten Zitrusfrüchten, Aprikosenkonfitüre und Honig, etwas Karamell und geröstete Nüsse. Am Gaumen dezente Süsse, weiche Säure, kraftvoll und mittellang.

**Païen/Heida «Les Serpentes»
Martigny Valais AOC 2022/23** 7.5 dl 75.00
Domaine Gérald Besse, Valais
Heida BIO (12 Monate Barrique)

Strahlendes Goldgelb, grünliche Nuancen. Blumig und zartfruchtig schon in der Nase, Kamille und Mirabellen, auch Grüntee und sanft geröstete Haselnüsse. Sehr dicht und voluminös am Gaumen, ausgewogene Aromen von Kastanienhonig und Orangenschalen.

**Dézaley Grand Cru AOC
«Chemin de Fer» 2023** 7.5 dl 81.00
Luc Massy, Lavaux VD
Chasselas (8 Monate Holzbausbau)

Aromatische Vielschichtigkeit mit dem ausgeprägten Feuersteinaroma, samtweiche Textur und Honignoten. Langanhaltender, fruchtiger Abgang.

**Bianco Rovere - Bianco di
Merlot DOC 2023/24** 7.5 dl 87.00
Guido Brivio, Ticino
Merlot (8 Monate Barrique)

Aromen, die den Holzbausbau verraten: Vanille, Kokos und Sandelholz werden von Muskatnuss und Zimtstange unterstützt. Fruchtige und blumige Noten folgen.





WEISSWEIN - FRANKREICH

Chablis 1er Cru AOC 7.5 dl 76.00
«Vau Ligneau» 2022
Domaine Alain Geoffroy, Yonne
Chardonnay

Brillantes Gelb mit grünen Reflexen, präsender Duft, mit floraler Stilistik und feiner Mineralwürze, tollem Fruchtextrakt, Süsse sowie dem typisch salzig-mineralischen Charakter und feinem Schmelz.

Sancerre AOC «La Vigne Blanche» 7.5 dl 64.00
2023/24
Henri Bourgeois, Loire
Sauvignon Blanc

Stachelbeeren, Zitrus-, aber auch tropische Früchte, mineralisch-würzig untermalt mit den typischen Feuersteinnoten seines Terroirs.

WEISSWEIN - ITALIEN

Riesling «Praepositus» Alto Adige 7.5 dl 83.00
Valle Isarco DOC 2018/20
Abbazia di Novacella, Südtirol
Riesling

Ein Wein, der aufgrund seiner leuchtend goldgelben Farbe Emotionen hervorruft. Intensiv und mild aromatisch, erinnert an Orange, Pfirsich, getrocknete Aprikose, kandierte Ananas und Honig.

Friulano Collio «Miklus Francesco» 7.5 dl 82.00
DOC 2018
Draga, Friuli
Friulano

Charaktervoller, trockener Weisswein. 24 Monate Reifung im Holzfass, was ihm eine goldgelbe Farbe verleiht. Komplexes Bouquet mit intensivem Mandelaroma, reifen Pfirsichen und kandierten Zitrusfrüchten. Schmackhaft, weich und vollmundig mit sehr langem Abgang.

Etna Bianco DOC 2023 7.5 dl 65.00
Massimo Lentsch, Sicilia
Carricante

Delikater und eleganter Weisswein aus 600 Metern über Meer liegenden Reben am Nordhang des Ätna. Aromen von Zitrone, weissem Steinobst und Akazien. Am Gaumen frisch, ausgewogen und mineralisch.



WEISSWEIN - ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Federspiel 7.5 dl 69.00
«Spitzer Rotes Tor» 2023/24
Weingut Franz Hirtzberger, Wachau
Grüner Veltliner

Kühles Bouquet, Noten von Grüntee, Melone, gelben Pflaumen und mineralische Aromen. Am Gaumen feine Extrakt-süsse, herrlich, harmonisch, elegant.

Riesling Smaragd 7.5 dl 76.00
«Ried Achleiten» 2023
Weingut Roman Jäger, Wachau
Riesling

Einladende Nase nach Pfirsich und Mangonoten. Honig sowie mi-neralische Würze. Am Gaumen finessenreiches Säurespiel, saftig und wunderbarer Schmelz.

ROSÉWEIN - SCHWEIZ

Œil de Perdrix «Valentin» 7.5 dl 55.00
AOC 2024/25
Nicolas Ruedin, Neuchâtel
Pinot Noir

Sehr fruchtbetonter Wein. Schmeckt nach Kirschen und Johan-nisbeeren mit einem Hauch von Minze, Zimt und Lebkuchen.

ROTWEIN - SCHWEIZ

ÉO Noir 2023 7.5 dl 76.00
Staatskellerei Zürich
Gamaret, Merlot (14 Monate Barrique)

Schwarze Kirschen, Cassis und dezente Eukalyptusnoten; am Gaumen reife Pflaumenfrucht und viel saftiges Waldbeerenkom-pott, Marzipan und ein Hauch von Rum, unterstützt von einer delikaten Röstaromatik. Grossartige Eleganz, samtige Textur, dezente Extrakt-süsse; klasse Länge.

Truttiker Pinot Noir Barrique 2018 7.5 dl 68.00
Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH
Pinot Noir (20 Monate Barrique)

Sortentypische, beerige Frucht, unterstützt von Röstaromen und Lakritze. Charaktervoll und vielschichtig. Einer der schönsten Weine aus der Region.

Fläscher Pinot Noir 2022/23 7.5 dl 65.00
Weingut Hansruedi Adank,
Bündner Herrschaft
Pinot Noir (Stahltank)

Am Gaumen erfreut er mit seinem fruchtbetonten, gehaltvollen Geschmack und einer harmonischen Struktur mit feinen Tan-ninen.

Syrah «Grandmaitre» 7.5 dl 75.00
Valais AOC 2023
Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen, Valais
Syrah (12 Monate Barrique)

Einladende Nase von Brombeeren, Kirschen, aber auch Gewürz-nelke und eine Spur Ruchbrot und Vanille. Am Gaumen Noten von Sauerkirschen und Malz. Prächtige Frische und Saftigkeit begleitetes Finale.

«Balin» Svizzera Italiana IGP 2020 7.5 dl 120.00
Cantina Kopp von der Crone Visini, Ticino
Merlot, Arinarnoa

Reife Heidelbeeren, Himbeeren und Veilchennoten. Insgesamt sehr ausdrucksstark und wunderbar balanciert. Einer der Jahr-gangsbesten unter den Tessiner Merlots.



ROTWEIN - FRANKREICH

Château Angludet 2020 7.5 dl 98.00
 Cru Bourgeois, Margaux
 48% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 12% Petite Verdot

Tiefes Purpur, filigraner Duft nach frischgepflückter schwarzer Johannisbeere, heller Tabak und zartes Veilchenparfüm, Hagebuttentee und Muskatnuss, Pflaume und Brombeere mit weicher Textur. Decanter 93/100

Château Palmer 2003 7.5 dl 413.00
 3^{ème} Grand Cru Classé, Margaux
 68% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 12% Petite Verdot

In der Nase heisse Brombeeren, Feigen, Kakao, süsse Gewürze, gerösteter Kaffee, Karamell, Leder und Rauch. Im Gaumen ist er vollmundig und mit weichem Tanninen wird der Wein rund und fleischig. Parker 89/100

Château Lynch-Bages 2021 7.5 dl 230.00
 5^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac
 70% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Tiefdunkle, fast schwarze Farbe, zeigt sich grosszügig und verschwenderisch in Bouquet und Geschmack. Viel würzige Frucht mit Röstaromen und Vanille. Voll, seidig und elegant mit schöner Struktur. Parker 90/100.

Château Pédesclaux 2019 7.5 dl 106.00
 5^{ème} Grand Cru Classé, Pauillac
 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc, 2% Petite Verdot

Tiefes Purpurgranat mit lila Rand. Betörendes Bouquet mit reifen Brombeeren, Nougatpralinen und Lakritze, dahinter frische Heidelbeeren und Kirschlikör. Im aromatischen Finale ein voller Korb mit schwarzen Johannisbeeren, Schlehengelee und Graphit-spuren. Parker 93-95

Château Ducru Beaucaillou 2004 7.5 dl 274.00
 2^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien
 81% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot

Schönes, komplexes Bouquet. Zimt, Gewürznelke, schwarzer Pfeffer und Anklänge an Schokolade als Krönung. Der Geschmack bietet intensive Aromen. Parker 92/100

Château Lagrange 2019 7.5 dl 135.00
 3^{ème} Grand Cru Classé, St-Julien
 74% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Petite Verdot

Delikat fülliges Bouquet, rahmige Noten und feiner Brombeeren- und Zederntouch. Im Gaumen genauso wie man sich einen grossen Lagrange-Jahrgang vorstellt; delikat, fein und wunderschön harmonisch. Parker 90/100

Château Calon Ségur 2006 7.5 dl 250.00
 3^{ème} Grand Cru Classé, St Estephe
 64% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Petit Verdot

Mitteldunkles Granat-Rubin. Würziges, nach getrockneten Baum-nüssen und Pflaumen duftendes Bouquet. Im Gaumen fleischig und das Extrakt verbindet sich mit Tannin sowie Säure.

Château Ausone 1995 7.5 dl 860.00
 1er Grand Cru Classé A, St-Émilion
 50% Cabernet Franc, 50% Merlot

Das Château Ausone ist ein Werk von Finesse und Eleganz mit einem mineralischen Profil von Cabernet Franc. Die Merlot-Frucht: rund, gemeisselt und rein. Der Gaumen schwingt lange Zeit mit Finesse und Frische mit, um in einem Abgang von seltenem Gleichgewicht zu enden. Die Jahre vergehen und sublimieren liebevoll seinen Charakter. Parker 93/100

Château Canon La Gaffelière 2020 7.5 dl 192.00
 1er Grand Cru Classé B, St-Émilion
 60% Merlot, 30% Cabernet franc, 10% Cabernet Sauvignon

Bouquet nach Holunder und Maulbeeren, Trüffel und dominikanischem Tabak. Fester, fleischiger Gaumen mit Anklängen an Preiselbeeren, Wacholder und erdiger Aromatik, besticht durch Eleganz und eine unglaubliche Tiefe. Parker 95/100

Château Chantalouette 2022 7.5 dl 73.00
 Pomerol AOC
 100% Merlot

Dunkels Granatrubin mit satter Mitte. Offenes Bouquet mit roten Kirschen, Cranberrysaft und Milchschokonoten. Am mittleren Gaumen mit weicher Textur. Graphitnoten und Lakritze, endet in einem mineralischen Finale.



Château Beauregard 2008 7.5 dl 170.00
 Pomerol AOC
 100% Merlot

Fest tanninhaltiger, reifer, würziger Fruchtkuchen eines Weins. Die getrockneten Früchte sind ein wichtiges Element, das eine attraktive Süsse verleiht, während die dichten, trockenen Tannine einen Kontrapunkt setzen.

«Port du Ciel», La Clape 7.5 dl 192.00
AOC 2021/22
 Château La Negly, Languedoc Roussillon
 Syrah, Grenache

Intensives Fruchtbouquet von schwarzen Johannisbeeren, Backpflaumen, Schokolade, Lakritze und dezenter Mineralik. Druckvoller Gaumen mit saftig-weicher Textur, perfekte Balance zwischen Frucht, Fülle, Frische und Persönlichkeit. Ein Monument, der zu den besten Weinen Frankreichs zählt. Parker 93/100

Others Grenache, Côtes Catalanes 7.5 dl 89.00
IGP 2020
 Department 66, Côtes Catalanes
 Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Sattes Purpurrot mit schwarzer Mitte, Brombeerbouquet mit Nusschokolade und feiner Tabaksüsse, Pflaumenmarmelade und Lebkuchen. Unglaubliche Grenache-Süsse im cremig-weichen Gaumen, begeisternde Primärfrucht und trotz der Fülle einzigartiger Trinkgenuss bietend.

ROTWEIN - ITALIEN

Barolo DOCG «Bricco Boschis» 7.5 dl 160.00
2018/19
 Azienda Agricola Cavallotto, Piemonte
 Nebbiolo

36 Monate Holzfassausbau, präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot. In der Nase entfalten sich Noten nach Würze und roten Früchten, unterlegt mit Nuancen nach Rauch. Am Gaumen ist dieser Barolo sehr einnehmend integrierten Tanninen, die eine wunderbare Frische ausstrahlen.

Laccento, Ruché di Castagnole 3.75 dl 42.00
Monferrato DOCG 2023
 Montalbera, Piemonte
 Ruché

Extrem floraler Duft, der häufig an Rosen oder Himbeeren erinnert. Im Gaumen zeigt sich der Ruché Laccento vollmundig, mit sehr sanften Tanninen und einem langen aromatischen Finale.

Amarone della Valpolicella DOCG 7.5 dl 94.00
«Pietro Junior» 2021
 Vignaiolo Pietro Zardini, Veneto
 Corvina, Rondinella, Molinara

Duft von Kakao, Kirsch- und Blaubeermarmelade, Vanille, Gewürzen und Kaffee. Am Gaumen ist er vollmundig und erinnert an rote Johannisbeeren und Fruchtkompott. Der Abgang ist kraftvoll und macht, dank seiner Eleganz, Lust auf mehr.

Lagrein DOC Riserva 7.5 dl 89.00
«Praepositus» 2021
 Abbazia di Novacella, Südtirol
 Lagrein (18 Monate Barrique)

Der Lagrein Praepositus ist unvorstellbar wuchtig, gleichzeitig äusserst samtig und verfügt über reife Aromen (dunkle Kirschen, Veilchen und Kakao). Das Aroma von Karamell, ist geradezu typisch für den Lagrein und macht seine besondere Faszination aus.

Brunello di Montalcino 7.5 dl 115.00
DOCG 2019/20 3.75 dl 65.00
 Castiglion del Bosco, Toscana
 Sangiovese

Komplexes Bouquet, Aromen von roten Früchten, Leder und leichten Räuchernoten. Mit seinem lieblichen Tannin und einer vorzüglichen Alkoholkomponente umgarnt der intensive, konzentrierte Geschmack die Sinne.



Guado de Gemoli, DOC Bolgheri Superiore 2020 7.5 dl 120.00

Azienda Agricola Chiappini, Toscana
Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

Eleganz, Power und Komplexität zeichnen diesen Rotwein aus. Noten von reifen Früchten, Gewürze, Lakritz und Tabak. Parker 93/100

Ornellaia, Bolgheri Superiore DOC 2020 7.5 dl 390.00

Tenuta dell`Ornellaia, Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petite Verdot

Der Wein öffnet sich mit einer undurchdringlichen, vollmundigen Struktur, die von intensiven Aromen dunkler Früchte, Bleistiftspänen, geröstetem Eichenholz, spanischer Zeder, Lagerfeuer-Asche und Eisenoxid geprägt ist. Parker 97/100

Siepi, IGT Toscana Rosso 2021 7.5 dl 210.00
Castello Fonterutoli, Conti Mazzei, Toscana
50% Merlot, 50% Sangiovese

Rot- und Schwarzbeeren, Pflaumen, Veilchen und Tabak. Am Gaumen dicht, imposante Struktur und Eleganz. Im Finale Earl-Grey-Noten und Wildkirsche. 3 Bicchieri Gambero Rosso

Picconero IGT Toscana Rosso 2020 7.5 dl 145.00
Azienda Agricola Tolaini, Toscana
Merlot

Intensives, vielschichtiges Bouquet von roten Früchten, Peperoni, Lakritze und Vanille, saftig mit weichen Tanninen.

Perlui IGT Rosso Toscana 2020 7.5 dl 220.00
Azienda Agricola Tolaini, Toscana
Cabernet Franc

Komplexes Bouquet mit Noten von roten Tomaten, grünem Pfeffer, Schokolade, Zedernholz und Vanille, vielschichtig, körperreich und trotzdem elegant am Gaumen.

Orfeo IGP Puglia 2022 7.5 dl 62.00
Cantina Paoleole, Puglia
Negroamaro

Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen und toller Intensität. Aromen von dunklen Waldbeeren, blauen Pflaumen, etwas Mokka, Tabak und dezenter erdiger Mineralik. Am Gaumen harmonisch und ausgewogen, mit weichen, seidigen Tanninen und tiefer Säure. Kräftig, ohne opulent zu wirken.

Mille e una Notte, Sicilia DOC Rosso 2019/20 7.5 dl 150.00

Donnafugata, Sicilia
Nero d'Avola, Petite Verdot, Syrah

24 Monate im Barrique ausgebaut. Rubinrot verlockend süßen Duft und feinem Balsamico-Unterton. Der Gaumen zeigt feine florale Noten von Veilchen und rundet mit einem Hauch von Tabak den lang anhaltenden Abgang ab.

ROTWEIN - SPANIEN

Baigorri Reserva AOC 2018/19 7.5 dl 74.00
Bodegas Baigorri, Rioja
Tempranillo

Ein Bouquet von schwarzen Waldbeeren, Granatapfelduft und exotischen, warmen Gewürznoten. Samtig-weicher Auftakt mit grossartiger Fruchtpräsenz und einem Wechselspiel zwischen Extraktösse und lebhafter Frische. Im Finale harmonisch und vielschichtig.

Artigas Priorat DOC 2022 7.5 dl 72.00
Bodegas Mas Alta, Priorat
Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah

Im Glas tiefdunkle Robe mit violetten Reflexen. In der Nase duftet es nach gekochten dunklen Beeren mit fleischigen Nuancen. Im Gaumen saftig, schöner Fruchtkomplex mit seidigen Gerbstoffen.

Hacienda Monasterio Reserva Ribera del Duero DO 2020/21 7.5 dl 136.00
Bodegas Hacienda Monasterio, Ribera del Duero
Tinta del País, Merlot, Cabernet Sauvignon

Dunkles Granatrot. In der Nase schwarze Frucht, mineralisch und Veilchen. Am Gaumen viel Frucht, Frische, Komplexität, schön integrierte Tannine und Mineralität. Ein fruchtiges, lang anhaltendes Finale.

Vega Sicilia Valbuena 5° Ribera del Duero DO 2020 7.5 dl 250.00
Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero
Tempranillo, Merlot (48 Monate Barrique)

Schwarze und blaue Waldbeeren, florale Nuance von Rosenblüten, Sandelholz. Am Gaumen ist er Elegant mit fabelhafter Konzentration. Parker 96/100



BIER & SPIRITUOSEN BEER & SPIRITS

BIER BEER

Appenzeller Quöllfrisch Naturtrüb	33 cl	8.00
Schneider Weisse	50 cl	8.50
Appenzeller Sonnwendlig Alkoholfrei	33 cl	7.50

SCOTCH WHISKY SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	40%	12.00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	40%	16.00

SINGLE MALT WHISKY SINGLE MALT WHISKY

Bowmore Darkest, 15 years, Islay	4 cl	43%	22.00
Lagavulin 16 years, Islay	4 cl	43%	17.00

COGNAC COGNAC

Delamain XO Pale & Dry	2 cl	40%	19.00
------------------------	------	-----	-------

CALVADOS CALVADOS

Château du Breuil 15 ans d'âge	2 cl	40%	11.00
--------------------------------	------	-----	-------

WODKA VODKA

Grey Goose	4 cl	40%	14.00
------------	------	-----	-------

SCHWEIZER GIN SWISS GIN

ZH Züri Gin, Brennerei Erismann	4 cl	45%	11.00
---------------------------------	------	-----	-------

GRAPPA GRAPPA

Grappa Brunello Riserva	2 cl	40%	17.00
Grappa di Moscato	2 cl	40%	15.00
Grappa Barolo	2 cl	40%	15.00
Grappa di Amarone Barrique	2 cl	41%	15.00

SCHWEIZER FRUCHTBRÄNDE SWISS FRUIT BRANDY

Himbeer Brennerei Erismann, ZH	2 cl	42%	12.00
--------------------------------	------	-----	-------

PORTO PORTO

Quinta do Noval 10 years Tawny	4 cl	19.5%	14.00
--------------------------------	------	-------	-------

LIKÖR LIQUEURS

Baileys Irish Cream	4 cl	17%	12.00
---------------------	------	-----	-------

BITTER BITTERS

Underberg	2 cl	44%	7.00
-----------	------	-----	------

HIRSLANDEN



KLINIK HIRSLANDEN

**GUTEN APPETIT
ENJOY YOUR MEAL**

ATHEN & ATHENS RIVIERA

GRIECHENLAND

The Dolli at Acropolis

Das Grecotel «The Dolli at Acropolis» im Herzen von Athen beeindruckt von aussen mit einer neoklassizistischen Fassade, die subtil renoviert und zum Strahlen gebracht wurde. Die Lobby vermittelt das Gefühl, nicht in einem Hotel zu sein – sondern in einem stilvollen Stadtpalais. Bequeme Sofas laden ein, mit einem Tee in den Händen die stimmig kuratierte Kunstsammlung aus verschiedenen Epochen zu betrachten. Die 46 Zimmer und Suiten wurden von der Eigentümerin Mari Daskalantonakis mit viel Liebe zum Detail in warmen, hellen Farben gestaltet. Auf der obersten Etage des «Stadtpalais» befindet sich ein Hot-Spot von Athen, die Rooftop-Terrasse mit einem Infinitypool und einem unverhüllten Blick auf den Parthenon, den grössten dorischen Tempel Griechenlands. Zu jeder Tageszeit berührt der Blick auf die Akropolis unsere Seele. Das «Dolli's Rooftop Restaurant» ist zudem ein lässig-eleganter Ort über der Stadt, mit einer mediterranen Küche mit asiatischem Touch. Nahezu göttlich, die Pavlova mit Schweizer Meringues, Namelaka und frischen Beeren. Fazit: eines der schönsten Hotels Athens – oberhalb des pulsierenden Plakas, mit einer Spur von «Bohemian Luxus».



CAPE SOUNIO

Am Ende der attischen Riviera, wo das Festland ins Meer zu fließen scheint, versteckt sich das Grecotel «Cap Sounio» – ein Rückzugsort, der eher wie eine Inszenierung als wie ein Strandresort wirkt. Die Villen schmiegen sich terrassenförmig an den Hang, als wären sie schon immer Teil der Landschaft gewesen. Innen warme Farben in Erdtönen, viel Holz, weiche Stoffe – eine Atmosphäre, die an eine private Sommerresidenz erinnert. Am Meer laden zwei kleine Buchten zum Sonnenbad und Schwimmen ein. Wie ein Beschützer wacht der Tempel Poseidons in der gegenüberliegenden Bucht über das Resort. «Cap Sounio» ist ein leiser Rückzugsort – für Paare und Familien, die Luxus mit Leichtigkeit und gesundem Lebensstil verbinden möchten. Vicky Vlachonis, gebürtige Athenerin, renommierte Osteopatin, Autorin und Heilerin vieler Stars in UK und USA, hat das Programm «Elevations of Wellness» entwickelt, mit dem Inhalt, die Weisheiten der Antike mit moderner Heilkunst zu kombinieren. Schwimm-Meditation oder Olivenöl-Dry-Brushing sind nur einige der ausgeklügelten Treatments, die im Spa angeboten werden. «Cape Sounio» ist weit mehr als ein Ferienresort – eher ein magisch schöner Ort zwischen Mythos und Meer, um die eigene innere Balance wiederzufinden. ■

www.grecotel.com



KUNST, DIE BEWEGT

DOUGLAS MANDRY «WATERFALL» AUS DER SERIE «LES ARCHIVES DE LA PLANÈTE», 2025

Douglas Mandry beobachtet die Welt mit der Neugier eines Forschenden und der Sensibilität eines Künstlers. Der Westschweizer arbeitet an der Schnittstelle von Kunst und Wissenschaft. Dafür geht er immer wieder Kooperationen mit Forschungsinstitutionen wie der ETH ein.

In der Serie «Les Archives de la Planète» bezieht sich der Künstler auf eines der bedeutendsten Bildarchive des frühen 20. Jahrhunderts. Zwischen 1908 und 1930 liess der französische Bankier Albert Kahn in einem visionären Projekt die Welt in Farbe fotografieren. Über 72'000 Autochrome und mehr als 100 Stunden Filmmaterial entstanden, um ein vertieftes Verständnis für andere Kulturen zu ermöglichen.

Mandry experimentiert in seiner Arbeit mit Fotografie, Druckgrafik und Malerei. Sein Interesse gilt weniger dem fertigen Bild als dem Entstehungsprozess selbst, in dem der Zufall eine zentrale Rolle spielt. Er wählt beschädigte Glasnegative aus dem historischen Archiv und unterzieht sie einem mehrstufigen Verfahren: Seidenstoffe werden in Wasser getränkt und mit Pigmenten eingefärbt, sodass abstrakte Strukturen entstehen. Anschliessend überträgt er die Fotografien mittels Lithografie auf die Textilien. Farben verlaufen, Konturen lösen sich auf, Motive verblässen – die Bilder verlieren ihre dokumentarische Eindeutigkeit. Der materielle Alterungsprozess der Autochrome macht ferner deutlich, dass dauerhafte Bewahrung ihre Grenzen hat. Durch ihre Nutzung zeigt der

Künstler sowohl die Fragilität dieser historischen Archive als auch die Verletzlichkeit der Landschaften und Kulturen, deren Erinnerungen bewahrt werden sollen.

Das Kunstwerk «Waterfall» von Douglas Mandry eröffnet eine Bildwelt jenseits der nüchternen Funktionalität eines Spitals. Die Arbeit im Treppenhaus der Ebene 2 ist Teil des Kunstspaziergangs durch die Klinik Hirslanden.

KUNSTSPAZIERGÄNGE IN DER KLINIK HIRSLANDEN – HOSPITAL IN MOTION

Bewegung fördert die Genesung. Dennoch verbringen viele Patientinnen und Patienten während ihres Klinikaufenthalts 97 % des Tages im Bett oder im Sessel. Bereits 900 Schritte pro Tag verhindern eine Vielzahl an Komplikationen.

Deshalb laden wir unsere Patientinnen und Patienten sowie alle Kunstinteressierten ein, die Kunstsammlung der Klinik Hirslanden mit Werken namhafter Schweizer und internationaler Kunstschaffender aus den Bereichen Malerei, Grafik, Fotografie und Skulptur bei einem geführten Kunstspaziergang zu erkunden. Die aktuellen Termine finden Sie auf unserer Webseite mittels QR-Code



Ausserdem können Sie unsere Kunstsammlung jederzeit eigenständig erkunden. Folgen Sie hierfür dem blauen Pfeil-Symbol durch die Klinik. Der Startpunkt befindet sich jeweils beim Bettenlift auf der entsprechenden Ebene. An den Kunstwerken finden Sie QR-Codes, mit denen Sie spannende Hintergrundinformationen zu jedem Ausstellungsstück direkt auf Ihr Mobiltelefon laden können.



Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Entdecken!

AUFSTEHEN

ANZIEHEN

LOS GEHT'S

#rausausdembett

HOMMAGE AN DIE EWIGE SEHNSUCHT

Rom

Text: Sabine Hauptmann



Es gibt Städte, die besucht man – und es gibt Rom. Wenn die ersten Sonnenstrahlen über die Kuppeln Roms gleiten, beginnt ein Schauspiel, das seit Jahrhunderten unverändert ist: das goldene Leuchten der «Ewigen Stadt». Wenn sie erwacht, liegt der Duft von frisch gebrühtem Espresso in der Luft, der sich mit dem Strassenlärm aus Stimmengewirr und Vespa-Motoren vermischt.

Ein Spaziergang durch die Zeit

Wer im historischen Zentrum unterwegs ist, erlebt Geschichte auf engstem Raum. Zwischen Via del Corso und Piazza Venezia entfaltet sich ein Panorama, das von den Epochen erzählt: antikes Forum, barocke Kirchen, Renaissance-Paläste. Man steht da und fühlt die Geschichte der Jahrtausende. Am Campo de' Fiori duftet es nach frischen Kräutern und reifen Orangen. Händler preisen lautstark ihre Waren an,

als hätte sich seit dem 15. Jahrhundert nichts verändert. Ein paar Schritte weiter, auf der Piazza Navona, scheinen die Figuren Berninis im Vierströmebrunnen lebendig zu werden – das Wasser tanzt, Touristen fotografieren und Kinder lachen. Hier zeigt sich das römische Selbstverständnis: zwischen Pracht und Alltag, zwischen Ewigkeit und Gelassenheit.

Die Kunst Der Musse

Rom zwingt zur Langsamkeit. Niemand hetzt, alle genießen. In den Cafés an der Via Condotti sitzen elegante Römer mit Sonnenbrillen und beobachten das Treiben der Stadt – ein stilles Theater des Lebens. Man gewöhnt sich schon nach kurzer Zeit an die Gelassenheit, den Tag zu nehmen, wie er kommt, und nippt an einem Cappuccino. Am Nachmittag lohnt sich ein Spaziergang zum Aventin-Hügel. Oben eröffnet sich ein Blick auf Rom, der kaum zu übertreffen ist. Zypressen säumen den Weg, die Kuppel des Petersdoms glitzert in der Ferne. Wer durch das berühmte Schlüsselloch in der Tür der Ordensvilla der Malteser blickt, entdeckt ein perfekt gerahmtes Bild – ein Symbol für Roms Fähigkeit, selbst im Verborgenen Schönheit zu schaffen.



auf die Hausfassaden, aus den Restaurants duftet es nach Pasta Carbonara, Pecorino und schwarzem Pfeffer. Auf den Plätzen spielen Musiker, Kinder rennen über die Pflastersteine. Hier verschmelzen Einheimische und Reisende zu einem einzigen, vibrierenden Rhythmus – dem Herzschlag Roms. Abseits von Postkartenmotiven und ausgetretenen Pfaden offenbart Rom seine stilleren Seiten. In Testaccio, dem alten Arbeiterquartier, findet man Märkte, auf denen Grossmütter ihre Pastarezepte austauschen und junge Köche neue Trends setzen. Die Aromen der frischen Kräuter, Olivenöl und Artischocken sind so ehrlich wie die Menschen. Das jüdische Viertel, einst ein geschlossenes Ghetto, ist heute ein Ort voller Charme. In den engen Gassen riecht

man gebratene Artischocken «Carciofi alla giudia» und hört die Geschichten alter Familien. Tragik und Lebensfreude liegen hier dichter beieinander als sonst irgendwo auf der Welt.

Zwischen Antike und Dolce Vita

Der Petersdom wirkt aus der Nähe beinahe übermenschlich. Marmor, Gold, Geschichte – alles in gewaltigen Dimensionen. Doch trotz der Dimension bleibt die Atmosphäre menschlich: Pilger knien in stiller Andacht, Führer flüstern in mehreren Sprachen, das Gefühl von Beständigkeit liegt in der Luft. Am Abend pulsiert das Leben in den Gassen von Trastevere. Laternen werfen warmes Licht

Italiens Kultduft mit über 110 Jahren Tradition - neu interpretiert:
Colonia Il Profumo.
acquadiparma.com



"A Taste of Rome" von Stefan Maiwald & Andrea Di Lorenzo.
ISBN 978-3-7667-2731-2
callwey.de

Fiat 500

Er ist kein Auto – er ist ein Lebensgefühl. Als Cinquecento, geboren in den lebhaften Strassen Turins, trägt er das Herz Italiens in sich. Als er in den fünfziger Jahren das Licht der Welt erblickte, begann eine Liebe, die



bis heute nicht gealtert ist: klein, charmant und voller Charakter. Jahrzehnte später rollt er immer noch durch enge Gassen, modernisiert, elektrisiert und mit derselben Seele.

Der elektrische Fiat 500e verbindet ikonisches Design mit moderner, urbaner Elektromobilität. Konzipiert als Stadtauto, bietet er zwei Batteriegrößen: etwa 23,8 kWh und 42 kWh. Damit sind Reichweiten in der Stadt von rund 190 bis über 300 Kilometern möglich. Der



Frontmotor leistet je nach Modell 70 bis 87 kW - Höchstgeschwindigkeit 150 km/h.

Dank Schnellladen mit bis zu 85 kW lässt sich der Akku in 30 Minuten von 20 auf 80 Prozent laden, ideal für kurze Zwischenstopps im Alltag. Kompakte Abmessungen, vier Sitzplätze und ein Kofferraum von 185 Liter machen den 500e zu einem agilen Begleiter im Stadtverkehr. ♥



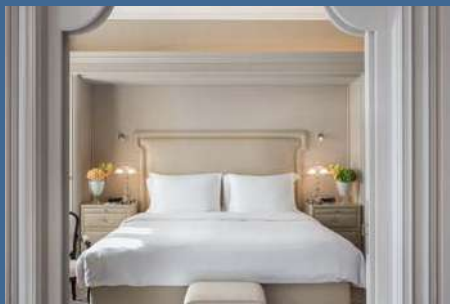
Rom bei Nacht

Wenn die Sonne untergeht, verwandelt sich Rom. Die Hitze weicht, das Licht wird sanft, und die Stadt atmet auf. Ein Spaziergang durch das nächtliche Zentrum ist wie eine Zeitreise: die beleuchteten Säulen des Pantheons, die glühende Piazza Venezia, der Fluss Tiber, der still unter den Brücken fließt. Von der Terrasse des Pincio-Parks blickt man hinunter auf ein funkelnbes Lichtermeer. Der Klang ferner Musik trägt sich durch die Luft, irgendwo klirren Gläser, jemand lacht. Es ist dieser Moment, in dem man spürt, warum Rom seit Jahrtausenden Menschen fasziniert. Die Stadt besitzt eine Seele, die sich nicht in Worte fassen lässt, sondern nur erlebt werden kann.

Ich bin mir nach jedem Rom-Besuch sicher, dass ich zurückkehren werde. Nicht aus touristischer Neugier, sondern aus Sehnsucht. Denn Rom ist mehr als eine Stadt. Es ist eine Einladung, sich treiben zu lassen, zu staunen, zu genießen. Wer Rom erlebt hat, trägt es fortan in sich. ■

«Die Stadt ist wie eine Melodie, die man nicht mehr vergisst.»

TO SLEEP



Hoch oben über der Spanischen Treppe thront seit 1893 das Hotel Hassler wie eine Bühne über Rom. Während unten die Schaufenster der Via Condotti zum Shopping locken, eröffnet sich der Blick oben zu den unzähligen Kuppeln, Dächern und Kirchtürmen der Ewigen Stadt.

Der Portier öffnet die Tür, und du verisst augenblicklich das pulsierende Treiben Roms und betrittst ein Haus, das seit Generationen die grosse Kunst der diskreten Inszenierung beherrscht. Marmor, Spiegel, Blumen, gedämpftes Licht: Alles erzählt von klassischer Grandezza, nie schrill, immer mit einer leisen Selbstverständlichkeit. Im Sommer 2026 werden sich die öffentlichen Bereiche neu präsentieren – wir dürfen gespannt sein auf die behutsame Renovierung unter der kreativen Leitung von Jacque Garcia.

Die Zimmer und Suiten, teils mit privaten Terrassen, sind wie unterschiedliche Charaktere eines Romans: mal hell und leicht, mal opulent und klassisch, immer mit diesem Hauch von römischer Theatralik. Die Kulinarik im Hassler setzt mit dem seit März 2026 wieder eröffneten und Michelin-Stern ausgezeichnetem Restaurant Imàgo auf neue kulinarische Erlebnisse. Im Palm Court, dem charmanter Innenhof, ist ebenfalls unter der Regie von Jacques Garcia eine entschleunigende Gartenoase im Herzen des Hotels entstanden.

Niemals sollte man Rom und das Hassler verlassen, ohne einen kuratierten Cocktail in der stillvollen Bar «7th Floor Terrace» zu geniessen – den Blick von hier wird man nicht mehr vergessen. Im Hassler übernachtet man nicht nur, man nimmt Teil an der Geschichte des Hauses und der Stadt und es verbreitet sich eine Aura aus einer Mischung von Mythos und Intimität, den Königshäuser, Schauspieler und Staatschefs seit Jahren schätzen.

www.hotelhasslerroma.com
www.lhw.com



Hotel Hassler

3

Fragen an Roberto Jr. und Veruschka Wirth

1. Im Sommer 2026 wird im Hassler ein Spa eröffnet. Was können Gäste erwarten?

Das neue Spa ist ein sehr wichtiger Schritt in der Entwicklung des Hassler und wird den Gästen einen Ort des Wohlbefindens an einem der historischsten und berühmtesten Orte Roms bieten. Unsere Vision ist es, eine intime und raffinierte Umgebung zu schaffen, in der Gäste zu sich selbst finden und die Diskretion, Eleganz und den persönlichen Service erleben können, die das Hassler so einzigartig machen. Es wird nicht einfach nur ein Spa sein, sondern ein sorgfältig zusammengestelltes Wellness-Erlebnis, das den Geist des Hotels ergänzt.

2. Der neue Palm Court ist eine Oase im Herzen des Hotels. Brauchen Gäste generell mehr öffentliche Rückzugsorte im Hotel?

Auf jeden Fall. Die Luxusreisenden von heute suchen nach Hotels, die gleichzeitig lebendig und intim sind. Der Palm Court war schon immer ein zentraler Treffpunkt im Hassler, und mit dem neuen Design wird er zu einem noch einladenderen Ort, an dem Gäste innehalten, sich treffen und die Atmosphäre des Hotels geniessen können. Für uns geht es darum, Räume zu schaffen, die Eleganz mit einem natürlichen Gefühl von Einfachheit verbinden, Orte, an denen sich Gäste wie zu Hause fühlen können, aber gleichzeitig wissen, dass sie sich im Herzen Roms befinden.

3. Würden Sie der Theorie zustimmen, dass Sie Unternehmertum in Ihren Genen haben – oder gab es jemals Zweifel daran, die Familientradition fortzusetzen?

Wenn man in einem Hotel aufwächst, das seit Generationen zur Familie gehört, wird Gastfreundschaft ganz natürlich zu einem Teil der eigenen Identität. Von klein auf haben wir das Hassler als einen Ort erlebt, an dem Familie, Arbeit und Leidenschaft seit jeher eng miteinander verbunden sind. Diese Tradition fortzuführen, fühlt sich für uns sowohl natürlich als auch zutiefst sinnvoll an. Das Hassler ist unser Zuhause, wir schätzen es und kümmern uns darum. Unsere Verantwortung ist es, seine Seele, seinen Charakter und seine Unabhängigkeit zu bewahren und es gleichzeitig weiterzuentwickeln. Wir würden nicht sagen, dass Unternehmertum unbedingt etwas ist, das Menschen in ihren Genen tragen, aber wir können mit Sicherheit sagen, dass Leidenschaft, Liebe und Verantwortungsbewusstsein etwas sind, das unser Vater uns von klein auf vermittelt hat, und wir hoffen, dass wir eines Tages dasselbe mit unseren Kindern tun können.



Foto: Veruschka Wirth und Roberto E. Wirth

DER RUF DER WÜSTE

Facettenreiches Abu Dhabi

Text: Sabine Hauptmann



Abu Dhabi präsentiert sich heute als junge Kulturmetropole in der Wüste. Mit dem «Louvre Abu Dhabi», einem architektonisch beeindruckenden Meisterwerk des französischen Architekten Jean Nouvel, ist ein Dialog der Kulturen über den Kunstwerken aus Ost und West entstanden. Auf Saadiyat Island wurde eine neue Bühne geschaffen, um mit einem spektakulären Museumsviertel

die globale Kunstszene anzulocken. Im vergangenen November fand die grösste Messe – die «Art Abu Dhabi» – mit 140 regionalen und internationalen Galerien statt. Die Hauptstadt der Emirate inszenierte einen Dialog der Kulturen, der in seiner kuratierten Offenheit durchaus an den globalen Anspruch von Formaten wie der «Art Basel» erinnerte.



FÊTE BLANCHE AM MEER

Die schmale, palmenumsäumte Auffahrt zum Anantara Santorini Abu Dhabi lässt das Gefühl aufkommen, die Welt hinter sich zu lassen. Bei der Ankunft herrscht Stille – jene seltene, meditative Ruhe, die nur Orte ausstrahlen, die sich ihrer Schönheit bewusst sind. Sanfte Töne in Beige und Weiss dominieren bei der Einrichtung und ein paar blau akzentuierte Accessoires erinnern an das mediterrane Griechenland – Santorini ohne Over-tourismus.

Das Adults-Only-Strand-Retreat befindet sich nur eine knappe Autostunde vom Flughafen Abu Dhabi entfernt. Die 22 Zimmer und Suiten hat der 2022 verstorbene Sheikh Khalifa bin Zayed Al Nahyan ursprünglich privat genutzt, ehe es 2024 für Gäste ermöglicht wurde, die Entschleunigung in den Resorts geniessen zu können. Es ist kein Ort, um «sehen und gesehen zu werden» – es ist vielmehr ein Ort zum Ankommen und Loslassen und gepflegtem Müsiggang nachzu-

gehen. Am Morgen scheint das Licht milchig und die Farben des Meeres schimmern in hellem Türkis – eine poetische Illusion zwischen Himmel und Wasser, gepaart mit dem salzigen Duft des Meeres. Die Architektur der Gebäude mit weiss gekalkten Fassaden und Kuppeln lässt kurz daran zweifeln, am Persischen Golf zu sein. In den beiden Restaurants «OIA OASIS» und «THALASSE» serviert man frischen Fisch mit griechischer Finesse und arabische Mezze. Es verschwimmen die kulinarischen Grenzen und ergänzen sich perfekt. Die Krönung eines erlebnisreichen Tages ist es, den Sonnenuntergang am Infinity-Pool mit einem selbstgemixten Cocktail (es werden für die Gäste Cocktailkurse angeboten) in der Hand zu geniessen, den roséfarbenen Himmel zu betrachten und dem Rauschen des Meeres zu lauschen und sich bewusst zu machen, dass Luxus nichts mit Überfluss zu tun hat – sondern mit Zeit, Raum und Ruhe.

In einem grossen VIP-Kinosaal mit kuschligen Liegebetten kann man den Abend mit einem Film der Wahl ausklingen lassen. Ein schönes Erlebnis mit nachhaltigem Erinnerungswert ist der Parfum-Workshop. Man lernt unter professioneller Anleitung, wie die unterschiedlichen, hochkonzentrierten Duftöle harmonieren. Am Ende darf man sein selbstkreatives Signatur-Parfum mit nach Hause nehmen und wird sich noch lange an die meditative Stille, das Rauschen des Meeres und das magische Licht erinnern.



SAFARI FEELING

Eine halbe Stunde mit dem Boot vom Festland entfernt, befindet sich «Sir Bani Yas Island», eine 87 Quadratkilometer grosse Insel inmitten des Persischen Golfs. Der einstige Herrscher von Abu Dhabi hat die Insel in den 70er Jahren künstlich errichtet, Bäume angepflanzt und seine Vision, aus dieser Insel ein lebendiges Reservat zu entwickeln, im Laufe der Jahre umgesetzt.

Mittlerweile kümmern sich sechs Wildhüter um die Heimat von 13'000 Wildtieren auf der Insel, darunter die bereits vom Aussterben bedrohte Arabische Oryxantilope, Gazellen, Giraffen, Rehe, Strausse, Pfaue und Zebras. Direkt am Naturstrand befindet sich die «Anantara Al Yamm Villen Oase», die mit 30 freistehenden Vil-

len im Barastis-Stil an ein landestypisches Fischerdorf erinnern.

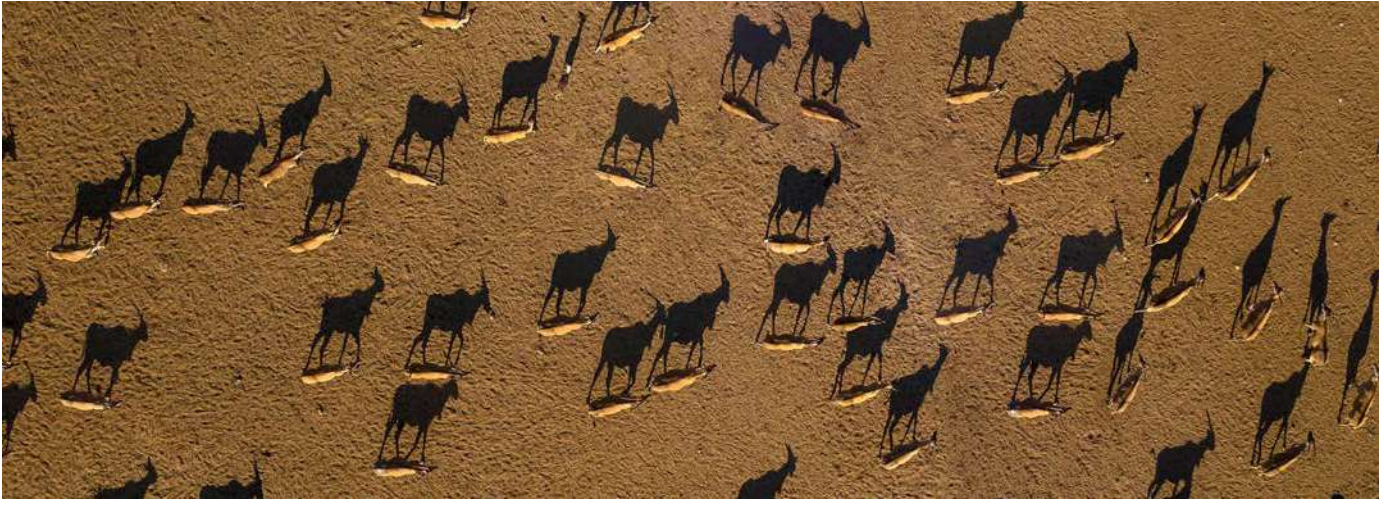
Die Neugier ist übergross, die Tiere des Naturreservats von der Nähe zu beobachten. Unterwegs im Geländewagen mit einem kundigen Ranger entdeckt man begrünte Hügel in der Savanne und Giraffen, die uns mit ihren bewimperten, grossen Augen gelassen anschauen und ungestört zum nächsten Baum schlendern. Man darf sich nicht wundern, wenn man morgens erwacht und eine kleine Gazelle auf der Terrasse steht – nein es ist keine Fata Morgana. Die Tiere haben auf «Sir Bani Yas Island» absolute Freiheit und Priorität. Wem der Wildlife-Drive und das Entspannen am eigenen Pool mit Blick auf den Persischen Golf als Aktivität nicht genügt, kann sich ein

Kajak schnappen und durch die Mangroven paddeln und mit etwas Glück eine Flamingokolonie entdecken.

Die Küche im Restaurant Olio ist mit einem aus Siena stammenden Executive Chef natürlich mediterran orientiert. Die Gäste können zudem im Partner Resort «Desert Island» im Restaurant Al Shams zu Abend und zu Mittag essen.

Nach einem erlebnisreichen Tag mit den Füssen im eigenen Pool und der Gesellschaft eines zierlichen Fischreihers, realisierst du, dass Luxus und Naturschutz auf «Sir Bani Yas Island» kein Widerspruch sind und es der Seele guttut, den Tieren nahe zu sein.





Safari Feeling auf Sir Bani Yas Island

HIMMEL ÜBER DER WÜSTE

Das Ziel ist die Liwa-Oase, doch zunächst geht es mit dem Auto durch die «Rub al-Chali», was übersetzt so viel heisst wie «Leeres Viertel». Es ist eine graue Leere, die nur gelegentlich durch Strommasten unterbrochen wird. Ich male mir während der Fahrt aus, wie es wohl vor dem Zeitalter der SUVs und GPS-Systeme gewesen ist, die Steinwüste mit den Karawanen zu durchqueren. Vor meinem inneren Auge erscheinen dutzende von Kamelelen, auf denen Nomaden in langen, weissen Gewändern – auf dem Kopf Kufiyas – durch die unwirtliche Wüste wanken und wochen- oder gar monatelang unterwegs waren, um Waren auf den alten Handelsrouten Arabiens zu transportieren. Noch bevor ich mein Kopfkino zu Ende geträumt habe, erscheint das «Qasr Al Sarab Desert Resort by Anantara» am Horizont.

Ein Fort inmitten der Dünen, die in der Abenddämmerung in Kupfer und Goldtönen schimmern und mit ihren weichen Formen an Rundungen von Frauenkörpern erinnern. Betritt man das Resort durch das mächtige Tor, wird die Luft kühler und in der Lobby vermischt sich der Duft von Rosenwasser mit den Aromen von Pfefferminztee.

Auf verschlungenen Wegen, die von filigranen Laternen ausgeleuchtet werden, vorbei an plätschernden Wasserspielen, geht es zur eigenen Villa. Das Wohnzimmer mit dem üppigen, weichen Sofa lädt ein, darauf zu verweilen und den Tag Revue passieren zu lassen. Doch es lockt mich nach draussen auf die Terrasse, die den Blick auf die Wüste freigibt. Im privaten Pool spiegelt sich der Himmel und die Milchstrasse liegt wie ein aufgeschlagenes Buch über mir und nur das Rascheln der Dattelpalmen im Wind ist zu hören. Am nächsten Tag geht es in der noch kühlen, dunklen Nacht zum Kamelritt. Die Tiere kennen ihren Weg entlang der Dünenkämme und der Morgen ist noch unberührt, bevor



die Sonne sich langsam erhebt und das vor uns liegende Dünenmeer wie flüssiges Kupfer erscheinen lässt.

Zufrieden und glücklich, mit einem von dem Guide zubereiteten heissen Glas Tee in der Hand, hast du das Gefühl in eine andere Zeit zu gleiten und bist ganz weit weg von allem. Auf dem Weg zurück zu den Ställen der Kamele lohnt sich ein Abstecher zu den Saluki-Hunden. Bereits vor Jahrhunderten züchteten die Beduinen die schnellen Jagdhunde für die Jagd auf Hasen und Gazellen. Heute werden die schlanken, langbeinigen und anmutigen Hunde für Rennen genutzt. Auch die Falken waren ursprünglich eng mit der Überlebensstrategie des Wüstenvolkes verbunden. Die Jagd mit den Falken wurde über Generationen in den Beduinenfamilien weitergegeben und gilt heute als immaterielles Kulturerbe auf der arabischen Halbinsel. Den

Rest des Tages verbringt man am besten auf der eigenen Terrasse mit dem Buch «Himmel über der Wüste» von Paul Bowles, ehe man ein abschliessendes Dinner im Feien zelebriert.

Qasr Al Sarab ist mehr als ein Rückzugsort: Es ist eine Begegnung mit der Seele der arabischen Wüste, in der Vergangenheit und Gegenwart sanft ineinander übergehen.

Auf dem Rückflug, als die Lichter von Abu Dhabi unter mir kleiner werden, liegt die stille Gewissheit: Manche Reisen sind nicht nur Erlebnisse und Entdeckungen – sie sind sanfte Verschiebungen im Inneren, die noch lange nachhallen. ■

www.anantara.com



Kulinarisches
Schweizer
Heiligtum
**BIRCHER
MÜESLI**

Text: Sabine Hauptmann



... WER DAS MÜESLI ERFUNDEN HAT?

Wir haben in unserem Land viele Marken und Produkte mit globaler Strahlkraft, die durch ihre Swissness für eine konservative Verlässlichkeit stehen, obwohl sie in ihrem Wesen aus dem Ideenreichtum und der Innovationskraft von kreativen Köpfen entsprungen sind. Das Birchermüesli zählt wie das Chäs-Fondue und die legendäre Schweizer Schoki zu den kulinarischen Heiligtümern der Schweiz.

Wer hatte den Innovationsgeist für die berühmte Frühstücksverpflegung: das Müesli, welches man weltweit in allen Supermärkten in unzähligen Varianten als fertige Mischungen kaufen kann und sich auf nahezu allen Frühstücksbuffets in den Hotels auf der ganzen Welt wiederfindet?

Der Arzt Maximilian Oskar Bircher-Benner, geboren im August 1867, war Rohkostfanatiker und schwamm Zeit seines Lebens gegen den Strom. Während seine Kollegen auf Fleisch und schwere Kost setzten, propagierte er Rohkost, die nach seiner Annahme Sonnenenergie speichert und sich somit vorteilhaft auf die Gesundheit auswirkt. In bester Lage am Zürichberg eröffnete Bircher-Benner 1904 sein Sanatorium mit dem bezeichnenden Namen «Lebendige Kraft».

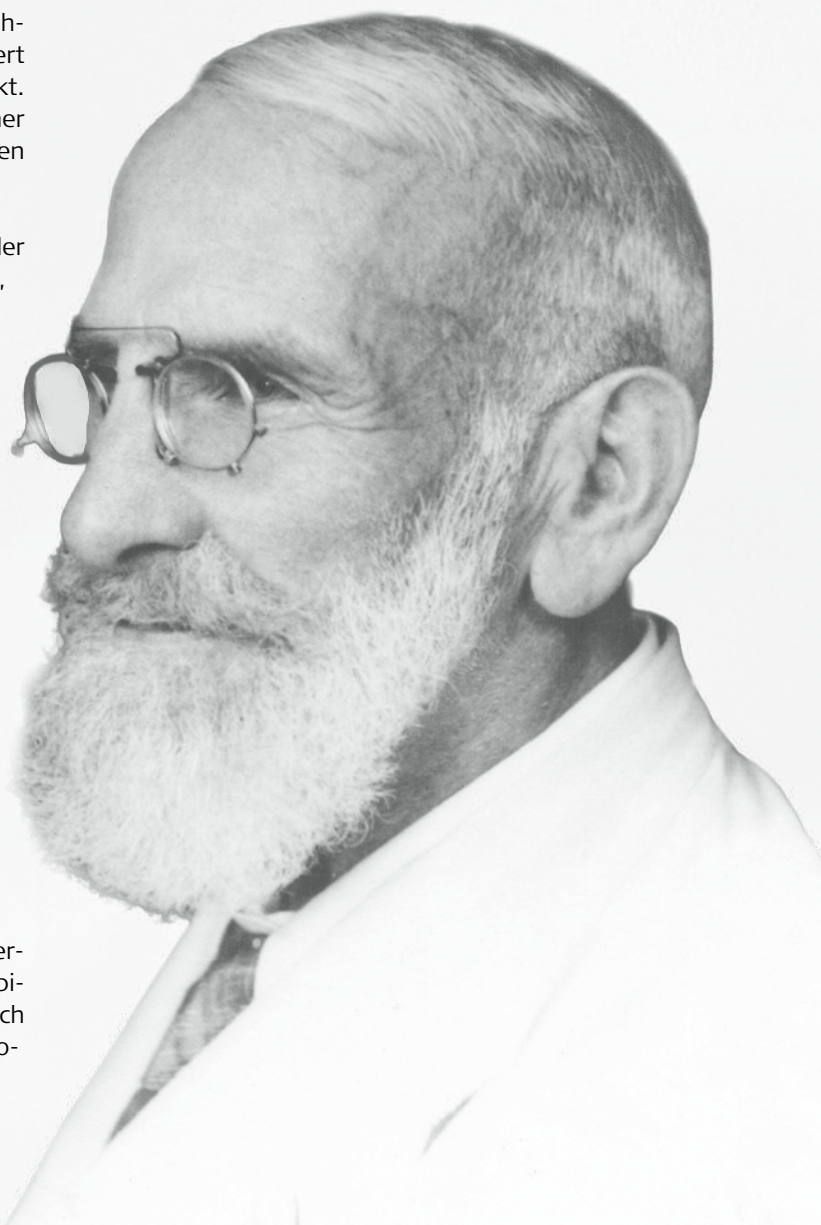
Seine teils prominenten Kurgäste, wie der Schriftsteller Thomas Mann oder der Dirigent Wilhelm Furtwängler, mussten sich auf einen geregelten Tagesablauf mit Bewegungstherapie, Gartenarbeit, Liegekur und Hydrotherapie einstellen. Zum Nachtessen gab es die «Apfeldiätspeise», bekannt als Birchermüesli. Die Geburtsstunde des Ur-Müesli klingt wie aus einem Kitschroman: Während einer Rast auf einer Bergwanderung soll eine Sennerin Bircher-Benner mit einer einfachen Speise bewirtet haben – Hafer, Äpfel, Nüsse und Milch in einer Schüssel – und Bircher-Benner war verblüfft vom wohltuenden Gefühl nach dem Essen.

Der Arzt verwandelte nach dem Erlebnis in den Bergen die Mischung in seine «Apfeldiätspeise», ein Gericht, das fortan täglich seinen Patienten serviert wurde. Die Idee dahinter: maximale Nährstoffdichte bei minimaler Verarbeitung – Nahrung als wirkungsvolle Gesundheitstherapie.

Im Originalrezept werden Haferflocken über Stunden in Wasser eingeweicht, dann mit geriebenem Apfel, Zitronensaft, Nüssen und gesüsster Kondensmilch vermischt. Bircher-Benner war überzeugt, dass diese Kombination der natürlichen Zusammensetzung von Muttermilch nahekommt – leicht verdaulich, energiereich, ausgewogen. Sein Müesli wurde zum essbaren Manifest einer

neuen, naturnahen Ernährungsphilosophie, lange bevor «Clean Eating» ein Trend war.

Heute gilt das Birchermüesli als kulinarisches Kulturgut der Schweiz – so vertraut wie der Blick auf den Zürichsee. Selbst wenn die Getreidesorten variieren und man statt Haferflocken zu Buchweizenflocken greift, den Apfel durch Blaubeeren ersetzt und mit Mandelmilch kombiniert, das Müesli gilt als gesundes Frühstücksstatement. ■



QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

Das Patientenmagazin mit integrierter Speise- und Weinkarte der Klinik Hirslanden, Witellikerstrasse 40, 8032 Zürich
www.hirslanden.ch

IMPRESSUM

April 2026

VERLAG UND SITZ DER REDAKTION

SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH
Gablerstrasse 41, 8002 Zürich

VERLEGERIN UND CHEFREDAKTEURIN

Sabine Hauptmann

MITARBEITENDE DIESER AUSGABE

Isabelle von Greifenstein, Sabine Hauptmann, Larissa Meier, Britta Wiegelmann

FOTOS

Editorial/Hirslanden Inside: Judith Stadler & André Uster (DAS BILD); **Must-haves:** Michael Winterstein, AUDI AG, René Lamb Fotodesign, Patrick Houli, Marino Sallowicz, Nakarin Fotografie, Group Digital Marketing, Adobe Stock, ZVG; **Advertorials:** Phil Wenger, ZVG; **Kult:** Pamela Singh/Mit frdl. Gen., Pia Östlund, Carré INDEX PALMARUM, dessin de Katie Scott © Hermès Paris 2024, Garry Fabian Miller, Jason Ingram, ZVG; **Coverstory:** Eléonore Arnold, ZVG; **Wein:** Felix Groteloh; **Uhren:** Saira by Unsplash, ZVG; **Reise nah:** HGESch Photography, Günter Standl, Christian Woeckinger, Heidi Pein; **Speisekarte:** Tono Balaguer, Olha Afanasieva, Oliver Bartenschlager, Jolanta Petraityte / EyeEm, Tetra Images, Mark Swallow, Gary Saxe, Deyan Georgiev, Adpic, Schwarzwald Photo, ZVG; **City & Sea:** ZVG; **Kunst, die bewegt:** ZVG; **Städtereise:** Sabine Hauptmann, Daniele Tofani by Unsplash, Francesca Pagliai, Irakli Pichkhaia by Unsplash, Lum Lumi by Unsplash, ZVG; **Fernweh:** Sabine Hauptmann, Victor Romero, Gerry O'Leary, Juliana Malta by Unsplash, ZVG; **Wussten Sie ...:** Bircher-Benner Archiv, Universität Zürich, Gaby Yerden by Unsplash

Titelfoto: ZVG

GRAFIK UND HERSTELLUNG

null821 media services gmbh & co. kg, www.null821.de

DRUCK

AVD Goldach AG, www.avd.ch



VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT UND ANZEIGEN

www.sabinehauptmann.com

Copyright für alle Beiträge bei
SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH

Die Ausgabe ist mit Sorgfalt erarbeitet worden.
Alle Angaben ohne Gewähr.

Weder Autoren oder Autorinnen noch der Verlag haften für Fehler oder Schäden, die aus dieser Ausgabe resultieren könnten.

Für Texte, Fotos oder Waren, die unaufgefordert an die Redaktion gesandt werden, lehnt SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH jegliche Verantwortung ab. Der Nachdruck, selbst nur auszugsweise, die Aufnahme in Onlinedienste oder ins Internet sowie die Vervielfältigung auf Datenträgern bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Der Abdruck von Inseraten durch unberechtigte Dritte ist untersagt.

Lesezirkel dürfen QUADRO nur mit vorherigem, jederzeit widerruflichem Einverständnis von SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH führen.

Der Export von QUADRO und der Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlages zulässig. QUADRO ist das Patientenmagazin der Klinik Hirslanden mit integrierter Speise- und Weinkarte.

DIE NÄCHSTE AUSGABE

erscheint im Oktober 2026



«PRIVATE LIVING COLLECTION»

Im «Sonnenalp Resort» in Ofterschwang verschmelzen eine lange Familientradition mit Innovationen. Die Sonnenalp, deren Ursprung ein Bauernhof als Ausflugsgaststätte war, ist seit 1919 im Besitz der Familie Fässler, hat sich im Laufe der Jahrzehnte mit jeder Generation weiterentwickelt und gilt als das führende 5-Sterne-Resort im Allgäu, wenn nicht in ganz Bayern.

Mit der neu entwickelten «Privat Living Collection» eröffnet das Resort ein zeitgemäßes Kapitel des Wohnens in den Bergen und knüpft zugleich an seine Ursprünge als Hofgut an. Auf einem weitläufigen Areal ist eine eigene, naturnahe Lebenswelt entstanden: Hofgut-Lofts auf zwei Ebenen mit viel Holz und klaren Linien und die Naturlodges mit grosszügigen Fensterfronten, die den Blick in die Landschaft freigeben. Die Naturlodges sind ein Rückzugsort für Gäste, die maximale Ruhe suchen. Die warmen Erdtöne der kuratierten Materialien in den Räumen und die Architektur, die die Natur mit dem Inneren verbindet, sorgen für eine maximal entspannte Atmosphäre.

Ein besonderes Highlight ist der hauseigene Reiterhof mit moderner Reithalle, der das Bild des alpinen Luxusresorts um ein authentisches Naturerlebnis erweitert. Pferdeliebhaber aller Erfahrungsstufen finden hier ein professionelles Team und gut ausgebildete Pferde. Den Aktivitäten für Pferdeliebhaber:innen sind kaum Grenzen gesetzt. Unabhängig davon, ob Longenstunden in der neuen, lichtdurchfluteten Reithalle mit der beeindruckenden Holz- und Glaskonstruktion oder Ausritte in die Allgäuer Natur – fast alles ist möglich. So wird die Sonnenalp mit «Privat Living Collection» zu einem Ort, an dem luxuriöses Wohnen, alpine Landschaft und pferdenahes Leben harmonisch zusammenspielen.



Natürlich ist das Fünf-Sterne-Resort seit Jahrzehnten eine der ersten Adressen für Golfer, Spa-Afficionados und Kulinarik-Fans, die persönliche Betreuung und stilvolles Ambiente schätzen.

www.sonnenalp.de



Bewusste
REGENERATION

**LAN
SER
HOF**

Mehr als ein Kraftort: Im Lanserhof Lans wird Detox zur nachhaltigen Entscheidung für neue Lebensenergie.

Mit unserem Angebot 7 Nächte bleiben, 6 bezahlen* schenken wir Ihnen zwischen Juni und September den Raum, den Sie für ein echtes Ankommen bei sich selbst benötigen.

*Gültig in Verbindung mit der Buchung eines medizinischen Programms unter Angabe des Buchungscode: 7 für 6

Lans | Tegernsee | Sylt | Marbella (Eröffnung 2027)

www.lanserhof.com