

02|2026

QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

BUDAPEST

Paris des Ostens

KAPSTADT

und die Winelands

**Speise- und
Weinkarte der
Klinik Hirslanden**

IM GESPRÄCH
**TANJA
GRANDITS**



DIE NEUE MODELLGENERATION 2027

KOMPONIERT IN MODENA



Erleben Sie die neue Modellgeneration 2027
bei einer Probefahrt

RUEDI STOCKER
LEITUNG HOSPITALITY &
FACILITY MANAGEMENT
KLINIK HIRSLANDEN ZÜRICH



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Was haben Spitzensport, Physiotherapie und ein Spaziergang an der Limmat gemeinsam? Für Caroline Ott erstaunlich viel. Seit 16 Jahren ist sie Teil der Klinik Hirslanden – heute als Leiterin Therapien und seit März 2024 zusätzlich als Head Coordinator Medical Partnership Hirslanden – Swiss-Ski. Bewegung begleitet sie dabei nicht nur beruflich, sondern seit ihrer Kindheit. Was hinter den Erfolgen auf der Piste steckt und warum nicht nur Medaillen zählen, erfahren Sie im persönlichen Gespräch in der Rubrik Hirslanden Inside auf Seite 10/11.

Auf unserem Cover sehen Sie eine Frau, die weiss, was es heisst, ihren eigenen Weg zu gehen: Tanja Grandits. In einer Branche, die lange von männlich geprägten Strukturen dominiert wurde, hat sie sich an die Spitze gekocht. Unter ihrer Leitung wurde das «Stucki» in Basel zu einer der renommiertesten kulinarischen Restaurantadressen der Schweiz – ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten. Doch sie kocht nicht nur auf höchstem Niveau, sie denkt Küche neu: Ihre Gerichte sind monochrom komponiert und überraschen mit raffinierten Texturen und Aromen. Hinter dieser scheinbaren Leichtigkeit stehen Disziplin, Konsequenz und ein Führungsstil, der auf Klarheit, Vertrauen und Teamgeist setzt. Unsere Titelgeschichte entdecken Sie ab Seite 18.

Während die meisten von uns ihre Freizeit heute möglichst aktiv und abwechslungsreich gestalten, sitzt der Tierfotograf Claudio Gotsch in den Bündner Bergen oft stundenlang bei eisiger Kälte auf einer Felskante – geduldig und stets bereit für den richtigen Augenblick. Denn schon fünf Sekunden der Unachtsamkeit können einen ganzen Fototag zunichtemachen. Mehr über die beeindruckenden Tieraufnahmen von Claudio Gotsch können Sie ab Seite 12 lesen und bestaunen.

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

INHALT

4



6



8



1 EDITORIAL

LIFESTYLE

4 MUST-HAVE FÜR SIE

6 MUST-HAVE BEAUTY & HEALTH

8 MUST-HAVE FÜR IHN

KLINIK HIRSLANDEN INSIDE

10 CAROLINE OTT
Leiterin Therapien Klinik Hirslanden
Head Coordinator Medical Partnership
Hirslanden – Swiss-Ski

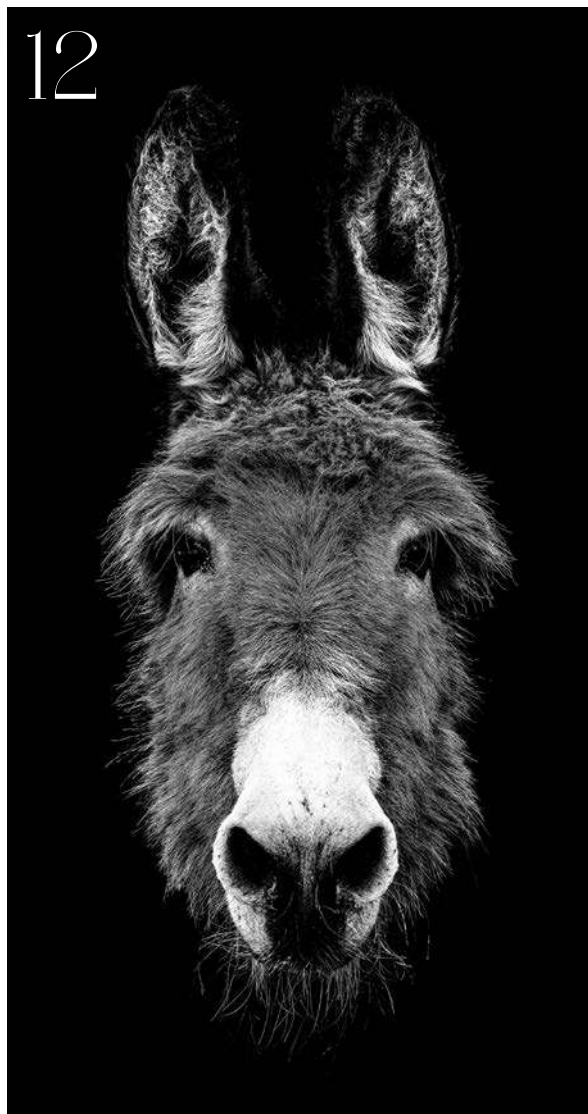
TITELGESCHICHTE

18

TANJA
GRANDITS
Die Kunst, zu
sich selbst zu
finden



12



KULT

12

CLAUDIO GOTSCH
Schwarzweissaufnahmen von
atemberaubender Intensität

23



WEINSTORY

23 CHAMPAGNER
Pol Roger

UHREN

27 PATEK PHILIPPE
Die letzte grosse Genfer
Uhrenmanufaktur in privater
Hand



REISE NAH

29 FRENCH
CONNECTION

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

STÄDTEREISE

57 BUDAPEST
Paris des Ostens



FERNWEH

61 KAPSTADT

WUSSTEN SIE ...

66 STEWI

68 IMPRESSUM



MUST-HAVE FÜR SIE



1. Cropped Cashmere Cardigan in Candy Pink von www.studio163.de

2. Schmal geschnittene Hose in beige «Ute» von www.raffaello-rossi.de und im gehobenen Fachhandel

3. High-End-Sneakers KIM inspiriert von Laufschuhen, kombiniert KIM Halt, Dämpfung und Komfort. Handgefertigt aus feinstem Leder in Italien. Klassische Eleganz für Stadt und Land in beige/weissem Leder von www.rubirosa.com

4. Taschenuhr GREEN EIGHT von SWATCH in Anlehnung an APs Royal Oak in strahlendem hellgrün, achteckige Lünette sowie Krone aus Bioceramic von www.swatch.com

5. Madonnen Ring N° 1 in Gelbgold mit Brillanten www.sevigne.de

LA COMÉDIE, BOUGIE PARFUMÉE

hüllt den Raum in einen magischen Duft. fr.lalique.com



CON AMORE ATELIER



verbindet Schweizer Design mit italienischer Handwerkskunst. Jedes Hemd wird in einem kleinen Atelier in Italien aus sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Materialien gefertigt. Zeitlose Eleganz, feine Details und limitierte Kollektionen verleihen jedem Modell seinen besonderen Charakter – für Menschen, die Qualität, Authentizität und stilvolle Zurückhaltung schätzen.

www.conamoreatelier.com
www.instagram.com/conamore_atelier/
hello@conamoreatelier.com

1. Klassischer Slim-Fit Rollkragenpullover in Kirschrot von www.hugoboss.com

2. Ohringe «Linea» 18kt. Gelbgold mit Brillanten von www.tornaghiworld.com

3. Marlene-Hose «Shiloh» in stylischem Pepita-Karo von www.seductive-pants.com

4. Shopping Bag in schwarzem Leder, bietet viel Platz für den Alltag www.hugoboss.com

5. High-End-Sneakers KIM inspiriert von Laufschuhen, kombiniert KIM Halt, Dämpfung und Komfort. Handgefertigt in Italien Zeitlose Eleganz für die Stadt und den Landausflug in schwarz/weissem Leder von www.rubirosa.com



PORSCHE 911 SPIRIT 70: DAS GEFÜHL VON FREIHEIT UND LEBENSFREUDE

Im Rahmen der «Heritage Design Strategie» entstand der 911 Spirit 70. Das auf 1500 Stück limitierte Cabriolet verkörpert die Essenz der 1970er- und frühen 1980er-Jahre. Inspirierende Dekorelemente mit dem legendären Pascha-Muster bei der Innenausstattung und der Lackierung in Olive Neo. Die technische Basis für den 911 Spirit 70 bildet das aktuelle 911 Carrera GTS Cabriolet mit effizientem Performance-Hybrid. www.porsche.com/swiss/de



BUBBLES – GENUSS OHNE REUE

der alkoholfreie Schaumwein erhält seinen unverwechselbaren Geschmack durch diverse Teesorten und Kombucha. www.deuxfrerespirits.com



STEINWAY & SONS

Die neue Straw Marquetry Masterpiece Collection von Steinway & Sons erzählt eine Geschichte von zwei Handwerksformen, die miteinander verschmelzen. Hebt sich der Deckel des Flügels, öffnet sich die Bühne für ein zweites Kunstwerk – die traditionelle Strohmarketerie, die sich wie ein Schleier über die Innenseite des Deckels und das Notenpult legt. Jeder einzelne Roggen-Halm wird in Lyon von Studio Paelis von Hand gespalten, geglättet und als feine Streifen aufgelegt. Die gestaltete Oberfläche schimmert seidig mit dem kunstvoll arrangierten Stroh. Ein europäisches Kunsthandwerk aus dem 17. Jahrhundert, neu interpretiert für ein Instrument, dessen Klang auf den grossen Bühnen der Welt zu Hause ist. eu.steinway.com/de



BEAUTY & HEALTH



SAND AND SKIN

ein unisex Duft - wie ein Traum an einer paradiesischen Insel, in einem kunstvollen Flakon. www.floraiku.com

THE LIP RESET KIT

Duo Lipliner und Lippenöl verleiht im Handumdrehen definierte, gepflegte und glänzende Lippen. www.trinnylondon.com



THE CONCENTRATE

Das Serum repariert mit dem konzentrierten Miracle Broth® die Haut und stärkt ihre Widerstandsfähigkeit. www.lamer.eu



6



2

CONCENTRÉ À LA ROSE NOIRE

Ein Serum, das die Haut aufpolstert, neu texturiert, revitalisiert und zum Strahlen bringt. www.sisley-paris.com

3 LOCKED KISS INK

24 Stunden kussecht, wasserfest und matt - mit intensiver Farbe. Flüssiglippenstift von MAC in vielen Farben erhältlich. www.maccosmetics.ch



4



5 AOYAMA GRAND HEAD SPA

Aoyama Grand bietet in Zürich authentische, japanische Head-Spa-Rituale an. Nach einer individuellen Kopfhautanalyse werden die Treatments für das ganzheitliche Wellbeing Erlebnis abgestimmt. Tiefenwirksame Pflege für das Haar wird mit einem Massageritual für Kopf, Nacken und Schultern kombiniert. www.aoyama-headspa.ch



DARLING POINT

Eau de Parfum von Memo Paris, ist eine Ode an den vergangenen Sommer in Sydney. Eine Komposition von Cashmeran, Sandelholz, Amyris, Ylang-Ylang und Vanille. www.memoparis.com

8

100 JAHRE KULT

Skinfood von Weleda – die Generations-Ikone in der grünen Tube. Natürliche Pflege für ALLE.
www.weleda.ch



RESVERATROL-LIFT

hautverdichtende Kaschmir-Creme mit veganem Kollagen Booster. Glättet, korrigiert und polstert die Haut auf.
www.caudalie.com

9



RED ALGAE RESURFACING BODY EXFOLIATOR

hochwirksames Körperpeeling mit natürlichen Inhaltsstoffen.
www.ireneforteskincare.eu

10



11



SEPIA FALL COLLECTION

Extra Dimension Skinfinish in einer limitierten Farbe. Die innovative Liquid-Powder-Textur verleiht der Haut Leuchtkraft die bis zu zehn Stunden anhält.

www.maccosmetics.ch



12

TRUDON HANDSEIFE

Die schlanke, geriffelte Flasche mit der Metallpumpe reflektiert die königliche Geschichte der Maison und bringt eine stilvolle Note in jedes Badezimmer. In verschiedenen Duftnoten erhältlich.
www.trudon.com



REGENERATIVE ÄSTHETIK XERF - EINE NEUE ÄRA

Dr. Rosalia Luketina

Fachärztin für Plastische und Ästhetische Chirurgie



Die ästhetische Medizin befindet sich im Wandel. Internationale Experten sprechen von der „Undetectable Era“, einer Ära, in der Schönheit nicht mehr durch sichtbare Veränderungen definiert wird, sondern durch eine Haut, die gesund, ebenmässig und vital wirkt. Statt ausschliesslich Falten zu glätten oder Volumen aufzubauen, werden die natürlichen Regenerationsprozesse der Haut aktiviert. Die moderne regenerative Ästhetik verbindet deshalb verschiedene Technologien, die unterschiedliche Ebenen der Haut behandeln. Hier setzt XERF an, eine neue Generation monopolarer Radiofrequenz-Technologie.

XERF verfolgt das Ziel, die Haut kontrolliert und gleichmässig zu erwärmen, um Fibroblasten optimal zu aktivieren. Diese Zellen sind für die Produktion von Kollagen und Elastin verantwortlich und spielen eine Schlüsselrolle für Festigkeit, Elastizität und Spannkraft der Haut. Durch die intelligente Energieabgabe werden verschiedene Gewebeschichten gleichmässig stimuliert. Dadurch entsteht kein künstlicher Lifting-Effekt, sondern eine schrittweise Verbesserung der Hautarchitektur. Konturen wirken definierter, die Haut erscheint straffer und gleichzeitig natürlich.

Besonders spannend ist die Kombination verschiedener Technologien. Ergänzt durch Biostimulatoren und individuell ausgewählte Injektionsbehandlungen entsteht ein ganzheitliches Behandlungskonzept, das auf Regeneration statt Korrektur setzt. Diese Entwicklung entspricht auch dem internationalen Trend zur Skin Longevity. Ziel ist nicht mehr, Alterungsprozesse zu kaschieren, sondern die Haut möglichst lange gesund zu erhalten.

Prävention rückt in den Vordergrund. Die Zukunft der Ästhetik wird deshalb nicht von einer einzelnen Technologie bestimmt, sondern von intelligenten Kombinationen. Moderne Energy-Based Devices, regenerative Verfahren und personalisierte Therapiekonzepte ergänzen sich gegenseitig. Deshalb sollte jede Behandlung mit einer fundierten Beratung durch erfahrene Spezialistinnen wie Dr. Rosalia Luketina beginnen, die aus modernsten Technologien und biostimulativen Verfahren ein individuell abgestimmtes Behandlungskonzept erstellt.

Dr. Rosalia Luketina

Fachärztin für Plastische und Ästhetische Chirurgie
info@drluketina.ch | www.drluketina.ch

Instagram @dr.rosalialuketina

MUST-HAVE FÜR IHN

GEDANKEN- FÄNGER



Monocle Notizblock in drei edlen Farben: Darkblue, Olive und Yellow erhältlich.

www.leuchtturm1917.ch

WARM IT UP...

Wollmütze in Schokobraun von Hugo Boss.
www.hugoboss.com



THE BISHEART

Die Brille vom amerikanischen Kultbrand Moscot vereint über 100 Jahre Handwerkskunst und Optiker-Erfahrung mit Stil. www.moscot.com

CEDRO VIRTUOSO

ein neues Eau de Parfum aus der Kollektion «Signatures of the Sun» von Acqua di Parma.
www.acquadiparma.com



LAPTOP BAG WITH STYLE

von LABEL 17, deren Besitzer mit Leidenschaft für Kunsthandwerk zeitlose Stücke aus edlem Leder entwerfen. www.label17.com



WRITING CULTURE IN ZUG

präsentiert den «Montblanc Meisterstück 149». Die Edition ist weltweit auf 500 Exemplare limitiert und exklusiv in Zug beim Spezialisten für hochwertige Schreibinstrumente erhältlich.
www.writingculture.com



THEO IN GOLDEN

Allen Levi wuchs in Columbus, Georgia, auf und arbeitete viele Jahre als Anwalt und Richter, bevor er seinen ersten Roman veröffentlichte. Mit «Theo in Golden» gelang ihm auf Anhieb der Sprung an die Spitze der New York Times Bestsellerliste. 2026 erscheint der Roman in 35 Sprachen. www.piper.de

TO EAT IN ROM



Im Restaurant INEO im Anantara Palazzo Naiadi ist Heros De Agostinis und sein 35-köpfiges Team stolz auf den Michelin-Stern und jeder gibt sein Bestes. Der Chef Agostinis ist in Rom aufgewachsen und nach vielen Jahren im Ausland ist er wieder dort, wo alles angefangen hat. Die Küche ist geprägt von Zutaten aus der ganzen Welt und unverkennbarer römischer Identität. Der Sommelier Federico Spagnolo wählt aus dem kuratierten Weinkeller zu jedem Gang den passenden Tropfen.

www.anantara.com/de/palazzo-naiadi-rome



WILLKOMMEN ZUR SPIELZEIT 2026/27 AM OPERNHAUS ZÜRICH

Oper ist die Kunst des grossen Gefühls. Hier kommt alles zusammen: Musik und Text, Körper und Raum, Architektur und Handwerk. Emotion, Klang, Bilder und Geschichten verdichten sich zu einem einzigartigen Gesamtkunstwerk und entfalten so ihre besondere Kraft.

Das Opernhaus Zürich stellt seine Saison 2026/27 in das Zeichen dreier Leitmotive: Magie, als Transformation des Unsichtbaren, Abgründe, als Ausdruck existenzieller und gesellschaftlicher Konflikte, und Ungesehenes, in neuen ästhetischen Zugriffen auf das Repertoire. Den Auftakt dazu macht die Neuproduktion von «Die Zauberflöte», die erste von insgesamt 18 Premieren. Mozarts letzte Oper entführt in eine Welt voller Magie, Prüfungen und geheimnisvoller Symbole und erzählt von der Suche nach innerer Stärke, Reife und dem Überwinden von Ängsten. Zwischen Licht und Schatten entfaltet sich ein universelles Spiel menschlicher Erfahrungen – getragen von Mozarts tiefgründiger Musik und ihrem eindringlichen Appell an die Menschlichkeit. Für die Neuinszenierung zeichnet der Tessiner Regisseur Daniele Finzi Pasca verantwortlich, dessen poetische Bühnensprache Theater, Akrobatik und Zirkus auf unverwechselbare Weise vereint. Am Pult steht der junge Finne Tarmo Peltokoski, der bereits heute zu den weltweit gefragtesten Dirigenten zählt. Darüber hinaus bietet das Programm der neuen Spielzeit 20 Wiederaufnahmen in Oper und Ballett, Konzerte mit hoch-



karätigen Dirigent:innen und Solist:innen, das zehntägige Festival «Zürich Barock» rund um Ostern mit internationalen Gästen wie Jakub Józef Orliński, Jean Rondeau, Cecilia Bartoli, Jordi Savall, Philippe Jaroussky und Les Talens Lyriques. Ergänzt wird das Programm durch zahlreiche neue Formate, die das Opernhaus als offenen Ort der Begegnung erlebbar machen.

Die Saison 2026/27 verspricht grosse Stimmen, aussergewöhnliche Künstlerpersönlichkeiten und mutige künstlerische Handschriften. Vor allem aber lädt sie dazu ein, die Kraft der Oper neu zu erleben. Willkommen zu einer Spielzeit voller Entdeckungen.

www.opernhaus.ch

DAS GESPRÄCH

Text: Larissa Meier

CAROLINE OTT

LEITERIN THERAPIEN KLINIK HIRSLANDEN
HEAD COORDINATOR MEDICAL PARTNERSHIP
HIRSLANDEN – SWISS-SKI



Caroline Ott ist Leiterin Therapien in der Klinik Hirslanden in Zürich. Die erfahrene Physiotherapeutin verbindet ihre berufliche Tätigkeit mit einer grossen Leidenschaft für den Sport. Seit März 2024 koordiniert sie zudem als Head Coordinator Medical Partnership Hirslanden – SwissSki die Zusammenarbeit zwischen der Hirslanden-Gruppe und dem Schweizer Schneesportverband.

Caroline, du bist seit beeindruckenden 16 Jahren bei der Klinik Hirslanden. Hättest du dir damals vorstellen können, so lange hier zu bleiben, und was motiviert dich bis heute?

Schon während meiner Ausbildung zur Physiotherapeutin war mein Ziel, einmal ein Team zu führen und gleichzeitig im Sportbereich tätig zu sein. Heute darf ich beides miteinander verbinden – und noch viel mehr (lacht). Seit meinem ersten Arbeitstag spüre ich den besonderen Zusammenhalt der «Hirslanden-Familie». Mein grösster Motivator ist jedoch mein Team. Ich darf mit grossartigen Menschen zusammenarbeiten und erhalte vom Management viel Vertrauen und Freiraum, um Ideen umzusetzen und unsere Abteilung weiterzuentwickeln. Dass ich daneben auch heute noch vereinzelt Patientinnen und Patienten selbst behandeln darf, macht meinen Arbeitsalltag besonders abwechslungsreich. Für mich ist es tatsächlich ein Traumjob.

Welche Bedeutung hat Bewegung und Sport in deinem Leben?

Bewegung ist für mich ein «Grundnahrungsmittel». Seit meinem achten Lebensjahr begleitet mich der Sport, zeitweise auch im Leistungssport als Siebenkämpferin. Heute stehen nicht

mehr Leistung oder Bestzeiten im Vordergrund, sondern Ausgleich, Gesundheit, Lebensfreude und soziale Kontakte.

Wenn ich schwierige Entscheidungen treffen muss oder neue Ideen suche, gehe ich spazieren oder joggen an der Limmat. Auch auf dem Arbeitsweg mit dem Velo entstehen oft die kreativsten Einfälle. Bewegung bringt mich nicht nur körperlich, sondern auch gedanklich weiter.

Seit rund zweieinhalb Jahren koordinierst du die Medical Partnership zwischen Hirslanden und SwissSki. Was hat dich an dieser Aufgabe besonders gereizt?

In dieser Funktion kann ich meine Leidenschaft für Sportphysiotherapie weiterleben. Während 17 Jahren war ich als Sportphysiotherapeutin Teil des Medical Teams von Swiss Athletics und durfte Spitzensportlerinnen und Spitzensportler an internationalen Wettkämpfen begleiten. Mit SwissSki kann ich diese Erfahrung nun auf einer anderen Ebene einbringen.

Als ich gefragt wurde, die Gesamtkoordination der Partnerschaft zu übernehmen, war das für mich eine grosse Ehre. Diese Aufgabe bietet mir die Möglichkeit, meine Freude am

Organisieren und Vernetzen mit meinem Beitrag für den Schweizer Spitzensport zu verbinden.

Wenn wir an Spitzensport denken, haben wir oft Medaillen und Podestplätze vor Augen. Was passiert hinter den Kulissen, das viele Menschen gar nicht wahrnehmen?

Hinter jedem Erfolg steckt enorm viel Arbeit – nicht nur von den Athletinnen und Athleten, sondern von einem ganzen Team. Es ist wie ein Puzzle: Erst wenn alle Teile zusammenspielen, entsteht das grosse Ganze.

Lange Tage, Reisen, Zeitdruck und eine hohe Einsatzbereitschaft gehören zum Alltag. Leider gehören auch Verletzungen und Rückschläge dazu. Doch gerade in diesen Momenten zeigt sich die Stärke eines Teams. Deshalb sind Medaillen weit mehr als nur sportliche Erfolge – sie sind die Belohnung für den Einsatz aller Beteiligten.

Du führst einen grossen Therapiebereich und engagierst dich gleichzeitig für SwissSki. Wie gelingt es dir, diese beiden Aufgaben unter einen Hut zu bringen?

Vor allem dank grossartiger Teams. Sowohl in den Kliniken in Zürich, Bern und Luzern als auch bei SwissSki

arbeiten Menschen mit viel Eigenverantwortung, Leidenschaft und gegenseitigem Vertrauen zusammen. Dazu kommen eine gute Organisation, klare Prioritäten und die Bereitschaft, sich gegenseitig zu unterstützen. Genau dieses Miteinander macht es möglich, beide Welten erfolgreich zu vereinen.

Worin unterscheidet sich die Betreuung von Spitzensportlerinnen und Spitzensportlern von jener unserer Patientinnen und Patienten in der Klinik? Gibt es auch Gemeinsamkeiten?

Die grösste Gemeinsamkeit ist das Ziel: Wir möchten Menschen bestmöglich begleiten – sei es nach einer Verletzung oder präventiv, damit es gar nicht erst zu einer kommt. Spitzensportlerinnen und Spitzensportler kennen ihren Körper meist sehr genau und können sich intensiv auf ihre Rehabilitation fokussieren. Unsere Patientinnen und Patienten bringen hingegen ganz unterschiedliche Voraussetzungen, Ziele und Lebenssituationen mit. Deshalb steht für uns eine individuelle Therapie im Mittelpunkt, die sich an den Bedürfnissen jedes einzelnen Menschen orientiert.

Gab es seit Beginn deiner Tätigkeiten für SwissSki ein Erlebnis, das dir besonders in Erinnerung geblieben ist?

Es gibt nicht diesen einen Moment. Was mich immer wieder beeindruckt, ist die Wertschätzung und Dankbarkeit, die wir als Medical Partner erfahren. Über die Zeit sind die Teams von Hirslanden und SwissSki eng zusammengewachsen. Teil dieser Partnerschaft zu sein, erfüllt mich mit Stolz und grosser Freude.

Du verbringst viel Zeit um Menschen, die täglich Höchstleistungen anstreben. Was bedeutet Erfolg für dich persönlich?

Erfolg beginnt für mich im Kleinen. Wenn ich ein Teammitglied unterstützen kann, persönliche Ziele erreiche oder mir bewusst Zeit für Bewegung und einen Moment am See nehme, empfinde ich das als Erfolg. Ich versuche, diese kleinen Erlebnisse jeden Tag wahrzunehmen und wertzuschätzen.

Du scheinst beruflich stark engagiert zu sein. Bleibt da überhaupt noch Freizeit für dich?

Ja, das ist mir sehr wichtig. Nach einem Unfall habe ich selbst erlebt, wie wertvoll die eigenen Energieressourcen sind. Diese Erfahrung hat mich geprägt. Heute plane ich meine Freizeit genauso bewusst ein wie meine beruflichen Termine. Der Ausgleich in der Natur, beim Sport oder mit Familie und Freunden gibt mir die Energie für meinen dynamischen Alltag.

Der Saisonstart im alpinen Ski-Weltcup erfolgt Ende Oktober 2026. Worauf freust du dich am meisten?

Ein besonderer Höhepunkt wird sicher die Heim-WM im Februar 2027 in Crans-Montana sein – auch wenn noch offen ist, ob ich sie vor Ort oder von zu Hause erleben werde. Und bis dahin wird es mir nicht langweilig werden, denn bereits in den Sommermonaten stehen, neben der Planung und Koordination mit SwissSki, auch zahlreiche Veranstaltungen und Klinik-Projekte mit neuen Herausforderungen an. Irgendwo wartet also immer ein Highlight – Vorfreude gehört für mich fast schon zum Alltag. ■







Claudio Gotsch

Text: Sabine Hauptmann



Der Fotograf aus La Punt scheut keine Mühen, um einzigartige Aufnahmen von heimischen Tieren zu ernten. Mit bis zu 20 Kilogramm Gepäck erklimmt er die Berge seiner Bündner Heimat und verharrt oft stundenlang in der Tarnung, bis er im entscheidenden Augenblick seine Kamera auslöst.







3 Fragen an Claudio Gotsch

Sie machen unglaublich faszinierende Tieraufnahmen. Unter welchen Bedingungen kommen diese zustande?

Die Fotos entstehen durch monatelanges Vorausplanen, Beobachten und Vorbereiten. Ich muss an Ort und Stelle möglichst unbemerkt stundenlang verharren, oft bei eisigen Temperaturen im Winter, an der Grenze des Aushaltbaren. Ich muss nicht nur das Wild und seine Verhaltensweisen kennen, sondern auch auf den Wind, Geräusche und die Tarnung achten. Zusätzlich sollen der Hintergrund und die Lichtverhältnisse stimmig sein. Häufig sitze ich bis zu zehn Stunden auf einer Felskante am Abgrund hoch oben in den Bergen: immer bereit abzudrücken, falls plötzlich ein Tier oder beispielsweise ein Adler auftaucht. Nur fünf Sekunden der Unaufmerksamkeit können hier einen ganzen Tag vernichten, denn meist hat man nur eine Chance, und die kann sehr, sehr kurz sein.

Welches der Tiere war am schwierigsten abzulichten?

Aus der «Black Edition» war es eindeutig der Hirsch und die beiden kämpfenden Steinböcke. Der Hirsch ist ein Fluchttier und ergreift bei der geringsten Störung die Flucht. Zudem ist er dämmerungs- und nachtaktiv, was einem Fotografen die Arbeit, mangels Lichts, nicht gerade einfach gestaltet. Beim Steinbock war es die Schwierigkeit, den perfekten Moment und die Position aus nächster Nähe zu erlangen. Ich habe hunderte Bilder von kämpfenden Steinböcken, aber nur ein einziges mit dieser besonderen Kraft und Ausstrahlung. Das Werk habe ich «Aug um Aug» betitelt und es hat auch an der Wand eine besondere Aura.

Wann haben Sie Ihre erste Aufnahme von einem Tier in seiner natürlichen Umgebung gemacht?

Ich war ungefähr 10 Jahre alt und bekam auf Weihnachten eine gelbe Unterwasserkamera, die ich mir sehnlichst gewünscht hatte. Mit dieser Unterwasserkamera streifte ich im Winter durch die Engadiner Wälder. Es entstanden meine ersten Aufnahmen mit Rehen, denen ich mich bis auf eine Distanz von zehn Metern nähern konnte. Ich kann mich noch gut daran erinnern (lacht). ■

www.claudiogotsch.com

Tanja Grandits

Interview: Sabine Hauptmann



8 FRAGEN AN TANJA GRANDITS

1. Welchen Beruf würden Sie ausüben, wenn Sie nicht Köchin geworden wären, und warum?

Innenarchitektin oder Fotografin. Ich liebe ein schönes Zuhause und kreierte gerne. Farben und Materialien faszinieren mich.

2. Welchen Moment in Ihrem bisherigen Berufsleben werden Sie nie vergessen?

Es gibt nicht den einen Moment. Es sind viele. Mein Berufsleben ist schon so lang; gerade in diesen Tagen habe ich vor 30 Jahren meine Lehre abgeschlossen. Ich habe einen so schönen Beruf: Es geht ums Kochen, um Produkte und vor allem um Menschen. Die schönsten Momente sind nicht die Sterne oder Auszeichnungen. So grossartig die auch sind. Es sind die Begegnungen mit meinen Gästen und Mitarbeitenden, die mich immer wieder berühren. Das erfüllt mein Leben.

Ich feiere nicht das Einzelne, sondern die Summe von allem: Begegnungen, Gespräche, das Kreieren. Ich konzentriere mich nicht auf das, was kommt, sondern auf das, was da ist. Dafür bin ich sehr dankbar.

3. Was ist Ihr Geheimnis, ein Team erfolgreich zu führen?

Das ist kein Geheimnis, das weiss eigentlich jede und jeder. Gegenseitiger Respekt, der Umgang auf Augenhöhe, Respekt vor der Arbeit jedes Einzelnen. Als Chefin gut kommunizieren und gut zuhören. Gerade das Zuhören ist essenziell.

Ob als Chefin, als Elternteil oder in einer anderen Rolle: Man muss die Vorbildfunktion vorleben. Ich kann nicht von meinem Kind verlangen zu lesen, wenn ich selbst nur fernsehe. Und ich kann nicht erwarten, dass mein Team fokussiert arbeitet, wenn ich laut bin und mache, was ich will. Ich will Vorbild sein und es so machen, wie ich es von den anderen erwarte.

4. An manchen Tagen läuft alles anders als geplant. Über welche lustige Begebenheit in der Küche können Sie im Nachhinein herzlich lachen?

Ich erinnere mich an einen Interviewtermin mit einem Journalisten, der mich einen halben Tag begleitet hat (lacht). Ich erzählte ihm von meiner Philosophie, wie wichtig mir der respektvolle Umgang im Team ist, als Julien Duvernay, unser Pâtissier, eigent-

Steckbrief

Tanja Grandits zählt zu den renommiertesten Köchinnen der Schweiz. Ihre Küche wurde mehrfach ausgezeichnet, unter anderem zweimal als «Koch des Jahres» von Gault&Millau (2014 und 2020). Mit 19 Gault&Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen gehört ihr Restaurant «Stucki» zu den besten des Landes. Mit dem Restaurant «Schlüssel» in Oberwil BL führt sie ein zweites Lokal mit unkomplizierter Küche. Grandits ist zudem Autorin zahlreicher Kochbücher, zuletzt «Einfach Tanja».

lich ein ruhiger Mensch, kreidebleich um die Ecke kommt und mir schreiend einen schmutzigen Teller auf den Pass knallt. So laut habe ich Julien weder vor dem Vorfall noch jemals nachher wieder erlebt. Schlussendlich musste ich mit dem Journalisten herzlich lachen.

Er hatte ja mit eigenen Augen gesehen, wie nett es bei uns immer zu und her geht. Julien darf sich das übrigens erlauben, weil er ein Genie ist. Und ich habe so viel Humor, dass ich über mich selbst lachen kann.

5. Auf welche Zutat in der Küche können Sie nicht verzichten?

Verzichten kann ich auf vieles nicht: Zitrusfrüchte, viele Gewürze, gutes Olivenöl – das ist essenziell – und Kräuter, eine ganz lange Liste. Ich kann und möchte mich nicht auf eine einzige Zutat reduzieren.

6. Mit welcher prominenten Person würden Sie gerne zum Dinner ausgehen?

Mit Pipilotti Rist.*

7. Wie tanken Sie nach einem stressigen Tag Ihre Batterien wieder auf?

Das mache ich nicht nach, sondern vor einem stressigen Tag – und dazu gehört der Morgen. Frühes Aufstehen gibt mir die Ruhe, alles mit Gelassenheit anzugehen und Zeit für mich zu haben. Auf meinem Programm stehen zum Beispiel Yoga, ein Tee oder Kaffee und in aller Ruhe zu geniessen und die Zeitung zu lesen. Mein Büro ist der Küchentisch in meiner Woh-

nung. Ich habe viele bunte Notizbücher für die verschiedenen Themen, gefühlt mehrere tausend Stifte und jede Menge Notizen – als Post-it oder als Mood Map. Ich schreibe alles von Hand, damit es Bestand hat. Ein zusätzlicher fester Ankerpunkt im Tag ist das gemeinsame Essen mit meiner Tochter Emma. Ein Moment, der mich erdet.

Ganz wichtig sind mir jeden Tag die ein bis zwei Stunden Laufen am Nachmittag. Das unterbricht meinen Tag, und ich bekomme den Kopf frei. Ich kann gut denken, wenn ich gehe. Das Gehen an der frischen Luft ist für mich essenziell; ob in der Stadt, dem Rhein entlang oder sogar durch ein Industriegebiet.

Nach dem Abendservice gönne ich mir meistens ein Fussbad zum Abschalten oder häkle etwas – zurzeit sind es Spüllappen. Dazu trinke ich je nach Stimmung eine Tasse Tee, ein Glas Champagner oder ein Ginger Beer. Ich habe das Glück, einen sehr guten, erholsamen Schlaf zu haben.

8. Welches Reiseziel steht ganz oben auf Ihrer Bucket-List und warum?

Eine Bucket-List habe ich nicht. Ich durfte schon viele schöne Orte sehen, Fernweh verspüre ich keines. Ich bin an meinem Traumort. Natürlich gibt es unzählige schöne Orte auf der Welt: Ich habe viel von Asien gesehen, war oft in den USA, in London habe ich gearbeitet, Paris zieht mich immer wieder an und Island liebe ich über alles. ■

*Schweizer Videokünstlerin mit internationaler Reputation als Pionierin der Videokunst.



RÜEBLICURRY MIT ANIS UND APRIKOSEN

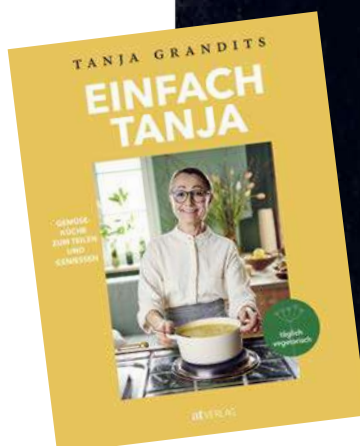
Getrocknete Aprikosen sind ein sehr beliebter (süßer) Snack bei Emma und mir – vor allem, wenn die Früchte zuerst in dunkle Schokolade getaucht wurden. In diesem Curry sorgen sie für sommerliche Aromen, und die Mandeln machen das Ganze ausserdem gesund und knackig.

2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
70 g Ingwer
3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kurkuma, gemahlen
½ TL Kreuzkümmel, gemörsert
1½ TL Anis, gemörsert
½ TL Piment, gemahlen
½ TL Chiliflocken
500 ml Rüebli saft (Karottensaft)
500 ml Kokosmilch
Salz
500 g Rüebli (Karotten)
500 g gelbe Rüebli (Pfälzer Karotten)
200 g getrocknete, saure Aprikosen
150 g Mandeln, geröstet

1 Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer schälen, fein würfeln und in einem Topf im heissen Öl anschwitzen. Nach 5 Minuten die Gewürze dazugeben und 5 Minuten unter ständigem Rühren weiterbraten.

2 Den Rüebli saft und die Kokosmilch dazugießen, mit Salz würzen und aufkochen. Die Rüebli schälen, längs halbieren, dann in schräge Scheiben schneiden. Zum Curry geben und 15 Minuten köcheln lassen.

3 Die Aprikosen in Streifen schneiden, die Mandeln grob hacken und beides unter das Curry rühren.



AT-Verlag
ISBN: 978-3-03902-221-2

FRAUEN IN DER KÄSE BRANCHE



«Viele Betriebe sind familiengeführt. Das schafft in diese Branche für Frauen von Anfang an gute Voraussetzungen, um sich gleichberechtigt einzubringen und Verantwortung zu übernehmen.» Noemi Decurtins, 32



«Frauen waren auch schon früher fürs Käsen auf den Alpen im Sommer zuständig. Mir ist es gleich, ob ein Mann oder eine Frau den Beruf ausübt: Hauptsache, man ist mit dem Herzen dabei.» Liliane Arnold, 40



«Rollenbilder sind heute deutlich offener als früher. Um die Attraktivität der Arbeit für Frauen langfristig zu halten, aber haben wir noch einiges zu tun.» Darja Moser, 33



«Wir wollen nicht die Ausnahme – wir wollen selbstverständlich sein.» Elina Schuler, 18

Auch in der Käsebranche tragen Frauen wesentlich zum Erfolg von Betrieben bei. Die Schweizer Käsebranche ist traditionell männlich geprägt. Das Selbstverständnis ist jedoch in Bewegung. Frauen führen Familienbetriebe, prägen regionale Spezialitäten und wagen mutige berufliche Schritte.

Die Geschäftsführerin aus der Ostschweiz

Noemi Decurtins wollte eigentlich Feuerwehrfrau oder Seiltänzerin werden. Zwei Berufe, die, wie sie findet, recht gut umreissen, was sie heute tut. Ergänzend zu ihrem Bachelor-Abschluss in Betriebsökonomie und ihrem Master Business Administration schloss sie eine Ausbildung zur Milchtechnologin ab. Ihren Führungsstil beschreibt sie als klar und empathisch. Ihr ist es wichtig, Orientierung zu geben und gleichzeitig Raum für Entwicklung zu lassen.

Die Käserin und Betriebsleiterin

Liliane Arnold wuchs in Simplon (VS) auf und hatte schon früh den Wunsch, selbst Bäuerin zu werden. Den Betrieb ihrer Eltern jedoch übernahm ihr älterer Bruder. Deshalb schnupperte sie als Käserin bei ihrem Onkel, dem damaligen Betriebsleiter der Sennerei Simplon. Seit 2021 ist sie nun selbst Betriebsleiterin der Sennerei Simplon.

Die Marketingfrau & Geschäftsführerin

Darja Moser führt mit ihrem Bruder Dennis das Familienunternehmen ihrer Eltern in zweiter Generation. An ihre Lehre im Detailhandel schloss sie eine Ausbildung zur Marketing- und Verkaufsfachfrau, zur Käse-Sommelière sowie eine Weiterbildung in der Weichkäseproduktion ihres Betriebes an.

Die Lernende

Für Elina Schuler, Lernende Milchtechnologin EFZ, ist es nicht aussergewöhnlich, als Frau in der Milchbranche zu arbeiten. Sie wuchs in einem Landwirtschaftsbetrieb auf und hatte somit bereits von Anfang an eine Verbindung zur Milchwirtschaft. Heute ist Elina Schuler im dritten Ausbildungsjahr. Mit ihr sind 7 Frauen von insgesamt 16 Lernenden in der Klasse. Eine Zahl, die auch einen allgemeinen Trend widerspiegelt. Aktuell entspricht der Frauenanteil bei Lernenden der Milchtechnologie etwa 35%. Ein gutes Zeichen dafür, dass Frauen auch zahlenmässig immer stärker in der Milchbranche vertreten sind. Und ein richtiger Schritt in eine Zukunft, die allen Geschlechtern die gleichen Möglichkeiten eröffnet. ■

Champagner

Text: Sabine Hauptmann

Mitten in Frankreich, in dem kleinen beschaulichen Ort Épernay an der Rue Winston Churchill, gibt man sich very British. Das Champagnerhaus Pol Roger ist eines der letzten Häuser, das seit Generationen im Familienbesitz ist.



Ganz im Gegensatz zu den mehrheitlich bekannten Namen von Champagnerhäusern, die viel Geld investieren, um bei jeder Celebrity Party mit ihrem Brand im Fokus zu stehen, übt man sich bei Pol Roger in eleganter Zurückhaltung und Diskretion. Es gehörte schon viel Mut dazu, als Pol Roger im Jahr 1849 mit gerade mal 18 Jahren seiner Vision folgend das Haus ohne Rebflächen und Weinkeller eröffnete. Mit grossem handwerklichem Geschick, Cleverness und Kreativität gelang es ihm jedoch schnell, die grossen Erzeuger mit Champagner zu beliefern. Der erste eigene Champagner unter dem Markennamen Pol Roger fand 1890 den Weg ins Glas. Bereits zu diesem Zeitpunkt hatte Pol Roger in Grossbritannien seinen grössten Absatzmarkt.

Die Verbindung zu England

Es war am Ende des zweiten Weltkrieges, als Churchill bei einem Dinner in der britischen Botschaft in Paris die bezaubernde Odette Pol-Roger kennenlernte. Fortan begoss Winston Churchill just mit diesem Champagner alle seine Siege und tröstete sich mit dem Schaumwein über alle Niederlagen hinweg. Als Hommage an die lange und treue Freundschaft mit Winston Churchill und seiner Familie hat man nach seinem Tod eine Cuvée – deren Zusammensetzung immer geheim bleiben soll – dem britischen Staatsmann gewidmet. Enge Beziehungen pflegt man auch zum englischen Königshaus und darf sich mit der Auszeichnung «Hofliefe-





rant» schmücken. Bei der Hochzeit von Kate und Prinz William wurde kein anderer Champagner ausgeschenkt, als Pol Roger – ebenso an allen Jubiläumsanlässen des Königshauses. Zurecht ist der Exportmanager Arthur Camut stolz, die Familienmitglieder des britischen Königshauses zu beliefern, was mehr bedeutet, als die Bewertungen und Vergabe von Punkten der internationalen Weinkritiker.

Die Besonderheit des Pol Roger Champagners

Tief im dunklen Labyrinth des Tunnelkellers lagern rund acht Millionen Flaschen des prickelnden Getränks. Die älteste Flasche ist auf das Jahr 1865 datiert. Es ist auch der Arbeitsplatz der Remueurs, der sogenannten Rüttler, die jeden Tag die Flaschen wenden, damit sich die Hefe am Hals der Flasche sammelt. Bei einem Grossteil der Champagnerhäuser erfolgt das Rütteln maschinell – nicht so im Hause Pol Roger. Die Inhaber verfolgen nach wie vor kompromisslose Qualität und Tradition bei der Herstellung. Zudem ist der 33 Meter tief gelegene Gewölbekeller um 1,5 Grad kühler als üblich.

Der Effekt des kühleren Klimas ist, dass sich die zweite Gärung in der Flasche verlangsamt und die Frucht intensiver wahrnehmbar wird, zudem erhöht es die Lagerfähigkeit des Champagners. Das Traubengut der klassischen Sorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay stammt zu den grössten Teilen aus den eigenen Weinbergen, die seit der Gründung auf 92 Hektar angewachsen sind und sich ausschliesslich in allerbesten Grand-Cru-Lagen befinden. Perfektion ist der Anspruch, den die Familie seit Generationen bei der Herstellung ihres Champagners hat und auch in der Zukunft als oberstes Prinzip verfolgen wird. ■

www.polroger.com



Elite

Seit 1895 die Schweizer Bettenmanufaktur

Ein Bett ist für die Schweizer Traditions-Bettenmanufaktur Elite nicht nur ein Schlafzimmermöbel. Es soll Gesundheit, Lebensqualität und Wohlbefinden fördern.

Nicht weit des malerischen Städtchens Aubonne oberhalb des Genfersees liegt die Manufaktur von Elite. Hier werden seit 1895 Betten in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. 105 Mitarbeitende schreinern, nähen und arbeiten in den Ateliers ruhig und konzentriert an Matratzen und Rahmen. «Wir stellen jedes Bett auf Bestellung her, abgestimmt auf die persönlichen Bedürfnisse, Komfortwünsche und Designvorstellungen», erklärt Besitzer und CEO François Pugliese.

Pugliese hat das Unternehmen 2006 von Edith Caillet übernommen, der Enkelin des Gründers Jules-Henri Caillet, der seine Sattlerei in eine Betten-Werkstatt umwandelte. Aufbauend auf dieser Handwerkstradition hat sich Pugliese zum Ziel gesetzt, durch vollständige Individualisierung den bestmöglichen Schlaf zu ermöglichen: «Jeder Körper und jedes Schlafbedürfnis ist anders. Ein personalisiertes Bett kann deshalb massgeblich für einen guten Schlaf sorgen.» Auch in der Schlafforschung gilt eine gute Druckverteilung



ebenso wie ein ausgeglichenes Schlafklima als entscheidend für erholsamen Schlaf. Deshalb werden in Aubonne ausschliesslich hochwertige, atmungsaktive und temperaturregulierende Naturmaterialien verarbeitet wie Seide, Kaschmir, Rosshaar, Alpakawolle und Naturkautschuk.

Auch wenn die Ateliers an der Genfersee-Riviera liegen, illustre Namen auf Elite-Betten ihren Schlaf finden und namhafte Hotels ihre Gästezimmer damit einrichten, bleibt Elite der Inbegriff unaufgeregter Qualität.

Probeliegen kann man in den Elite-Boutiquen schweizweit:
www.elitebeds.ch/de/elite-gallery-boutiquen

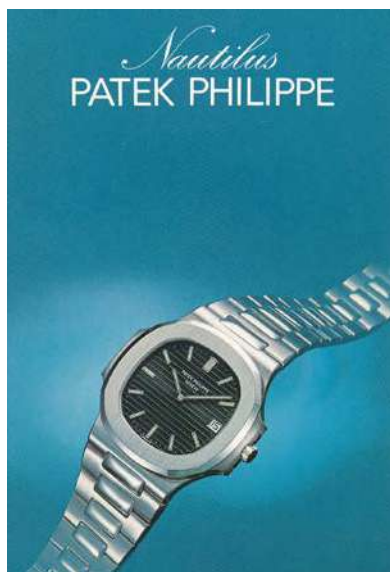


PATEK PHILIPPE

Text: Sabine Hauptmann



Patek Philippe ist heute die letzte grosse Genfer Uhrenmanufaktur, die sich in privater Hand einer einzigen Familie befindet – der Familie Stern. Unter der Leitung von Thierry Stern, der seit 2009 Präsident ist, verfolgt das Haus konsequent den Spagat zwischen Bewahren von Tradition und gezielter Innovation, um die besten Uhren der Welt zu bauen. Die moderne Manufaktur in Plan-les-Ouates bei Genf – ergänzt durch den 2020 eröffneten Erweiterungsbau PP6 – bündelt heute sämtliche Kompetenzen unter einem Dach. Dort entstehen alle Komponenten – vom eigenen Werk bis zum handguillochierten Zifferblatt.



UNABHÄNGIGKEIT ALS PRINZIP

Mitten in der Weltwirtschaftskrise übernehmen die Brüder Charles und Jean Stern im Jahr 1932 die angeschlagene Manufaktur Patek Philippe. Die Philosophie der Familie Stern lautet, unabhängig zu sein. Eigene Werke werden entwickelt und die Produktion verbessert und vertieft, um die Marke im obersten Luxussegment zu positionieren. Henri Stern, Sohn von Charles, baut ab 1945 mit der Henri Stern Watch Agency in New York den für Patek Philippe zentralen US-Markt auf und verankert die Marke international bei Sammlern und Konzessionshändlern. In den 1990er-Jahren zentralisiert Philippe Stern, Henris Sohn, alle Produktionsaktivitäten in der neuen Manufaktur in Plan-les-Ouates und prägt mit Modellen wie der Calatrava und der Nautilus den zeitlosen Stil des Hauses.

ZEITKAPSEL DER HAUTE HORLOGERIE

2001 wurde unter Philippe Stern das Patek-Philippe-Museum in Genf eröffnet. Es zählt seither zu den bedeutendsten Uhrenmuseen der Welt. Die Sammlung umfasst mehrere Tausend Exponate, darunter historische Uhren aus fünf Jahrhunderten bis hin zur ersten Armbanduhr von 1868, die für die ungarische Gräfin Koscowicz gefertigt wurde. Die Armbanduhr war ursprünglich als kurioses Schmuckstück gedacht und keiner ahnte zu diesem Zeitpunkt, dass es ein Vorbote der Zukunft war. Zwischen kunstvoll emaillierten Taschenuhren, komplizierten Repetitionen und ikonischen Armbanduhren lässt sich im Museum die technische und ästhetische Evolution der Uhrmacherei nachvollziehen.



AKTUELLE MODELLIKONEN

In der heutigen Kollektion stehen Klassiker und moderne Sportluxusmodelle nebeneinander: Die «Calatrava», seit 1932 das Inbild der eleganten Dreizeigeruhr, wird laufend mit neuen Referenzen und raffinierten Zifferblattvarianten weiterentwickelt. Die «Nautilus» und «Aquanaut» verkörpern die sportlich-elegante Seite der Marke. Wobei die klassische «Nautilus» mit der Referenz 5711 seit 2021 nicht mehr gebaut wird. Die Entscheidung erfolgte bewusst, um zu verhindern, dass ein Modell die Identität der Marke dominiert. Es war lange Zeit die begehrteste Uhr von Patek Philippe – mit endlos langen Wartezeiten. Spitzenreiter der technischen Kompetenz sind «Grand Complications» mit dem ewigen Kalender, Minutenrepetitionen, Tourbillons und komplexe Werke wie die «Grandmaster Chime», mit der Patek Philippe 2014 das 175-jährige Jubiläum feierte.

das «Keyless winding System» – ein schlüsselloses Aufzugssystem, ausgezeichnet wird. Diese Begegnung wird zum Wendepunkt. Er holt den Entrepreneur nach Genf und Philippe tritt 1845 in die Firma ein. Sechs Jahre später entsteht aus der Partnerschaft Patek, Philippe & Cie der Name, unter dem die Manufaktur weltberühmt wird. Im Jahr 1851 präsentiert Patek Philippe ihre Uhren auf der Weltausstellung im Londoner Kristallpalast und gewinnt Königin Victoria als Kundin, was den Ruf des Hauses als Lieferant der Elite festigt.

DIE ERSTE ARMBANDUHR

1868 fertigt Patek Philippe für eine ungarische Gräfin eine der ersten bekannten Schweizer Armbanduhren, eigentlich als Schmuck-Uhrenarmband konzipiert. Dieses Stück gilt als Meilenstein für die gesamte Uhrenwelt, weil es den Schritt von der klassischen Taschenuhr hin zur am Handgelenk getragenen Uhr markiert, lange bevor Armbanduhren allgemein verbreitet sind. Das Original befindet sich heute im Patek-Philippe-Museum in Genf und zeigt, wie die Manufaktur funktionale Zeitmessung mit dekorativer Goldschmiedekunst und Edelsteinen verbindet. Aus dieser Verbindung von Technik und Ästhetik erwächst die typische Patek-Philippe-Sprache, die sich bis in die aktuellen Kollektionen fortsetzt. ■

DIE ANFÄNGE

der Manufaktur reichen zurück bis ins Jahr 1839, als der aus Polen stammende Antoni Norbert de Patek gemeinsam mit dem Uhrmacher Franciszek Czapek in Genf Patek, Czapek & Cie gründet. Das kleine Atelier fertigte zunächst rund 200 hochwertige Taschenuhren pro Jahr, vorwiegend für anspruchsvolle Privatkunden. 1844 besucht Patek eine Industrieausstellung in Paris und trifft dort den französischen Uhrmacher Jean Adrien Philippe, der für seine revolutionäre Erfindung,



www.patek.com



French Connection

Text: Sabine Hauptmann

Frankreich in allen Facetten: Gotische Mittelalter-Architektur, unterirdische Kreidekeller gefüllt mit Champagnerflaschen aus den besten Grand-Cru-Lagen bis hin zur «Feinschmeckerstadt», die mehr als nur Senf zu bieten hat. Zum Abschluss an die wilde Atlantikküste, deren Granitfelsen seit Jahrtausenden dem Meer trotzen, dem man eine heilende Wirkung bestätigt. Vive la France!



Am frühen Morgen liegt Troyes still unter einem sanften Schleier aus Licht. Die schiefen und farbenfrohen Fachwerkhäuser erzählen von Jahrhunderten gelebter Geschichte. Einst war Troyes die Hauptstadt der Champagne und ein bedeutendes Zentrum mittelalterlicher Handelsmessen, deren Wohlstand noch heute in den prachtvollen Fassaden und Kirchen nachhallt. In den engen Gassen der Altstadt scheint die Zeit langsamer zu fließen, während sich der Duft frischer Croissants mit dem leisen Klang von Kirchenglocken mischt.

Die Kathedrale Saint-Pierre-et-Saint-Paul erhebt sich majestätisch über die Stadt, ihre filigranen Glasfenster erzeuge ein Spiel aus Farben, das sich im Inneren wie flüssiges Licht entfaltet. Das Museum der Glasmalerei bewahrt dieses Erbe und macht sichtbar, wie tief die Kunst des Lichts in Troyes verwurzelt ist. Bis heute lebt diese Tradition fort: Glasmaler aus Troyes waren an den Restaurierungsarbeiten von Notre-Dame in Paris beteiligt und halfen, eines der bedeutendsten Wahrzeichen Frankreichs wieder zum Strahlen zu bringen. Beim Schlendern entlang des Kanals,

wo sich die Fassaden im Wasser spiegeln, wird Troyes zu einer Stadt zwischen Realität und Magie. Cafés laden zum Verweilen ein, kleine Boutiquen zum Entdecken. Es ist ein Ort, der nicht laut beeindruckt, sondern leise verführt – mit Geschichte, Licht und Eleganz.

TO SLEEP

La Maisonde Rhodes

www.maisonderhodes.com/fr

TO EAT

Sapiens

www.restaurant-sapiens.fr/de/



JEEP® AVENGER

Die Marke Jeep® stellt den Avenger 4xe vor, der das unverwechselbare Aussehen, die Kompaktheit und die Vielseitigkeit des Avengers mit der Leistung des Allradantriebs der Marke Jeep® verbindet.

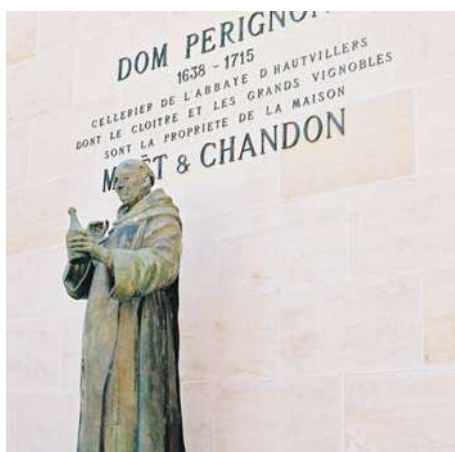
Die 4xe-Version steigert den Offroad-Spass und die Allwettertauglichkeit und prägt den unverwechselbaren Auftritt des Avengers, der mit dem

48-Volt-Hybrid-Antriebsstrang mit exklusiver Jeep®-Allradtechnologie in Kombination mit dem automatischen 6-Gang-Doppelkupplungsgetriebe ausgestattet ist. Charismatisches Exterieur, reduziertes Interieur, sowie die Funktionalität machen den Jeep® Avenger «The North Face Edition» zu einem kompakten Must-have SUV.

www.jeep.ch



REIMS



Reims – von gekrönten Häuptern, Kreidekellern und rosa Biscuits

Reims wirkt auf den ersten Blick wie eine ruhige Provinzstadt im Nordosten Frankreichs, und doch ist sie ein wichtiger Ort in der Geschichte des Landes. Die Kathedrale Notre-Dame von Reims gilt als Meisterwerk der französischen Gotik und gehört zum UNESCO-Welterbe. Sie wurde im 13. Jahrhundert auf den Fundamenten älterer Vorgängerbauten errichtet und war über Jahrhunderte Krönungskirche der französischen Könige – insgesamt wurden hier 25 Könige gekrönt. Einen spannenden Kontrast zur gotischen Architektur bilden heute die modernen Glasfenster von Marc Chagall.

Taittinger

Das Champagnerhaus Taittinger zählt zu den ältesten Weinproduzenten der Region, gegründet 1734 von Forest & Fourneaux, die als Kaufleute mit Benediktinermönchen zusammenarbeiteten, um die Kunst

der Schaumweinherstellung zu perfektionieren.

Während des Ersten Weltkriegs wurde der junge Offizier Pierre Taittinger auf das Château de la Marquetterie bei Épernay versetzt und verliebte sich in Schloss, Landschaft und Weinberge. Er versprach sich, eines Tages zurückzukehren.

1931 erfüllte er dieses Versprechen und erwarb die alte Kellerei samt historischen Besitzungen in Reims; kurz darauf gab er dem Haus seinen Familiennamen – Taittinger war geboren.

Unter Reims liegen die eigentlichen Schatzkammern: kilometerlange Kreidestollen, die bereits im 4. Jahrhundert als Steinbrüche dienten und später von der Abtei Saint-Nicaise genutzt wurden. Heute lagern dort hunderttausende Flaschen, die in der Stille der unterirdischen Gänge reifen. Taittinger ist berühmt für seinen hohen Anteil an Chardonnay, der den Weinen Finesse, Leichtigkeit und eine strahlende Eleganz verleiht – besonders in der

Prestige Cuvée «Comtes de Champagne», einem Blanc de Blancs, der die Stilistik des Hauses auf die Spitze treibt.

Die Familiengeschichte blieb nicht ohne Brüche: 2005 wurde das Unternehmen verkauft, doch schon 2006 holte Pierre-Emmanuel Taittinger die Champagnerkellerei mit Hilfe der Crédit Agricole für 660 Millionen Euro in den Familienbesitz zurück – ein emotionales Bekenntnis zur eigenen Tradition.

book-a-visit.taittinger.fr

Maison Fossier

Während in den Kellern die Flaschen ruhen, gibt es eine Spezialität, die eng mit dem Champagner verbunden ist: «Biscuit Rose de Reims». Die Wurzeln reichen zurück bis in die 1690er Jahre, als Bäcker der Region die Restwärme ihrer Brotöfen nutzen wollten und eine doppelt gebackene Süßigkeit erfanden – den «bis cuit», zweimal gebacken.

1756 entstand in Reims eine kleine Biscuiterie, die unter König Ludwig XV. schon als Lieferant feiner Köstlichkeiten galt. 1775 waren die Biscuits Roses bei der Krönung von Ludwig XVI. in Reims dabei; später erhielten sie sogar ein Diplom mit dem königlichen Siegel von Charles X. Die charakteristische rosa Farbe verdankt der Biscuit einem kleinen ästhetischen Problem: Als man ihn mit Vanille aromatisierte, färbten die dunklen Partikel der zerstoßenen Schoten den Teig fleckig. Um die Punkte zu kaschieren, mischte man etwas roten Farbstoff (Karmin) in die Masse. So entstand der zartrosa Ton, der bis heute erhalten geblieben ist.

Von Anfang an war es Brauch, den Biscuit in Champagner zu tauchen, um krönende Momente des Lebens oder einfach nur «La vie en rose» zu feiern.

www.fossier.com

TO SLEEP & EAT
Domaine les Crayères
 lescrayeres.com



Diskreter, burgundischer Charme; Dijon, eine Stadt, die kulturhistorische Tiefe mit kulinarischen Höhepunkten verbindet. Mit dem Ort Dijon verbinden wir beim ersten Gedanken den Ursprung des weltberühmten Senfs oder wer sich mit Weinen auskennt, hat die Namen von Romanée-Conti oder La Tâche – den edelsten Gewächsen von der Côte de Nuits und der Côte de Beaune, im Kopf.

Doch Dijon mit gerade mal 160'000 Einwohnern hat noch viel mehr zu bieten. Läuft man früh morgens durch die Stadt, wirken die Strassen und Plätze durch den «Comblanchien», wie der Kalkstein aus der Region genannt wird, hell, leicht und einladend. Prägend sind die prunkvollen Bauten, die die Stadt ihren Herzögen verdankt. Um sich einen besseren Überblick über die verwinkelten Gassen mit den historischen Fachwerkfassaden und die Bürgerpalais zu verschaffen, empfiehlt es sich, die 316 Stufen auf den «Tour Philippe le Bon» zu erklimmen. Von hier oben hat man die beste Aussicht auf den halbrunden Place de la Libération und den ehemaligen Herzogpalast, in dem sich das «Musée des Beaux-Arts» befindet.

Musée des Beaux-Arts

Das Museum bietet einen Parcours durch die Jahrhunderte europäischer Kultur. Skulpturen aus dem Mittelalter, italienische Meister, burgundische Grabmäler und auch moderne Werke. Besonders eindrucksvoll sind

die monumentalen Grabmäler der Herzöge von Burgund: filigrane Figuren in stillem Totenmarsch, weisser Stein, auf dem die Zeit offenbar keine Spuren hinterlassen hat.

Ein strenges Meisterwerk burgundischer Gotik ist die Kirche Notre-Dame de Dijon. Ihre Fassade wirkt wie eine Steinpartitur: Vertikale Linien, rhythmisierte Fenster und imposante Wasserspeier. Im Inneren bricht sich das Licht sanft durch die bunten Glasfenster, es herrscht eine kontemplative Atmosphäre.

An der Nordseite der Kirche lockt Einheimische und Besucher gleichermassen «La Chouette», die kleine Eule. Wer die Steineule mit der linken Hand berührt und die rechte Hand aufs Herz legt und sich dabei etwas wünscht, hat grosse Chancen, dass der Wunsch in Erfüllung geht.

Workshop Moutarderie

Dijon erzählt seine Identität ebenso über den Geschmack. In der Moutarderie von Edmond Fallot, der zu den letzten unabhängigen seiner Zunft zählt, wird aus einem Alltagsprodukt eine Wissenschaft.

Der Workshop beginnt mit der einfachen Senfkörnerprobe, doch schnell wird klar: Art der Körner, Mahlgrad, Essig, Salz, Temperatur – jede Komponente verändert Charakter und Intensität. Es wird ein Handwerk gepflegt, das sich mit Überzeugung gegen den schnellen Zeitgeist verweigert. Neben dem selbst hergestellten Senf kann man noch zwischen weiteren 35 Sorten wählen.

Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin

Das Gastronomische Museum setzt die kulinarische Erzählung fort. Hier wird die französische Esskultur spielerisch vermittelt: interaktive Stationen, sensorische Räume, Projektionen, die die Entwicklung vom herzoglichen Festmahl bis zum modernen Degustationsmenü nachzeichnen.

Spaziergang durch die Weinberge

Wer die Stadt Richtung Süden verlässt, erlebt das Burgund in seiner reinsten Form: die Weinberge der Côte de Nuits und Côte de Beaune. Akkurat gesetzte Rebzeilen, Trockenmauern und kleine Dörfer mit steinernen Häusern.

Bei einer Wanderung durch die Weinärten wird deutlich, was «Terroir» hier bedeutet: jede Lage ein eigener Charakter, jede Parzelle eine Geschichte, jeder Jahrgang ein Kapitel. Beim Verkosten der Pinot Noirs spiegelt der Wein die Landschaft wider – präzise und vielschichtig.

TO SLEEP

Grand Hotel La Cloche

mgallery.accor.com/de/hotels/

TO EAT

Hostellerie Du

Chapeau Rouge **

www.chapeau-rouge.fr

LE BAULE



Kuratiertes Seaside Leben für ein glückliches und gesundes Altern. Zwischen der weiten Bucht von La Baule und dem Atlantik inszeniert das «Hôtel Barrière L'Hermitage» eine neue Idee von Gesundheit: «ORA The Longevity Bay». Stilvolles Seaside Life wird mit dem kuratierten Lebensstil von Longevity kombiniert. Der Komfort eines ikonischen Fünf-Sterne-Grandhotels am Atlantik mit medizinischer Diagnostik. Das L'Hermitage liegt direkt am fein geschwungenen Sandstrand von La Baule, nur wenige Schritte vom Meer entfernt. Statt steriler Klinik-Atmosphäre trifft man hier auf Salon-Charme und die Selbstverständlichkeit eines Hauses, das seit einem Jahrhundert die elegante Breton-Ästhetik konsequent in Szene setzt. Die Innen- und Aussenpools sind mit Meerwasser befüllt und das Restaurant «Ciro's» und das typisch bretonische, aber elegant aktualisierte Ambiente schaffen einen Rahmen, in dem das Thema Longevity intuitiv mit Natur, Licht und Bewegung verknüpft wird.

Mit «ORA The Longevity Bay» eröffnet Barrière ein medizinisches Zentrum, das präventive Medizin mit High-End-Wellness verbindet. Das Konzept beruht auf sechs Säulen – Prävention, Energie, Ernährung, Ästhetik, Mobilität und Kognition. Grundlage dafür ist eine Serie

von umfassenden Analysen. Neben Stoffwechselfparametern messen sie Herz-Kreislauf-Risiko, Darmmikrobiom, Inflammation und Immunstatus, aber auch hormonelle Balance, oxidativen Stress, Umweltbelastungen und biologische Altersmarker. So entsteht ein Gesundheitsprofil, das deutlich tiefer reicht als die klassische Check-up-Medizin – und das Ziel des Aufenthalts vorgibt: maximal personalisiert, präventiv und langfristig gedacht.

Vor Ort wird dieses Bild mit modernster Diagnostik konkretisiert: InBody-Körperzusammensetzung, OligoScan für Mikronährstoffe, AGES-Reader zur Einschätzung von Glykation, Spirometrie, Lunar iDXA für Knochen- und Körperzusammensetzung, der Körper wird in seiner Tiefe lesbar.

Aus der Kombination von Daten und ärztlichen Konsultationen entsteht ein individuelles Programm. Es umfasst marine Anwendungen, Ästhetik- und Beautyanwendungen mit Augustinus Bader, regenerative Technologien, gezielte Bewegung und mentalen Ausgleich.

Der Signature-Aufenthalt erstreckt sich über sieben Nächte und ist als durchkomponiertes Gesundheits-Retreat angelegt. Vollpension mit genauer ernährungsmedizinischer Abstimmung, Telekonsultationen mit Ärzten und Ernährungsmedizinern vor und nach dem Aufenthalt sowie

medizinische und diätetische Betreuung vor Ort sorgen dafür, dass der Effekt über die Woche hinaus in den Alltag hineinwirkt. Damit wird das L'Hermitage mit «ORA The Longevity Bay» zu einem Ort, an dem sich medizinische Innovation und französische Art de vivre nicht widersprechen, sondern gegenseitig verstärken. ■

www.hotelsbarriere.com/la-baule/l-hermitage
www.lhw.com

**ZU GAST IN DER BRETAGNE**

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Bretagne.

ISBN: 978-3-7667-2861-6

www.callwey.de

Weit über seltene Jahrgänge hinaus

DIE KREATION DES IDEALEN JAHRGANGS



100/100

JAMES SUCKLING.COM 

98/100

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

19,5/20

James Robinson

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.



WEBSEITE
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 Briochetoast	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 Briochetoast	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

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

17.00

Gemüseravioli
mit provenzalischer Tomatensauce
und Blattspinat

28.00

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Kokosnuss

16.00

Spaghettini
with homemade tomato sauce
or Bolognese sauce
or parmesan sauce

27.00

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

17.00

Vegetable ravioli
with Provençal tomato sauce
and spinach leaves

28.00

SOUP

Pumpkin soup with coconut

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, Zucchini, 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

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

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

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

TEESORTIMENT

Verschiedene Teesorten auf Anfrage	pro Portion 6.00
---------------------------------------	------------------

SELECTION OF TEA

Various types of tea on request	pro portion 6.00
------------------------------------	------------------

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN CHAMPAGNE & SPARKLING WINE	CÜPLI GLASS	FLASCHE BOTTLE
Billecart Salmon Extra Brut «Le Réserve» Billecart Salmon, Champagne Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay	18.00	3.75 dl 64.00 7.5 dl 118.00
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
«Léonie» Bordeaux Blanc AOC 2024 Château de la Tour Blanche, Bordeaux Sémillon & Sauvignon Blanc (6 Monate Barrique)	9.80	69.00
Efeso IGT Bianco Calabria 2024 Azienda Agricola Librandi, Calabria Mantonico (6 Monate Barrique)	9.50	66.00
Blanc d'Amphora VT Ibiza 2024 Can Rich, Ibiza Moscatel BIO (6 Monate Amphore)	8.00	56.00





ROSÉWEIN
ROSÉ WINE

1 dl

7.5 dl

Kômaros DOCG Conero Rosato 2025
Azienda Agricola Garofoli, Marche
Montepulciano

7.90

55.00

ROTWEIN
RED WINE

Compleo Cuvée Noir 2024
Staatskellerei Zürich
Pinot Noir, Cornalin, Gamaret

7.90

55.00

Legit IGT Rosso Toscana 2022
Azienda Agricola Tolaini, Toscana
Cabernet Sauvignon (24 Monate Barrique)

10.80

75.00

Nivel, Ribera del Duero DO 2023
Garmon Continental, Ribera del Duero
Tempranillo (21 Monate Barrique)

10.00

70.00

Délicate Stellenbosch Wo, Non Vintage
De Toren Privat Cellar, Südafrika
Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

8.60

60.00

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

Franciacorta Brut DOCG 7.5 dl 88.00
Saten 2021/22
Azienda Agricola Ferghettina, Lombardia
Chardonnay

Franciacorta Brut DOCG 7.5 dl 88.00
Rosé 2021/22
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, 7.5 dl 78.00
Regensburg AOC 2022
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» 7.5 dl 75.00
Martigny Valais AOC 2023/24
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 7.5 dl 81.00
«Chemin de Fer» 2024
Luc Massy, Lavaux VD
Chasselas (8 Monate Holzausbau)

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

Bianco Rovere – Bianco di 7.5 dl 87.00
Merlot DOC 2024/25
Guido Brivio, Ticino
Merlot (8 Monate Barrique)

Aromen, die den Holzausbau 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» 2024
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
2024/25
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 86.00
Valle Isarco DOC 2023
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.

Bechar, Fiano di Avellino 7.5 dl 63.00
DOCG 2025
Cantine Antonio Caggiano, Campania
Fiano

Weisswein aus Fiano, einer antiken Traubensorte Kampaniens. Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von tropischen und getrockneten Früchten, weissen Blüten und Anklängen von Honig. Am Gaumen gehaltvoll, harmonisch und der für Fiano typischen Mineralität.

WEISSWEIN - ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Federspiel 7.5 dl 72.00
«Spitzer Rotes Tor» 2024/25
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 mineralische Würze. Am Gaumen finessenreiches Säurespiel, saftig und wunderbarer Schmelz.

ROSÉWEIN - ITALIEN

Kòmaros DOCG Conero 7.5 dl 55.00
Rosato 2025
Azienda Agricola Garofoli, Marche
Montepulciano

Schöne, klare, korallenrote Farbe. Delikat duftend und erfrischend fruchtig.



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 Waldbeerenkompott, Marzipan und ein Hauch von Rum, unterstützt von einer delikaten Röstaromatik. Grossartige Eleganz, samtige Textur, dezente Extraktsüsse; 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 2023/4 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 Tanninen.

Syrah «Grandmaître» 7.5 dl 75.00
Valais AOC 2022
Gregor Kuonen, Caveau de Salquenen, Valais
Syrah (12 Monate Barrique)

Einladende Nase von Brombeeren, Kirschen, aber auch Gewürznelke und eine Spur Ruchbrot und Vanille. Am Gaumen Noten von Sauerkirschen und Malz. Von prächtiger 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 Jahrgangsbesten unter den Tessiner Merlots.

ROTWEIN – FRANKREICH

«Mes Grand Lieux» Côte Rotie 7.5 dl 190.00
AOP 2016
Domaine Stéphane Ogier, Côte Rotie
Syrah, Viognier (24 Monate Barrique)

Intensives Aromabouquet von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Veilchen, ergänzt von feinen Gewürznoten sowie einem Hauch von Rauch und Weihrauch. Am Gaumen dicht und samtig mit reifen, seidigen Tanninen und einer aussergewöhnlichen Balance zwischen Kraft und Frische. Der Abgang ist lang, präzise und von grosser Eleganz. Der Jahrgang 2016 zählt zu den stärksten Jahren der Côte-Rôtie der letzten Jahrzehnte.

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

In der Nase heisse Brombeeren, Feigen, Kakao, süsse Gewürze, gerösteter Kaffee, Karamell, Leder und Rauch. Im Gaumen ist er vollmundig und mit weichen 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% Petit 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 Graphitspuren. 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% Petit 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 Estèphe
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 Cos d'Estournel 2020 7.5 dl 280.00
2^{ème} Grand Cru Classé St. Estèphe
62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot

Aromen von Cassis, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und schwarzen Kirschen, begleitet durch Noten von Zedern- holz, Tabak und Graphit sowie feinen Gewürz- und Röstaromen. Am Gaumen kraftvoll und präzise mit dichter Struktur, seidigen Tanninen und einem aussergewöhnlich langen Nachhall. Parker 94/100.

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 domini- kanischem Tabak. Fester, fleischiger Gaumen mit Anklängen an Preiselbeeren, Wacholder und erdiger Aromatik, besticht durch Eleganz und eine unglaubliche Tiefe. Parker 95/100

Château Chantalouette 2022/23 7.5 dl 73.00
Pomerol AOC
100% Merlot

Dunkles 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.

Château Trotanoy 2005 7.5 dl 450.00
Pomerol AOC
90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Der Jahrgang 2005 zählt zu den grössten Jahrgängen die- ses legendären Pomerols. Er präsentiert sich in einem tiefen, fast schwarzen Rubinrot, geschmacklich begleitet von einem komplexen Bouquet aus schwarzen Kirschen, Cassis, Pflaumen, Trüffel, Veilchen, Zedernholz, Graphit und Anklängen von Kakao. Am Gaumen zeigt sich der Wein vielschichtig und konzentriert, getragen von perfekt eingebundenen Tanninen und einer be- merkenswerten Tiefe. Das Finale ist anhaltend und von grosser Finesse. Zudem entwickelt er mit zunehmender Reife zusätzliche Noten von Leder, Zigarrenkiste und Waldboden. Parker 100/100.

«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, das 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 einzigar- tiger Trinkgenuss bietend.



ROTWEIN – ITALIEN

Barolo DOCG 7.5 dl 170.00
«Bricco Boschis» 2021
 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, mit integrierten Tanninen, die eine wunderbare Frische ausstrahlen.

Lacento, Ruché di Castagnole 3.75 dl 42.00
Monferrato DOCG 2023/24
 Montalbera, Piemonte
 Ruché

Extrem floraler Duft, der häufig an Rosen oder Himbeeren erinnert. Im Gaumen zeigt sich der Ruché Lacento 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» 2021/22
 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 2020/21 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 7.5 dl 120.00
Superiore 2020
 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 7.5 dl 390.00
DOC 2020
 Tenuta dell'Ornellaia, Toscana
 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit 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 2023/24 7.5 dl 62.00
Cantina Paololeo, 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 7.5 dl 150.00
Rosso 2020/21
Donnafugata, Sicilia
Nero d'Avola, Petit 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 2019 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 Extraktsüsse 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 7.5 dl 136.00
Ribera del Duero DO 2022
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° 7.5 dl 250.00
Ribera del Duero DO 2020/21
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

Vega Sicilia «Unico» 7.5 dl 580.00
Ribera del Duero DO 2016
Bodegas Vega Sicilia, Ribera del Duero
Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Tiefes Purpurrot. Komplexe Aromen von Brombeeren, Schwarzkirschen, Heidelbeeren sowie Veilchen, Lavendel, Kakao, Kaffee, Blutorange und feinen Gewürzen. Am Gaumen sehr elegant mit seidigen Tanninen, grosser Frische, perfekter Balance und einem aussergewöhnlich langen, mineralischen Abgang. Parker 99/100.



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

The Macallan Double Cask 12 years, Highland	4 cl	40 %	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
-----------	------	------	------

**GUTEN APPETIT
ENJOY YOUR MEAL**

APPENZELLER HUUS

GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2027

HUUS BÄREN
1602



HUUS QUELL



HUUS LÖWEN
1878



Dorfstrasse 40 • 9108 Gonten, Schweiz
+ 41 71 511 05 00 • reservations@appenzellerhuus.ch
appenzellerhuus.ch



KUNST, DIE BEWEGT

ANTON BRUHIN
HALAP HINTER HEGYESD, 2003

Anton Bruhin ist ein wahres Multitalent. Neben seiner Leidenschaft für die Malerei beherrscht der gebürtige Schwyzer das volkstümliche Musikinstrument «Maultrommel» und verfasst «Palindrome» – Spiegelgedichte, die sich sowohl vorwärts als auch rückwärts lesen lassen.

Zwischen 2000 und 2003 lebte er in Ungarn und malte dort über vierzig Landschaftsbilder «plein air», also direkt unter freiem Himmel. So entstanden weite Panoramaansichten mit sanften Hügeln, hohen Horizonten und leuchtenden Farben. Saftig grüne Wiesen kontrastieren mit gelb-ockerfarbenen Stoppelfeldern. Alles ist in gleissendes Sonnenlicht getaucht und die Landschaft ist übersät von zylindrischen Getreideballen, deren nahezu abstrakte Form sofort ins Auge fällt. «Oft ruhen sie, manchmal scheinen sie zu rollen», so der Künstler. Sie unterstreichen die meditative Ruhe dieser beinahe menschenleeren Gegend, die nur durch vereinzelte Gehöfte und Strommasten im Hintergrund belebt wird.

Mit diesem Gemälde entführt Bruhin die Betrachtenden in eine Welt, die weit über die nüchterne Funktionalität eines Spitals hinausgeht. Mehrere Arbeiten dieser Serie sind im West-Trakt auf Ebene 0 zu finden und können während eines Kunstspaziergangs durch die Klinik Hirslanden entdeckt werden.

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](#)

PARIS DES OSTENS **BUDAPEST**

Text: Sabine Hauptmann



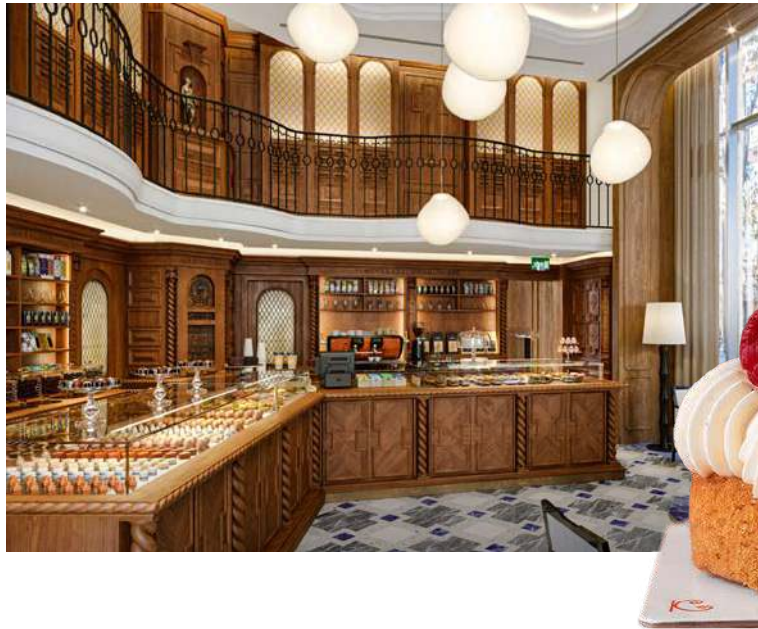
Budapest offenbart sich nicht auf den ersten Blick – die Stadt entfaltet sich in Schichten aus Geschichte, Architektur, goldenem Licht, Thermalquellen und der Donau. Zwischen k.u.k.-Grandeza und subtiler Patina entsteht ein urbanes Erlebnis, das weniger laut als vielmehr tief wirkt. Der Auftakt könnte kaum ikonischer sein: eine Stadtrundfahrt auf der Donau, zum Sonnenuntergang. Während das Schiff lautlos über das Wasser gleitet, zeigt sich Budapest im goldenen Licht. Das ungarische Parlament erhebt sich wie ein steinernes Manifest der Geschichte, seine filigranen, neugotischen Türme wirken fast entrückt im warmen Abendlicht. Gegenüber thront das Burgviertel von Buda, dessen Silhouette mit Fischerbastei und Matthiaskirche eine fast theatrale Perfektion erreicht. Die Kettenbrücke spannt sich als eleganter Übergang zwischen zwei Welten – dem pulsierenden Pest und dem aristokratischen Buda. Wenn die Sonne schliesslich hinter den Hügeln versinkt und die Fassaden in goldenes Licht taucht, entsteht ein Moment von stiller Opulenz, der sich einprägt.



Széchenyi Thermalbad

Am nächsten Tag folgt ein Perspektivwechsel – vom Visuellen ins Sensorische. Das Széchenyi Thermalbad, eines der grössten Heilbäder Europas, ist eine Institution. Inmitten des Stadtparks gelegen, wirkt der neobarocke Komplex wie ein Märchenschloss aus einer Zeit, in der Baden noch ein gesellschaftliches Ritual war. Die weitläufigen Aussenbecken, gespeist

von mineralreichem Thermalwasser, dampfen an kühleren Tagen und schaffen eine fast surreale Atmosphäre. Zwischen Säulen und Arkaden eine Mischung aus Budapester Stammgästen und internationalen Besuchern – manche versunken in Gespräche, andere konzentriert über einem Schachbrett im Wasser. Ein Ort an der Zeit ihre Bedeutung verliert und dem körperlichen und geistigem Wohlbefinden Raum gibt.



Citadella

Für den vielleicht eindrucksvollsten Blick auf die Stadt lohnt sich der Aufstieg zur Citadella. Hoch über der Donau auf dem Gellértberg, erschliesst sich Budapest in seiner gesamten Dramaturgie. Die Stadt entfaltet sich wie ein sorgfältig komponiertes Tableau: die Donau als zentrale Achse, die Brücken als architektonische Statements, die historischen Fassaden als Kulisse einer bewegten Vergangenheit. Die Freiheitsstatue wacht über dieses Panorama mit stiller Selbstverständlichkeit. Besonders in den späten Nachmittagsstunden, wenn das Licht weich wird und die Konturen der Stadt sanft modelliert, entsteht eine Atmosphäre von fast filmischer Intensität.

House of Unicum

Ein ebenso überraschendes wie stilistisch eigenständiges Kapitel eröffnet das House of Unicum. Hinter der

traditionsreichen Marke verbirgt sich nicht nur ein Kräuterlikör, sondern eine Familiengeschichte, die eng mit der kulturellen Identität Ungarns verwoben ist. Die Führung durch die historischen Räume der Zwack-Dynastie gleicht einer Zeitreise: dunkle Keller mit grossen Holzfässern, jahrhundertalte Rezepturen, fein inszenierte Archivstücke.

Der Unicum selbst – kraftvoll, bitter, komplex – verweigert sich bewusst jeder Beliebtheit. Er ist kein Produkt für den schnellen Genuss, sondern ein Destillat von Charakter und Herkunft.

Pâtisserie Klotild

Budapest lebt von dieser Spannung zwischen Geschichte und Gegenwart, zwischen Eleganz und Eigensinn. Es ist eine Stadt, die sich nicht anbietet, sondern entdeckt werden will – Schicht für Schicht.

Einen stilvollsten Schlusspunkt setzt ein Besuch im St. Regis Budapest. In der Pâtisserie Klotild, benannt nach

der Königlichen Hoheit Prinzessin Klotild von Sachsen-Coburg, verschmilzt klassische Kaffeehauskultur mit zeitgenössischer Raffinesse. In den Räumlichkeiten einer historischen Apotheke werden Desserts von präziser Ästhetik serviert, die wie kleine, wohlschmeckende Kunstwerke wirken:

Fein geschichtete Törtchen, elegante Interpretationen ungarischer Klassiker und perfekt balancierte Aromen treffen auf exzellenten Kaffee und diskreten Service. Es ist ein Ort, der den Geist Budapests auf moderne Weise weiterträgt – kultiviert, detailverliebt und mit einem feinen Gespür für Genuss.

Budapest ist eine Stadt der Kontraste, opulente Fassaden und bröckelnder Charme mit Tradition und gleichzeitig kreativer Erneuerung. Budapest ist mondän und gleichzeitig ungeschliffen. Eine Stadt, die ihre Geschichte mit Stolz zeigt und dabei immer wieder neue Geschichten schreibt. Eine Stadt, die man mit allen Sinnen erlebt. ■



TO SLEEP

Als stilvolles Zuhause auf Zeit, empfiehlt sich das «Anantara New York Palace Budapest», ein Fünf-Sterne-Hotel in einem historischen Palast auf dem eleganten Erzsébet Krt Boulevard, im Stadtteil Pest.

Entworfen wurde das architektonische Juwel, welches im Jahr 1894 eröffnete, von dem renommierten Architekten Alajos Hauszmann. Die Marmorfassade ist mit kunstvollen Schnitzereien und einem Uhrenturm geschmückt. Im Inneren nehmen dekorative Säulen, Belle Epoque Kronleuchter und Fresken die Gäste auf eine Zeitreise mit. Die 185 Zimmer und Suiten, von denen viele einen Blick auf die lebhaften Strassen Budapests haben, sind mit zahlreichen Antiquitäten und Kunstwerken ausgestattet.

Herzstück des Hauses ist die gastronomische Bühne des berühmten New York Café, das gerne als «schönstes Café der Welt» bezeichnet wird. In der Vergangenheit war das mondäne New York Café Treffpunkt von berühmten Künstlern, Schriftstellern und Intellektuellen.

Einen besonderen Abend kann man im White Salon, dem Signature-Restaurant des Hauses, das im MICHELIN-Guide geführt wird, erleben. Moderne Küche mit hoher Präzision und klarer Handschrift des Küchenchefs Andras Wolf und seinem Team. Die Atmosphäre ist zurückhaltend elegant, mit einem Interieur, das historische Anklänge subtil in die Gegenwart übersetzt. Die Küche interpretiert ungarische und internationale Einflüsse mit Leichtigkeit und Anspruch – fein austrierte Texturen, pointier-

te Aromen, sorgfältig kuratierte Weinbegleitung. Ob als exklusives Drei-Gänge-Erlebnis oder im individuell zusammengestellten Menü, das Dinner im White Salon wird zu einem kulinarischen Höhepunkt, der perfekt zur Gesamtinszenierung des Hauses passt.

Als Hommage an die Bäderkultur Budapests entstand im Zuge der Umgestaltung auch ein Anantara Spa das vielfältige Anwendungen anbietet, die thailändische Heilkunst mit den traditionellen Budapester Thermalbädern vereinen. Eine Sauna, ein Dampfbad und ein 15 Meter langer Pool ergänzen das Erholungsangebot.

www.anantara.com/en/new-york-palace-budapest
www.lhw.com



TO BUY

Ungarischen Paprika in schönen Stoffbeuteln oder dekorativen Dosen. Die grösste Auswahl hat man in der grossen Markthalle. (Vásárcsarnok) Tokaji Aszú (Süsswein). Herend Porzellan Königliches Kunsthandwerk – Porzellanmanufaktur seit 1826 im dreistöckigen Showroom im Kempinski Hotel Corvinus.



KAPSTADT UND DIE WINELANDS

Text: Sabine Hauptmann



Der Tafelberg liegt noch im Blauschwarz der Nacht, als die ersten Lichter der Waterfront erwachen. Über der Bucht hängt ein feiner Nebelschleier, der sich langsam auflöst und den Blick auf den Atlantik freigibt. Möwen ziehen ihre Kreise über den Docks, irgendwo läutet eine Bootsglocke, und der Duft von frisch gebrühtem Rooibos-Tee mischt sich mit salziger Seeluft. Kapstadt erwacht so, wie es lebt: zwischen zwei Welten, zwischen Ozean und dem Tafelberg.

Ich sitze auf der Terrasse eines kleinen Cafés am Fuss des Signal Hill, mit einer Tasse Tee und beobachte, wie sich das Morgenlicht verändert. Der Tafelberg färbt sich erst rosa, dann golden, und langsam ziehen die Wolken hoch wie ein Vorhang, der sich hebt.

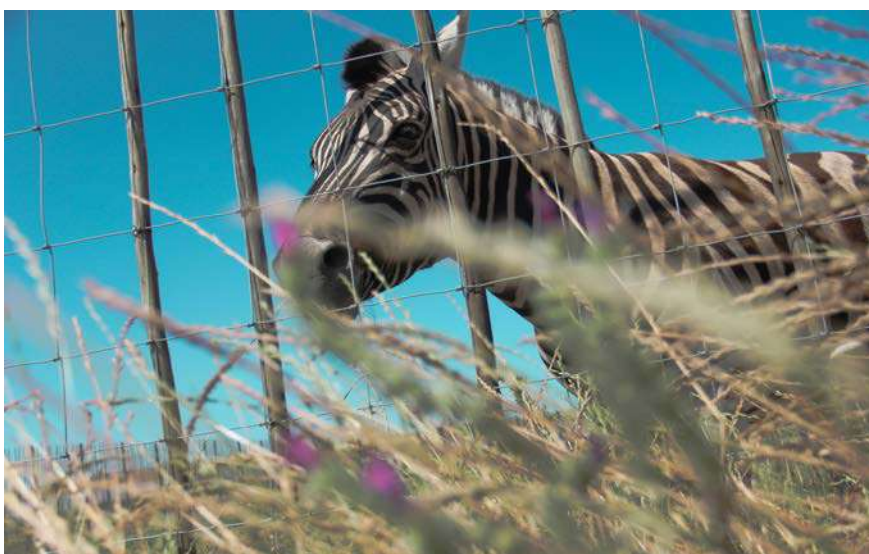
Kapstadt ist eine Stadt der Kontraste, und genau das macht ihren Zauber aus: bunte Häuser in Bo-Kaap, die wie hingetupfte Farbkleckse an den Hang geklebt sind, elegante Boutiquen an der Waterfront, und dazwischen der ewige Rhythmus des Atlantiks, der gegen die Felsen von Camps Bay schlägt.

Wer Kapstadt wirklich verstehen will, muss die Stadt verlassen. Eine knappe Stunde östlich, hinter sanften Hügeln und Weinbergen, eröffnet sich eine andere Welt: die Winelands des Westkaps. Die Fahrt führt über die N2, vorbei an informellen Siedlungen und endlosen Reben, bis die Strasse sich in Serpentinien durch die Berge windet und plötzlich, wie aus dem Nichts, ein grünes Tal auftaucht. Stellenbosch begrüsst seine Besucher mit schattigen Eichenalleen, holländischen Giebelhäusern und der Ruhe einer Universitätsstadt, die sich Zeit lässt. Am Nachmittag sitze ich auf der Veranda eines Weinguts am Fusse des Simonsberg, trinke ein kühles Glas Chenin Blanc und genieße die harmonische Aromatik des Weines nach reifen Pfirsichen und Mango.

Die Reben reichen bis an den Horizont. Einer der Winzer erklärt mir, dass hier, im Schatten der Draken-



stein-Berge das Mikroklima ideal sei: kühle Nächte, warme Tage, salzige Winde vom nahen Atlantik und die nährstoffreichen Böden Afrikas. Weiter östlich befindet sich Franschhoek, das «französische Eck», gegründet von Hugenotten, die im 17. Jahrhundert vor religiöser Verfolgung



flohen und ihre Weinreben mitbrachten. Die Hauptstrasse ist heute gesäumt von Feinschmeckerrestaurants, Boutique-Hotels und kleinen Ateliers, doch sobald man in eine der Nebenstrassen abbiegt, kann man wieder die Stille der Weinberge geniessen.

Ich fahre mit der offenen «Winland-Tram» durch das Tal, vorbei an weiss getünchten Herrenhäusern, während die Nachmittagssonne lange Schatten über die Reihen wirft. In der Ferne grasen Zebras auf einer Farm, als wäre es das Selbstverständlichste auf

der Welt – ein Bild, das nur hier, an diesem Schnittpunkt von europäischer Weinkultur und afrikanischer Wildnis, so vollkommen wirkt.

Am Abend kehre ich zurück nach Constantia, dem ältesten Weinbauggebiet der südlichen Hemisphäre, gelegen an den grünen Hängen des Tafelbergmassivs, nur eine halbe Stunde von der Innenstadt entfernt. Schon im 18. Jahrhundert wurde der süsse Constantia-Wein an die europäischen Höfe verschifft, gerühmt von Napoleon und Jane Austen gleichermassen. Am besten verbringt man eine Nacht im historischen Landhotel «The Cellars-Hohenort», dass sich an die bewaldeten Ausläufer des Tafelbergs schmiegt und geniesst bei Sonnenuntergang ein Dinner, begleitet von den verschiedenen Weinen.



Kapstadt und die Winelands sind zwei Kapitel, die derselben Geschichte entsprungen sind. Kapstadt mondän, urban und multikulturell, während die Städtchen Stellenbosch, Paarl und Frenchhoek, umrahmt von sanft gewellten Weinbergen, nahe am Waldrand liegen und mit ihren Weingütern und deren kap-holländischen Architektur beeindrucken.

Am nächsten Morgen, zurück in Kapstadt, tauche ich noch einmal in das quirlige Treiben der Stadt ein. Auf dem «Old Biscuit Mill»-Markt in Woodstock duftet es nach gegrilltem Fisch, Gewürzen aus Malaysia und frisch gebackenem Brot, während die Musik der Strassenmusiker als Untermahlung zu meinem Shopperlebnis erklingt.

Kapstadt ist eine Stadt der Gegensätze, jedes Viertel hat eine eigene Geschichte. Von den Gewürzhändlern des Kap-Malaien-Viertels bis zu den Surfern von Muizenberg, deren bunte Strandhäuschen bei Influencern ein beliebter Foto-Spot sind.

Als ich am letzten Abend noch einmal auf die Bucht hinausblicke und



sich die Lichter der Stadt im Ozean spiegeln, denke ich an Stellenbosch, den Duft der nahen Weinberge und an die friedlichen Zebras im Abendlicht von Franschhoek. Kapstadt hat mich mit seiner Energie gefesselt, aber die Winelands haben mich mit ihrer Ruhe verzaubert. Zwischen Meer und Bergen, zwischen Stadtlärm und Weinbergsstille liegt eine Landschaft, die man nicht einfach besucht, man nimmt sie im Herzen mit nach Hause. ■

The Silo Hotel

Das architektonische Meisterwerk
an Kapstadts Waterfront

TO SLEEP

Über der historischen Victoria & Alfred Waterfront von Kapstadt erhebt sich «The Silo Hotel» als eindrucksvolle Neuinterpretation industrieller Architektur und zugleich als zeitgenössische Ikone der Stadt. Das Hotel befindet sich im ehemaligen Getreidesilo-Komplex aus den 1920er-Jahren und liegt direkt über dem «Zeitz Museum of Contemporary Art Africa». Die markante Fassade aus geometrisch angeordneten, gewölbten Glasfens-



tern fängt das wechselnde Licht ein und spiegelt die Silhouette Kapstadts wider.

Im Inneren ist jedes Zimmer und jede Suite individuell gestaltet – mit massgefertigten Möbeln und Werken afrikanischer Künstler, die dem Hotel einen unverwechselbaren Charakter verleihen.

Auf der Dachterrasse eröffnet sich ein spektakulärer Blick vom Tafelberg bis zum Atlantik, inklusive Rooftop-Pool, Bar und ganztägigem Dining. Gäste können das Museum direkt unterhalb des Hotels entdecken, bei Sonnenuntergang Cocktails genießen oder sich im Spa zurückziehen.



www.theroyalportfolio.com/the-silo-hotel

Das Silo Hotel ist ein Mitglied von LEADING Hotels of the world
de.lhw.com/hotel/The-Silo-Cape-Town-South-Africa

Stewi — der meistgekaufte Wäscheschirm Europas!



Stewi-Inserat von 1950

stewi

Walter Steiner Metallbau Winterthur 5

Oberseenerstrasse 14
Telefon 052 / 9 25 21

... WER DEN STEWI ERFUNDEN HAT?

Text: Isabelle von Greifenstein

Die praktische Haushaltshilfe, die bis heute in den Vorgärten der Schweiz steht und sich in vielen Varianten auf der ganzen Welt verbreitet hat.

Was heute wie nostalgische Alltagsidylle anmutet, war 1947 eine kleine Revolution. Der 26 Jahre alte Metallbauer, Walter Steiner hatte es sich zum Ziel gesetzt, Wäsche trocknen einfacher und praktischer zu gestalten. In seiner kleinen Firma in Winterthur tüftelte er an einer Wäschespinnne, zunächst aus Holz und Hanfseilen, später aus Aluminium und Kunststoff, deren Arme sich im Wind drehen und auf kleinstem Raum Dutzende Meter Leine boten, klappbar, leicht und transportabel mit der Patentnummer CH255080A.

Der Name Stewi ist ein Kunstwort aus «Steiner» und «Winterthur», doch längst steht er als Synonym für den Wäscheständer selbst – so sehr, dass er in den 1960er-Jahren zum festen Bestandteil des Schweizer Landschaftsbildes wurde.

Die Libelle

1962 brachte das Unternehmen mit der «Libelle» den ersten Wäscheständer für drinnen auf den Markt – zusammenklappbar, stabil und wie gemacht für die neuen, kompakteren Wohnformen. Was als praktische Hilfe für den Haushalt begann, wurde zum Designklassiker, der heute noch in TV-Beiträgen als Ikone des helvetischen Alltags gefeiert wird.

Nachhaltigkeit

Die Konstruktion des Stewi war und ist bis heute auf Funktionalität und Langlebigkeit ausgerichtet. Die Modelle werden seit Jahrzehnten unverändert produziert und geht mal etwas kaputt, sind Ersatzteile für eine Reparatur erhältlich. Mit etwas Glück hat man seinen Stewi als treuen Begleiter ein Leben lang.

Die Rettung in letzter Stunde

Unternehmerisch hat die Marke einige Wendungen erlebt: Nach Glanzzeiten mit über hundert Mitarbeitenden geriet das Unternehmen nach dem Tod von Walter Steiner im Jahre 2009 in Schieflage, die Umsätze brachen ein und das Exportgeschäft kollabierte.

2017 fanden sich zwei Unternehmer, die den Erben die Last abnahmen und die Firma mit den verbliebenen 21 Mitarbeitenden kauften.

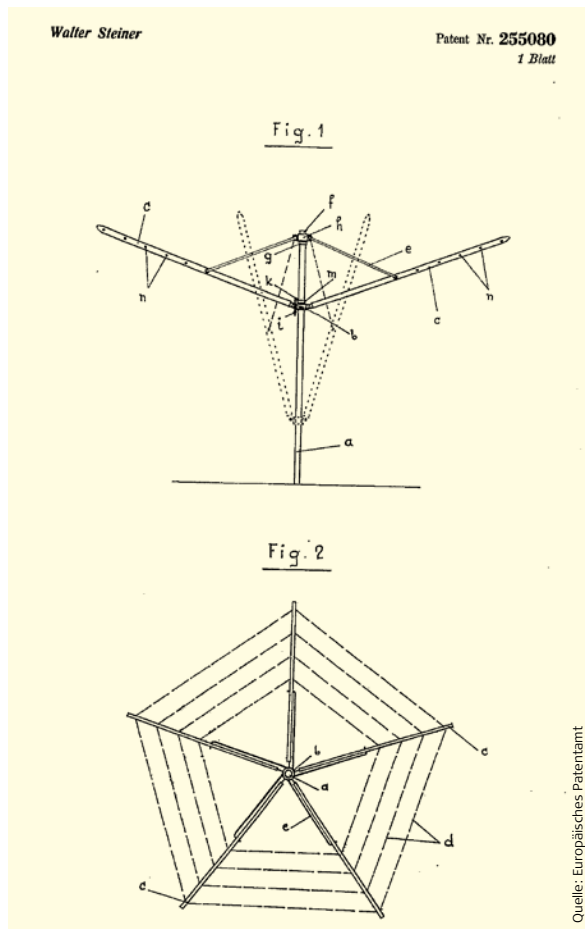
Stephan Ebnöther und Lorenz Fäh waren von dem Markennamen und dem Schweizer Qualitätsprodukt überzeugt und modernisierten und sanierten den Betrieb, sodass Stewi nach langer Zeit wieder schwarze Zahlen schrieb. Im Juni 2023 kommt der Schock: Die Produktion soll eingestellt und das Unternehmen bis Ende des Jahres aufgelöst werden.

Neue Impulse

Glücklicherweise wurde Stewi durch die liechtensteinische Reichardt AG übernommen und die Geschichte «Made in Switzerland» kann an einem neuen Produktionsstandort in Saland im Kanton Zürich weitergeschrieben werden. Zudem wird aktuell an neuen Ideen für moderne Farben und zukünftigen Entwicklungen gearbeitet, um die Tradition von Stewi weiterzuführen und gleichzeitig neue Impulse zu setzen.

Der Stewi ist heute mehr als ein Wäscheständer: Er ist ein Stück Schweizer Designgeschichte, ein Symbol für Ingenieurskunst ohne Schnickschnack und für jene leisen Alltagsgegenstände, die unser Leben organisieren, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. ■

Stewi.com



Quelle: Europäisches Patentamt

QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

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

IMPRESSUM

Oktober 2026

VERLAG UND SITZ DER REDAKTION

SABINE HAUPTMANN MEDIA GmbH
Gablerstrasse 41, 8002 Zürich

VERLEGERIN UND CHEFREDAKTEURIN

Sabine Hauptmann

MITARBEITENDE DIESER AUSGABE

Larissa Meier, Isabelle von Greifenstein, Sabine Hauptmann

FOTOS

Editorial/Hirslanden Inside: Judith Stadler & André Uster (DAS BILD), Photo Stephan Boegli; **Must-haves:** Aladin Klieber, olffappold.com, Karin Heer Photography, Barbara von Woellwarth, Roger Stillman, Alberto Blasetti, Giovanna di Lisciandro, ZVG; **Advertorials:** Gaetan Bally, Katarina Mandarina, Anja Kiser, ZVG; **Kult:** Claudio Gotsch; **Coverstory:** digitalemassarbeit.ch, ZVG; **Wein:** www.chapuis-photo.com, ZVG; **Uhren:** ZVG; **Reise nah:** (Beth Chobanova, Sue Winston, Mitili Mitili, Fred Clery, T, Eleanor Choux, Sies Kranen, Reno Laithienne, Zhu Yunxiao, Peter Herrmann, Patrick Messina, all by unsplash), Sabine Hauptmann, Adobe Stock, ZVG; **Speisekarte:** Tono Balaguer, Olha Afanasieva, Oliver Bartenschlager, Jolanta Petraityte / EyeEm, Tetra Images, Mark Swallow, Gary Saxe, Deyan Georgiev, Adpic, Schwarzwald Photo, ZVG; **Kunst, die bewegt:** Philipp Hitz; **Städtereise:** (Keszthelyi Timi, Alexander Mazurkevich, Michael Kroul, all by Unsplash), ZVG; **Fernweh:** (kyle from the north, Matthijs van Schuppen, Nenad Garatic, Richan Fourie, Garcon Gentil, Matthias Mullie, Vlad Pavlov, all by Unsplash), Tim Wege Adobe Stock, ZVG; **Wussten Sie ...:** Europäisches Patentamt, ZVG

Titelfoto: digitalemassarbeit.ch

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.

NÄCHSTE AUSGABE

April 2027

MONTENEGRO

MEDITERRANES LEBENSGEFÜHL NEU DEFINIERT

Text: Sabine Hauptmann

Luštica Bay liegt auf einer Halbinsel zwischen dem adriatischen Meer und der zauberhaft schönen Boka-Bucht, die zum UNESCO-Welterbe zählt.

Die Luštica Bay ist ein Ort, an dem man schon bei der Ankunft spürt, dass hier ein neues Kapitel geschrieben wird. Eingebettet zwischen dem dunkelblau glitzernden Meer und den Silhouetten der Berge Montenegros wirkt die Bucht wie eine moderne mediterrane Fantasie, die zur Wirklichkeit erweckt wurde.

Wo früher unberührte Natur mit ungebändigter Macchia und eine kaum erschlossene Küste lag, entstand eine designte Küstenstadt, in der Urlaub nicht nur als Auszeit, sondern als Lebensgefühl angedacht ist. «Marina Village» ist das erste Viertel des Projekts der Luštica Development Inc., die 2008 gegründet wurde und sich im Besitz der in der Schweiz ansässigen Orascom Development und der Regierung von Montenegro befindet. Entlang der schicken Marina reihen sich elegante Residenzen wie Stadthäuser, Villen und Apartments sowie eine lebendige Restaurantszene und Boutiquen. Bereits 800 Familien aus über 50 Ländern haben Immobilien erworben und genießen das entspannte Lebensgefühl.

Im Zentrum des Ferienkosmos der Marina Village steht das «The CHEDI Luštica Bay», ein 5-Sterne-Resort mit einer Architektur, die durch die Grosszügigkeit und bodentiefe Fenster das mediterrane Lebensgefühl bis an die Bettkante holt. Ein Spa mit einem spektakulären Indoorpool, Saunen und einem Fitnessraum, bestückt mit der neuesten Generation von Technogym-Geräten, sorgt für Erholung zu jeder Jahreszeit. Der Privatstrand mit eigenem Clubhouse ist der ideale Ausgangspunkt für alle sommerlichen Wassersportaktivitäten. Fährt man mit dem Resort-Shuttle zum Quartier «Centrale», erreicht man eine pulsie-

rende Piazza mit Boutiquen, einem Fitnessstudio sowie einem umfassenden Angebot an Einkaufsmöglichkeiten und medizinischen Zentren. Setzt man seine Erkundungstour fort, führt diese hoch zum «The Peak». Von hier aus hat man eine 360°-Aussicht auf die Bucht, das Meer und die exklusivsten Häuser, die, sobald sie fertiggestellt sind, an den 18-Loch-Golfplatz angrenzen.

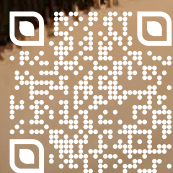
Für das Design des Championship Courses wurde kein geringerer als der weltbekannte Gary Player engagiert. Noch Ende 2026 sollen neun Löcher auf dem Golfplatz beispielbar sein. Wenn der 18-Loch-Championship-Golf-Course fertiggestellt ist, haben die Spieler und Spielerinnen von jedem Abschlag eine herrliche Aussicht auf das Meer – einzigartig schön.

Nach seiner Fertigstellung wird der Ort Luštica Bay mit 3000 Wohnungen und 300 Villen mit Meerblick circa 6000 Weltenbummlern, Wochenendflüchtigen und Eigentümern ein Domizil bieten. Abgerundet wird das Projekt durch weitere Hotels. Luštica Bay inszeniert sich als neues Ziel an der Adria: spektakulär – aber nicht laut, ein Rückzugsort für Menschen, die das Meer, Berge, zeitgenössische Architektur und einen kuratierten Lifestyle schätzen. Ein Ort, der sich noch in der Entfaltung befindet. ■

www.chedilusticabay.com/de
www.lhw.com



Elite⁺
LITERIE D'EXCEPTION



Guter Schlaf, ein Versprechen



SCHWEIZER MANUFAKTUR SEIT 1895
ELITEBEDS.CH