

02|2023

**HIRSLANDEN**

KLINIK HIRSLANDEN



# QUADRO

FOR PASSION & EXCELLENCE

## LAUREUS STIFTUNG

Wie Sport das Leben verändert

## HAMBURG

Die Maritime Schönheit im hohen Norden

## DAS UHRENMUSEUM BEYER

Eine wahre Schatzkammer

**Speise- und Weinkarte der Klinik Hirslanden**

IM GESPRÄCH

**STEFAN HEILEMANN**



# WOHNEN. GENIESSEN. LEBEN.



Zürich's legendäres Einrichtungshaus – seit 1902

**Showroom Zürich**  
Walchestrasse 9, 8006 Zürich

**Showroom Erlenbach & Outdoor-Showroom**  
Seestrasse 76/78, 8703 Erlenbach

**Showroom Thalwil**  
Seestrasse 28, 8800 Thalwil  
Nur auf Terminvereinbarung



**RUEDI STOCKER**  
LEITUNG HOSPITALITY &  
FACILITY MANAGEMENT  
KLINIK HIRSLANDEN ZÜRICH

## LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

In der Herbst-Ausgabe des QUADRO-Magazins begeben wir uns auf eine Reise, die alle Sinne anspricht. Es ist uns ein grosses Anliegen, Ihren Klinikaufenthalt so angenehm als möglich zu gestalten und Ihre Gesundheit zu stärken. Vergleichbar mit einem Gärtner, der behutsam seine Pflanzen pflegt und ihnen täglich verhilft zu gedeihen. Die Grünanlagen der Klinik Hirslanden werden von unserem Mitarbeiter Louis Hafner umsorgt – wir haben ihn interviewt – überzeugen Sie sich selbst von seiner beruflichen Leidenschaft in der Rubrik «Hirslanden Inside».

Er zählt zu den Besten seiner Gilde, der Küchenchef im Restaurant des Widder Hotels in Zürich: Stefan Heilemann. Von ihm erfahren Sie, welchen emotionalen Moment in seinem Berufsleben er gerne nochmals erleben und welchen prominenten Mensch er zum Mittagessen treffen möchte.

Heilemanns Wunschmittagsbegleitung lebt in jener pulsierenden Stadt, die mit ihrer Vielfalt und Schönheit verzaubert: Hamburg. Tauchen Sie ein in das bunte Treiben dieser Metropole und lassen Sie sich von ihren vielen Facetten inspirieren.

Und was könnte die Sinne besser beleben als eine süsse Versuchung? Die Honold-Schokolade, welche auch in unserem Shop erhältlich ist, entführt Sie in eine Welt voller Genuss und lässt Ihre Sinne tanzen. Erfahren Sie mehr über das Familienunternehmen, dessen Geschichte bis in das Jahr 1905 zurückreicht, auf den letzten Seiten des Magazins.

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



# INHALT

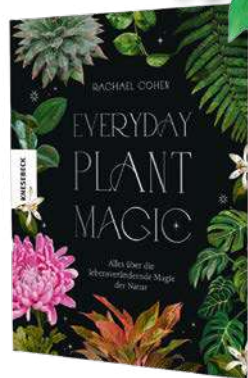
1 EDITORIAL

## LIFESTYLE

4 MUST-HAVE FÜR SIE

6 MUST-HAVE FÜR IHN

4



4



6

## KLINIK HIRSLANDEN INSIDE

8 5 FRAGEN AN LOUIS HAFNER,  
Gärtner der Klinik Hirslanden

11 MUST-HAVE BEAUTY

## WEINSTORY

19 VIGNOBLES – SILVIO DENZ  
Kunst und Wein



12

## TITELGESCHICHTE

12 STEFAN HEILEMANN  
Küchenchef zwischen Klassik  
und Moderne



19



23

**ZEITMESSER**

23 UHREMUSEUM BEYER IN ZÜRICH  
Abenteuerliche Geschichten  
aus der Welt der Uhren

**REISE NAH**

26 WEINHOTELS

**SPEISE- UND WEINKARTE  
DER KLINIK HIRSLANDEN**

- 35 FRÜHSTÜCK
- 36 VORSPEISEN
- 37 HAUPTSPEISEN
- 38 NACHSPEISEN
- 39 SNACKS
- 40 WEINE
- 46 SPIRITUOSEN
- 47 GETRÄNKE

**STÄDTEREISE**

49 HAMBURG

**CHARITY**

53 LAUREUS STIFTUNG  
Sportprogramme für  
benachteiligte Kinder



58

**FERNWEH**

58 SEYCHELLEN  
Das Paradies im  
Indischen Ozean

**WUSSTEN SIE ...**

63 HONOLD  
Eine Confiserie mit  
Tradition

64 IMPRESSUM





# MUST-HAVE FÜR SIE

## TRUDON,

die älteste Kerzenmanufaktur der Welt, hat als Hommage an die Lieblingsblume von Marie Antoinette, der Rose, eine Jubiläumskollektion herausgebracht. THE TUILERIES COLLECTION besteht mit einer Kopfnote von Rosa Pfeffer, Mandarine und Schwarzer Johannisbeere, einer Herznote aus Rose, Himbeere, weissen Blüten und Geranien und einer Basisnote von Patchouli, Sandelholz, Moschus und Vanille. Must-have!

[www.trudon.com](http://www.trudon.com)



## SALZ- & PFEFFERSTREUER-SET

Die herzigen Eichhörnchen aus Keramik sind handbemalt und machen sich gut auf der Picknickdecke. [www.frohsinn.ch](http://www.frohsinn.ch)



## PFLANZENMAGIE FÜR JEDEN TAG

Dieses zauberhafte Buch ist der ideale Einstieg für alle, die sich mehr Magie in ihrem Leben wünschen. Der Guide zeigt, wie du die magische Energie der Natur nutzen kannst. In detaillierten Porträts werden die Eigenschaften von 45 Pflanzen vorgestellt und du erfährst, wo sie am besten ihr magisches Potenzial entfalten.

Manche der im Buch vorgestellten Pflanzen sind von heilemdem Charakter, andere stimulieren, reinigen oder energetisieren. Ein moderner Guide, um das Leben durch die magische Energie der Natur zu bereichern! [www.knesebeck-verlag.de](http://www.knesebeck-verlag.de)



## VON WEGEN

Christina Ragetti überquert in vier Monaten auf der anspruchsvollen roten Via Alpina die Alpen von Triest nach Monaco. Die junge Schweizerin wandert allein 2363 Kilometer durch sechs Länder. Christina Ragetti ist keine Extremsportlerin. Sie ist eine junge Frau, die ihren Traum von einer Fernwanderung verwirklicht.

[www.arisverlag.ch](http://www.arisverlag.ch)



## FRISCH GEPFLÜCKT

Ohrhinge, fantasievoll und verspielt als Hommage an die Schönheit der Natur. [www.sevigne.de](http://www.sevigne.de)



## KUSCHLIGER CARDIGAN

Der kurze, locker gestrickte Cardigan zum Knöpfen in Light Grey ist ideal für kühle Abende. [www.louis-and-mia.de](http://www.louis-and-mia.de)



## SHIMMER TEELICHTER

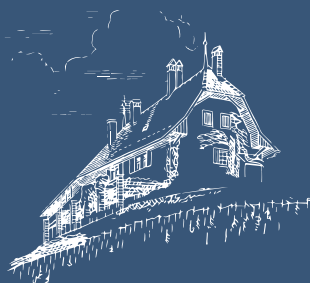
von Zaha Hadid aus massivem Glas mit einem raffinierten, facettierten Schlift in Lila und Grün. [www.mytheresa.com](http://www.mytheresa.com)



# MASSY



Le vin, temps du plaisir

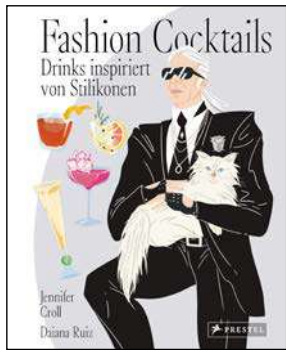


LA MAISON MASSY  
VIGNOBLE FAMILIAL  
EPESSES-SUISSE



Rte de la Corniche 11  
1098 Epesses  
[www.massy-vins.ch](http://www.massy-vins.ch)

# MUST-HAVE FÜR IHN



## COCKTAILS MIT EINEM HAUCH VON MODEGESCHICHTE

Ob rebellisch, glamourös, avantgardistisch oder elegant – in diesem Buch findet man 60 Rezepte, inspiriert von Stil-Ikonen der Modegeschichte. Prestel Verlag  
[www.penguinrandomhouse.de](http://www.penguinrandomhouse.de)

## PANAMERA TURBO S E-HYBRID EXECUTIVE

Grüner Luxus der Extraklasse von Porsche

Der dynamische Sportwagen mit 4 Sitzen beeindruckt mit seinem Komfort, Effizienz und einer aussergewöhnlichen Performance. Mit 700 PS schafft es die Limousine in 3.2 Sekunden von 0 auf 100. Im städtischen Bereich schnurrt der Elektromotor wie ein sanftes Kätzchen. Dreamcar! [www.porsche.com](http://www.porsche.com)



## EINE NEUE UHR FÜR DEN MANTA TRUST



Mit der leuchtend grünen Patravi ScubaTec Verde unterstützt Carl F. Bucherer die Arbeit von The Manta Trust. Ein Teil des Verkaufserlöses geht direkt an die Wohltätigkeitsorganisation, die 2023 eine Expedition in Ecuador durchführt – nämlich rund um die Isla de la Plata, deren Gewässer die Inspiration für die Farbe dieser atemberaubenden Taucheruhr gegeben haben.  
[www.carl-f-bucherer.com](http://www.carl-f-bucherer.com)

## FEUDO DI MEZZO – ETNA ROSSO DOC

Am Fusse des Ätna führt die Familie Cambria mit Leidenschaft das Weingut Cottanera. Die einheimische Nerello Mascalese wächst besonders gut auf den vulkanischen Böden. Im Lagen-Cru «Feudo di Mezzo» entfaltet sie ihr ganzes Potential: klar rotfruchtig, feinwürzig, mit eleganten Tanninen, jung und angenehm. [www.martel.ch](http://www.martel.ch)



## OPUS IV

Meisterparfümeur Michel Almairac kreierte «Brioni Eau de Parfum Essentiel» aus 100 % natürlichen Substanzen. Bei dem facettenreichen Duft wurde erstmals eine exklusive Tonkabohnen-Variante verwendet, die bis dahin noch nicht in der Parfümerie verwendet wurde. Der holzig-aromatische Amberduft in dem waldgrünen Glasflakon kann süchtig machen. [www.brioni.com/de/ch](http://www.brioni.com/de/ch)

## DIE PFANNE GEHÖRT NICHT AUF DEN TISCH ...

... es sei denn, es handelt sich um eine DUROTHERM® Pro. Mit diesem Deluxe-Produkt von Kuhn Rikon werden die Speisen im Softgar-Prozess zubereitet. Diese Zubereitungsart schont das Gargut, so dass im Vergleich zum «normalen» Kochen 60 % mehr wertvolle Nährstoffe enthalten sind. Zusätzliches Plus: Die Gerichte bleiben im DUROTHERM® Pro bis zu 2 Stunden warm, somit kann Energie gespart werden.

[www.kuhnriikon.com](http://www.kuhnriikon.com)







# BAUR AU LAC

*Charming generations*

[bauraulac.ch](http://bauraulac.ch)





Text: Larissa Meier, Sabine Hauptmann



Louis Hafner  
GÄRTNER

## 5 FRAGEN AN LOUIS HAFNER

Louis Hafner ist seit vielen Jahren als passionierter Gärtner tätig und seit gut einem Jahr in unserer Klinik zuständig für den Unterhalt und die Pflege der Grünanlagen auf dem Areal. Bereits in frühen Jahren war für ihn klar, dass er etwas Kreatives und Handwerkliches machen wolle.

### **Du bist für die Gartenanlagen rund um die Klinik verantwortlich. Wie gestaltet sich dein Arbeitsalltag?**

Das Klinikareal ist sehr gross, dementsprechend auch die Grünanlagen rundherum. Es sind gut 5'600 Quadratmeter zu unterhalten. Dabei sind die Arbeiten sehr vielfältig und gestalten sich je nach Jahreszeit unterschiedlich. Um nur einige aufzuzählen: den Unterhalts- und Winterschnitt der Pflanzen und Bäume, die Heckenpflege, das Jäten, die Neubepflanzungen, die Plattenkorrekturen und auch die Schneeräumungsarbeiten.

### **Was magst du an deinem Beruf?**

Ich mag es, draussen in der Natur mit den Pflanzen zu arbeiten. Auch liebe ich die Vielfalt der Farben, vor allem im Frühjahr, wenn alles zu blühen beginnt. In der Weihnachtszeit dekoriere ich das Areal gerne mit Baum- und Lichterschmuck und verschönere die Aussenflächen mit weihnachtlichen Arrangements.

### **Wärst du nicht Gärtner geworden, welchen Beruf würdest du stattdessen ausüben?**

Bereits bei der Lehrstellensuche merkte ich, dass ich Berufe mit ganztägigen Schreibtischarbeiten ausschliessen kann und stattdessen viel lieber kreativ und in der Natur agiere. Deshalb habe ich eine Ausbildung zum Forstwart absolviert und mich anschliessend im Gartenbau weitergebildet. Daher könnte ich mir auch vorstellen, als Forstwart im Wald zu arbeiten – aber ganz klar bevorzuge ich die Stelle in der Klinik Hirslanden (schmunzelt).

### **Unser Innenhof dient für die Patienten zur Erholung – erkläre uns, wie du es mit der Bepflanzung erreichst, dass zu allen vier Jahreszeiten etwas Erfreuliches fürs Auge wahrzunehmen ist?**

Sehr bewusst suche ich mindestens ein halbes Jahr im Voraus Pflanzen und Blumen aus, welche in den verschiedenen Jahreszeiten blühen. Zusätzlich besuche ich regelmässig die Blumenbörse in Wangen, bei welcher ich mich einerseits inspirieren lasse und andererseits Pflanzen und Blumen beziehe, die teilweise aus der Schweiz und Umgebung, aber auch aus dem nahen Europa stammen. Die Blumenpracht ergänze ich mit anspruchslosen Tulpen- und Narzissenzwiebeln, die jedes Jahr aufs Neue das Auge erfreuen.

### **Hast du eine Lieblingspflanze oder -blume? Was ist das Besondere daran?**

An einer Gartenausstellung in Deutschland begegnete ich dem Zaubernuss-Strauch, der mir seither sehr gut gefällt. Dieser ist sehr langsam wachsend, robust und es entstehen lustige Blütenfäden (lacht). Weiter pflanze ich für die warmen Monate die Prachtkerzen und Anemonen gerne, während in der kalten Saison die Christosen mein Favorit sind. Aufmerksame Patientinnen und Patienten können einiges davon bei uns im Innenhof bestaunen. ■







## Weniger an Diabetes denken. Das neue Dexcom G7.

- ✓ Kostenerstattung für alle Menschen mit Diabetes ab 2 Jahren<sup>1</sup> unter Pumpen- oder Basis-Bolus-Insulintherapie.<sup>2</sup>
- ✓ Automatische Zuckermessung,<sup>\*</sup> ohne Scannen
- ✓ Wenn's wirklich wichtig ist: vorausschauende Warnungen
- ✓ Smartphone<sup>3</sup> und Smartwatch<sup>3,4</sup> parallel nutzbar

# klu

# G7



Machen Sie den 1. Schritt  
und registrieren Sie sich unter  
[www.dexcom.com](http://www.dexcom.com)



1 Dexcom G7 Benutzerhandbuch 2022/04:6. | 2 Unter bestimmten Voraussetzungen kann ein CGM-System zu Lasten der gesetzlichen Krankenkasse verordnet werden, Indikationen gemäss Mittel und Gegenständeliste (MiGeL) [www.bag.admin.ch/bag/de/home/versicherungen/krankenversicherung/krankenversicherung-leistungen-tarife/Mittel-und-Gegenstaendeliste.html](http://www.bag.admin.ch/bag/de/home/versicherungen/krankenversicherung/krankenversicherung-leistungen-tarife/Mittel-und-Gegenstaendeliste.html) (Letzter Zugriff: 10.05.2023) | \* Ausser in Ausnahmesituationen. Werkseitig kalibriert. Wenn die Warnungen zu den Gewebeglukosewerten und die Messwerte auf dem Dexcom G7-System nicht den Symptomen oder Erwartungen entsprechen, sollten Patientinnen und Patienten ein Blutzuckermessgerät verwenden, um Behandlungsentscheidungen zu ihrem Diabetes zu treffen. | 3 Kompatible Geräte sind separat erhältlich. Eine Liste kompatibler Geräte finden Sie unter [www.dexcom.com/compatibility](http://www.dexcom.com/compatibility). | 4 Die Übertragung der Glukosewerte auf eine kompatible Smartwatch erfordert die gleichzeitige Nutzung eines kompatiblen Smartphones. | Dexcom, Dexcom Clarity, Dexcom Follow, Dexcom One, Dexcom Share, Share sind eingetragene Marken von Dexcom, Inc. in den USA und sind möglicherweise in anderen Ländern eingetragen. © 2023 Dexcom, Inc. Alle Rechte vorbehalten. | [www.dexcom.com](http://www.dexcom.com) | +1.858.200.0200 | Dexcom, Inc. 6340 Sequence Drive San Diego, CA 92121 USA | MDSS GmbH, Schiffgraben 41, 30175 Hannover, Germany | LBL-1001415 Rev001 / 08.2023





## STRAFFENDE TAGESPFLEGE

### GRANATAPFEL & MACA-PEPTIDE

Bio-Granatapfelsamenöl und Peptide aus der Bio-Maca-Wurzel unterstützen den hauteigenen Regenerationsprozess. Die schnell einziehende Creme mit Antioxidantien und Peptiden spendet Feuchtigkeit, verbessert die Spannkraft und sorgt für einen ebenmässigen, strahlenden Teint. Klinische, dermatologische Tests haben eine gute Hautverträglichkeit bestätigt. [www.weleda.ch](http://www.weleda.ch)

# MUST-HAVE BEAUTY

## FÜR EINEN EBENMÄSSIGEN TEINT



Das Super Elixir wurde von Verso entwickelt, um Unregelmäßigkeiten im Hautton wie Pigmentflecken zu bekämpfen. Das innovative Gesichtsol ist mit einem patentierten Molekül angereichert, Niacinamidoethyl Retinoate - NEAR 1, das Vitamin A mit Niacinamid kombiniert. Eine hypoallergene Formel mit einem Mix aus leistungsstarken Inhaltsstoffen.

[www.versoskincare.com](http://www.versoskincare.com)



## REINIGUNGSBALSAM & PEELING-REFINER

Die erste Innovation der Elemental-Kollektion ist der Cleansing Balm & Exfoliating Refiner, eine Zwei-Stufen-Behandlung, die die Haut von Unreinheiten befreit, verfeinert und eine tief gereinigte und sanfte Haut hinterlässt. Nur mit einer gut gereinigten Haut können alle anschliessend aufgetragenen Produkte ihre maximale Wirksamkeit erreichen.

[www.noblepanacea.eu](http://www.noblepanacea.eu)

## EFFEKTIV GEGEN HAUTALTERUNG

Ein strahlendes Aussehen ist das Ergebnis reichhaltiger Pflege! Die Wirksamkeit der 72k-Gesichtscreme liegt in der wissenschaftlich fundierten Artemisia C-08UC Complex®-Formel: Die exquisiten Pflanzenextrakte regenerieren, glätten und ebenen die Haut, harmonisieren die optische Ausstrahlung des Teints und fördern einen natürlichen "Glow".

Gleichzeitig schützen sie vor oxidativem Stress durch freie Radikale, die für vorzeitige Hautalterung verantwortlich sind. [www.72k.ch](http://www.72k.ch)



## THE CONCENTRATE LA MER

Das hochwirksame Serum mit dem Miracle Broth™ stärkt die Haut gegen tägliche Umwelteinflüsse wie Schadstoffe und Mikro-Staubpartikel, die zu frühzeitiger Hautalterung führen können. Es sorgt für ein natürliches, ausgeglichenes Hautbild, stärkt die Regenerationsfähigkeit und reduziert sichtbare Anzeichen von Entzündungen. [www.lamer.eu](http://www.lamer.eu)



# DER ZIELSTREBIGE

## MIT DER VORLIEBE FÜR BADISCHEN SPARGEL

Ihm war bereits früh klar, dass er zu den Besten seiner Gilde zählen möchte. Im Restaurant des Widder Hotels in Zürich schlägt Küchenchef Stefan Heilemann mit seinen Gerichten raffiniert die Brücke zwischen Klassik und Moderne.

Text: Sabine Hauptmann







**Welchen Beruf hättest du, wenn du nicht Koch geworden wärst?**

Also eigentlich war Koch zu werden schon immer mein Traum. Trotzdem bin ich erst mal den klassischen Weg gegangen und habe Abitur gemacht und Betriebswirtschaft studiert. Ich kann mich noch genau erinnern, ich sass in der juristischen Vorlesung und dachte mir, das kann es nicht sein. Die Vorstellung, mein Leben lang einen, für mein Empfinden, langweiligen Beruf auszuüben, das möchte ich nicht. Gleich nach dieser Vorlesung ging ich ins Sekretariat und liess mich exmatrikulieren. Es stand mir nur noch bevor, die Entscheidung meinen Eltern zu erklären, die darüber nicht gerade begeistert waren. Heute sind sie stolz auf mich, dass ich trotz allen Vorurteilen meinen Weg gegangen bin. Das würde ich allen empfehlen, nur das im Leben zu tun, was du zu 100 Prozent mit Herzblut machen kannst, sonst wirst du niemals erfolgreich und glücklich. Mit der Entscheidung, Koch zu werden, war mir allerdings auch bewusst, dass ich nur bei den Besten lernen möchte, um mein Ziel, irgendwann mal zu den Besten zu gehören, zu erreichen.

**Wo findest du deine Inspirationen für die Gerichte?**

Auf Reisen, andere Kulturkreise eröffnen einem einen neuen Blickwinkel auf den Umgang mit Zutaten und Gewürzen.

**Bei welchem Gericht erkennt man deine Handschrift am besten oder welches Gericht würdest du als dein «Signature Dish» bezeichnen?**

Die Thuna-Variationen, da kommt meine klassische französische Ausbildung im Bezug auf die Sossen zur Geltung, kombiniert mit asiatischen Aromen, die dem Gericht eine raffinierte Komponente verleihen.

**Gibt es einen Moment oder ein Erlebnis in deinem Berufsleben, welches du gerne noch einmal erleben möchtest?**

Ja, als ich das erste Mal zwei Michelin-Sterne bekommen habe. Ich kann mich noch genau erinnern, es war im Jahre 2016, wir hatten im ECCO\* gerade mal ein Jahr geöffnet und ich sass in der Brasserie Lipp in Zürich ganz allein in einem Raum und wartete, bis ich aufgerufen wurde. Unmittelbar vor mir wurde Sven Wassmer aufgerufen und bekam zwei Michelin-Sterne. In dem Augenblick ging mir durch den Kopf, dass ich wohl auch nicht nur

einen Stern bekommen werde.

Und als ich schliesslich an der Reihe war, das «Once-in-a-Lifetime»-Erlebnis: Mein Name leuchtete mit zwei Sternen auf der Bühne – das war ein Augenblick grösster Emotionen.

Es ist die Bestätigung für einen selbst und das Team, alles richtig gemacht zu haben.

Ich hatte mir zu Beginn meiner Laufbahn das Ziel gesetzt, mit 35 Jahren meinen ersten Michelin-Stern zu haben (grinst) – ich habe es ein Jahr früher erreicht und mit dem Widder Restaurant wurden die zwei Sterne nochmals bestätigt.

**Welche ist deine Lieblingsdestination beim Reisen?**

Thailand

**Daniel Humm hat in New York City das «Eleven Madison Park», ein Plant-Based-Fine-Dining-Restaurant in einem Art-Déco-Gebäude eröffnet. Wäre das auch für dich eine denkbare Alternative?**

Nein, ich bin nicht Koch geworden, um auf all die Zutaten im Segment Fisch und Fleisch bei meinen Gerichten zu verzichten. Es geht um nachhaltigen Konsum, daher kenne ich alle meine Lieferanten persön-

## TITELGESCHICHTE



lich und besuche diese auch in regelmässigen Abständen. Zudem haben wir im «The Living Circle»\*\* unsere eigene Farm im Tessin mit eigenen landwirtschaftlichen Produkten, die nach naturnahen Kriterien entstehen. Ich denke in Zürich sind wir mit den beiden veganen Restaurants «KLE» und «DAR» von Zizi Hattab, deren Küche ich sehr schätze, auch schon gut aufgestellt.

### **Gibt es eine Zutat, auf die du niemals verzichten könntest?**

Ja, Badischer Spargel (lacht). Das erinnert mich an den Frühling und meinen Geburtstag, der Mitte März ist und somit ist der Spargel eine Zutat, die mit grossen Gefühlen und Erinnerungen verbunden ist. Am besten ist der Spargel bei 90 Grad Sous-vide gegart und nur mit etwas gesalzener Butter, da kommt der Geschmack unverfälscht zur Geltung.

### **Welche Person der Zeitgeschichte möchtest du gerne zum Lunch treffen?**

Udo Lindenberg, der macht genau das, was er möchte, und hat damit Erfolg – er ist eine faszinierende Persönlichkeit. Ausserdem hatte ich das grosse Glück, ihn mit 20 meiner Kollegen, mit denen ich auf der MSC Europa gekocht habe, auf der Reeperbahn in St. Pauli zu erleben.

Ich habe sogar auf der Bühne mit ihm zusammen gesungen – das war ein grosser Spass.

### **Kannst du singen?**

(lacht)

\*Das Restaurant ECCO zählte von 2015 bis 2020 im Hotel Atlantis by Giardino zu den besten Restaurants in der Stadt. Nachdem das Hotel im April 2020 geschlossen wurde, wechselte Stefan Heilemann mit seiner gesamten Küchencrew in das Widder Hotel (The Living Circle) in Zürich.

\*\*The Living Circle ist eine handverlesene Gruppe von Hotels und Restaurants an den kompromisslos schönsten Standorten.  
[www.thelivingcircle.ch](http://www.thelivingcircle.ch)

Neu auch über Mittag:  
**Lunch by Stefan Heilemann**  
@Widder Restaurant

Stefan Heilemanns Lunch bietet einen Querschnitt durch sein Degustationsmenü. Fingerfood als Einstimmung, gefolgt von drei Gängen an je zwei Gerichten. Nur am Donnerstag und Freitag über Mittag: Geniessen Sie Zürichs exklusivsten Lunch in 60 Minuten für CHF 160.

**widderhotel.com**







# CEVICHE

## VOM NORWEGISCHEN LACHS

Mais / Quinoa / Passionsfrucht

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

200 g roher Lachs, Mittelstück in  
5 mm Würfel geschnitten  
4 EL Olivenöl  
1 EL Koriander, gehackt  
80 g Quinoa rot  
1 Esslöffel Schalotten, fein gewürfelt

### ZUBEREITUNG

Den Quinoa in Salzwasser knackig kochen (etwa 20 Min.) und abkühlen lassen. Mit den Lachswürfeln, den Schalotten, dem Olivenöl und dem Koriander vorsichtig mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### LECHE DE TIGRE

50 g Datterini-Tomaten  
50 ml Limettensaft (ganze Limetten)  
50 ml Passionsfruchtsaft  
(Boiron abgefüllt Jelmoli)  
15 g Stangensellerie  
15 g Peperoni rot  
5 g frischer Ingwer  
20 g Zucker  
15 ml Fischsauce  
½ TL Piment d'Espelette

### ZUBEREITUNG

Gemüse waschen und grob hacken, zusammen mit den anderen Zutaten in einem Standmixer oder Blender vermischen und durch ein feines Sieb geben. Kühl stellen.

### DEKORATION ZUM ANRICHTEN

4 Lachsforellenrogen  
Mini-Lattichherzen  
Schnittlauch  
Frische Passionsfrucht  
Blüten  
Gewürzmais, gehackt  
Polenta Cracker «Terreni alla Maggia»  
by Stefan Heilemann

Lachswürfel in einen tiefen Teller geben und mit der Leche de Tigre-Flüssigkeit aufgießen. Mit den Deko-Zutaten garnieren und den Gewürzmais darüberstreuen.





# «MOBILITY FOR LIFE» IM SONNENALP RESORT

NEUE VITALITÄT FÜR KÖRPER UND SEELE







Mit dem neuen Sonnenalp-Medical-Konzept «Mobility for life» können Gäste ab sofort ihre Ferien im luxuriösen Resort Sonnenalp mit einer privaten Rehabilitation verbinden. Das medizinische und therapeutische Expert:innenteam im Fünf-Sterne-Resort entwickelt individuelle Regenerationspläne zur Unterstützung körperlicher und mentaler Heilungsprozesse – unter anderem nach orthopädischen Operationen und Sportunfällen. Dabei ist es nicht nur die Expertise der renommierten Fachspezialist:innen, sondern auch das Wellnessangebot des Resorts und die wohltuende Umgebung fernab vom Spitalalltag, die die Genesung beschleunigen.

Dass die frische Bergluft und die herzliche Atmosphäre in der «Sonnenalp» eine positive Wirkung auf das Wohlbefinden von Gästen haben, ist seit 1919 weit über die Allgäuer Grenzen hinaus bekannt. In diesem Jahr erreicht das Thema Gesundheit jedoch ein neues professionelles Level in diesem traditionellen Ferienumfeld: Gemeinsam mit Anna-Maria und Michael Fässler, die das Hotel in vierter Generation führen, hat ein dreiköpfiges Medical-Expert-Team das neue Programm zur privaten Rehabilitation entwickelt: Der Fokus des Sonnenalp-Medical-Konzepts liegt vor allem auf der Therapie und Rehabilitation nach Gelenkersatz-Operationen, bei degenerativen Wirbelsäulen- oder Gelenkerkrankungen und postoperativ nach Sportunfällen. Damit die Pa-

tient:innen so schnell wie möglich wieder fit und mobil werden, erfolgt die Behandlung durch die Fachspezialist:innen in täglichen Therapieeinheiten (Montag bis Freitag) und in Form von Einzelanwendungen und Einzeltrainingseinheiten. Zu den medizinischen Leistungen gehören unter anderem auch Krankengymnastik und manuelle Therapie, Massagen und EMS-Training (Elektro-Myo-Stimulation). Darüber hinaus wird das 7-Säulen-Prinzip der Sonnenalp-SPA-Philosophie «Leben in Balance» eingebaut. Auch Familie, Kinder oder Freund:innen von Gästen, welche eine private Reha gebucht haben, sind auf der «Sonnenalp» willkommen und können sich während der Therapieeinheiten bestens beschäftigen: Egal ob mit der Ganztages-Kinderbetreuung,

Entspannung in der 20'000 m<sup>2</sup> grossen Wellness-Welt oder durch das Outdoor-Aktivprogramm. ■

## Das Sonnenalp Resort

Mit ihrer über 100-jährigen Tradition gilt die «Sonnenalp» als Flaggschiff der alpinen Luxushotellerie in Deutschland. Ungeschlagen ist die Infrastruktur des 218-Zimmer-Resorts – mit Angeboten vom Sternrestaurant über den eigenen Reiterhof, die insgesamt 20'000 m<sup>2</sup> Indoor- und Outdoor-Wasser- und Wohlfühlwelt bis zum 42-Loch-Weltklassegolf.

### SONNENALP Resort

Telefon: +49 8321 272 0

E-Mail: [info@sonnenalp.de](mailto:info@sonnenalp.de)

Website: [www.sonnenalp.de](http://www.sonnenalp.de)



WEIN

# ART & TERROIR VIGNOBLES SILVIO DENZ

Text: Isabelle Greifenstein







Im Jahr 2005 erwirbt Silvio Denz die Weingüter von Faugères und Péby Faugères, die 2012 zu Grands Crus Classés von Saint-Émilion aufsteigen. 2007 übernimmt er zusammen mit Fabio Chiarlotto das toskanische Weingut Montepeloso und 2010 mit dem dänischen Önologen Peter Sisseck das Château Rocheyron, das der Appellation AOC Saint-Émilion Grand Cru angehört. 2014 schliesslich wird Silvio Denz Besitzer von Château Lafaurie-Peyraguey im Sauternes. Parallel dazu entwickelt der Schweizer Unternehmer dort ein Luxushotel-Konzept, das auf der Synergie von Kristallglas seines Unternehmens Lalique und Weinbergen beruht – auf einer Verbindung von technischem Know-how und französischem Savoir-vivre. Diese widerspiegelt perfekt die Kombination von Kunst und Wein, die dem Freigeist Silvio Denz so wichtig ist.

Die Weingüter von «Vignobles Silvio Denz» erfreuen sich des leidenschaftlichen Engagements ihres Besitzers, der weder katalogisiert noch in Kategorien denkt. Denz bringt Menschen mit herausragenden Talenten zusammen. Und er kombiniert seine Leidenschaften, um seine Weingüter voll zur Geltung zu bringen: die Kunst der Weinbereitung und die Architektur, Handwerkstradition und Spitzeninfrastruktur.

### Saint-Émilion – ein Horizont voller Weinberge

Den besten Überblick über die Weingüter in der Region Saint-Émilion verschafft man sich von der Terrasse der Weinkathedrale von Château Faugères, dem Aushängeschild von «Vignobles Silvio Denz». Von der Anhöhe auf der Rive Droite lässt sich das durch die drei Weinberge gebildete

Dreieck gut erkennen: Im Osten stehen die wertvollen Merlotstöcke von Péby Faugères, daneben liegen die prächtigen Parzellen von Faugères, weiter südlich folgen die Reben von Cap de Faugères. Dieser Wein wurde übrigens auch von der britischen Königsfamilie im Jahr 2012 anlässlich des diamantenen Thronjubiläums der Queen ausgeschenkt ... Wenige Kilometer weiter weg sieht man ferner die Parzellen von Château Rocheyron, die auf einem sonnenverwöhnten Plateau liegen.

### Zwei Weinkeller von Mario Botta prägen das Bild von Faugères

Der im Jahr 2009 von Mario Botta entworfene Keller gilt heute als Sinnbild für Château Faugères. Die skulpturale «Kathedrale des Weins» thront auf einer Anhöhe über den Stockrei-

hen. Fünf Jahrhunderte trennen den geometrisch strengen Bau von den runden Formen der Chartreuse von Faugères, die im 16. Jahrhundert als Jagdschloss erbaut wurde. Die jüngste Errungenschaft ist ein erneut vom Schweizer Stararchitekten entworfener Weinkeller für Péby Faugères, der 2021 eröffnet wurde. Wie ein Kranz legt sich das neue Gebäude dabei um das alte Winzerhaus aus Stein. Die Erweiterungen wirken geometrisch modern und heben sich vom alten Teil klar ab. Mit diesem Weinkeller möchte Silvio Denz die alte Weinbaustätte des Terroirs erneut zur Geltung bringen und dabei die Landschaft von Saint-Émilion als wertvolles Kulturerbe wahren.

Besucher lassen gerne die besondere Atmosphäre von Château Faugères auf sich wirken und nehmen die Bilder des natürlichen Amphitheaters, das die drei Weinberge von Faugères





**Linke Seite:** Biologische Bewirtschaftung mit Pferden auf Château Péby Faugères  
**Oben:** Neuer Weinkeller Château Péby Faugères  
**Links:** Weinkathedrale Château Faugères  
**Links unten:** Suite Hotel & Restaurant LALIQUE Château Lafaurie-Peyraguey **Unten:** Silvio Denz



res bilden, in sich auf. Eine Führung durch die Weinkeller von Château Péby Faugères und Château Faugères sowie durch den spektakulären Weinkeller von Cap de Faugères lässt niemanden ungerührt und prägt sich in die Erinnerung ein.

### Château Lafaurie-Peyraguey: Heimat prestigeträchtiger Sauternes Süssweine

In der unverfälschten Natur des Sauternes, in der an einigen Tagen des Jahres eine nachmittägliche Hitze die Morgennebel ablöst, gedeihen Sémillon-Trauben für die renommiertesten Süssweine der Welt. Château Lafaurie-Peyraguey ist ein sehr altes Weingut und verfügt seit 1855 über die Anerkennung als Premier Grand Cru Classé. Seit einigen Jahren werden hier neben den exklusiven Süssweinen auch wieder grossartige trockene Weissweine produziert, die Lafaurie-Peyraguey früher schon hervorbrachte. Ein Besuch mit Verkostung bietet

ein einmaliges Eintauchen in die faszinierende Geschichte des Weinguts und der Geheimnisse der Herstellung seiner aussergewöhnlichen Weine. Anlässlich der 400-Jahr-Feier des Schlosses wurde im Juni 2018 ausserdem das exklusive Hotel-Restaurant Laliqeu im Château Lafaurie-Peyraguey eröffnet. Hier begegnen sich vier Welten: Wein, Kristall, Gastronomie und Gastfreundschaft. Das 5-Sterne-Haus gehört zur Vereinigung «Relais & Châteaux» und wurde im März 2022 mit dem zweiten Guide-Michelin-Stern bedacht.

### Streben nach Perfektion und Engagement für die Umwelt

Bei «Vignobles Silvio Denz» wird nichts dem Zufall überlassen, auch bei der Bewirtschaftung, die in stetem Streben nach Perfektion auf Methoden ausgerichtet ist, die so natürlich wie möglich sein sollen. Das Label «Haute Valeur Environnementale» und die Regeln des biologischen

Landbaus weisen die Richtung. Dieser hohe Anspruch und der volle Einsatz der an den Reben arbeitenden Menschen tragen ihre Früchte: Expertenkommentare und Degustationsnotizen bestätigen Jahr um Jahr die hervorragende Qualität dieser Weine. Silvio Denz erläutert: «Der Mensch und die Natur stehen im Mittelpunkt unserer Bemühungen, eine nachhaltige Zukunft für die kommenden Generationen und unseren Planeten zu gewährleisten. Die sichtbaren und unsichtbaren Auswirkungen dieser respektvollen und umweltgerechten Methoden veranlassen uns dazu, immer weiterzugehen und unser Engagement für die Natur unablässig zu erneuern.» ■

#### Vignobles Silvio Denz

Château Faugères  
 Saint-Etienne de Lisse,  
 FR-33330 Saint-Émilion,  
[www.vignobles-silvio-denz.com](http://www.vignobles-silvio-denz.com)  
[www.denzweine.ch](http://www.denzweine.ch)





## Einmal bestellen, das ganze Jahr über geniessen

Sie möchten die Vielfalt der Weinwelt in Ruhe zu Hause kennenlernen, ohne sich um die Auswahl der einzelnen Flaschen kümmern zu müssen? **Mit den Weinabos von Mövenpick Wein erhalten Sie alle drei Monate ein exklusives Überraschungspaket nach Hause geliefert.**

Wählen Sie Ihr Wunschabo: Weisswein, Rotwein Selection, Rotwein Premium, Italien oder Spanien. Als Vorgeschmack hier das Startpaket des Abos Rotwein Selection:

Rotwein  
Selection



Jetzt scannen und direkt bestellen unter  
[moevenpick-wein.ch/weinabo](http://moevenpick-wein.ch/weinabo)

**99.-** statt CHF 132.10 1L CHF 22.-  
Startpaket mit 6 Flaschen à 75 cl



### Exklusive Auswahl

Von unseren Expertinnen und Experten für Sie ausgewählt.



### Gratis Lieferung

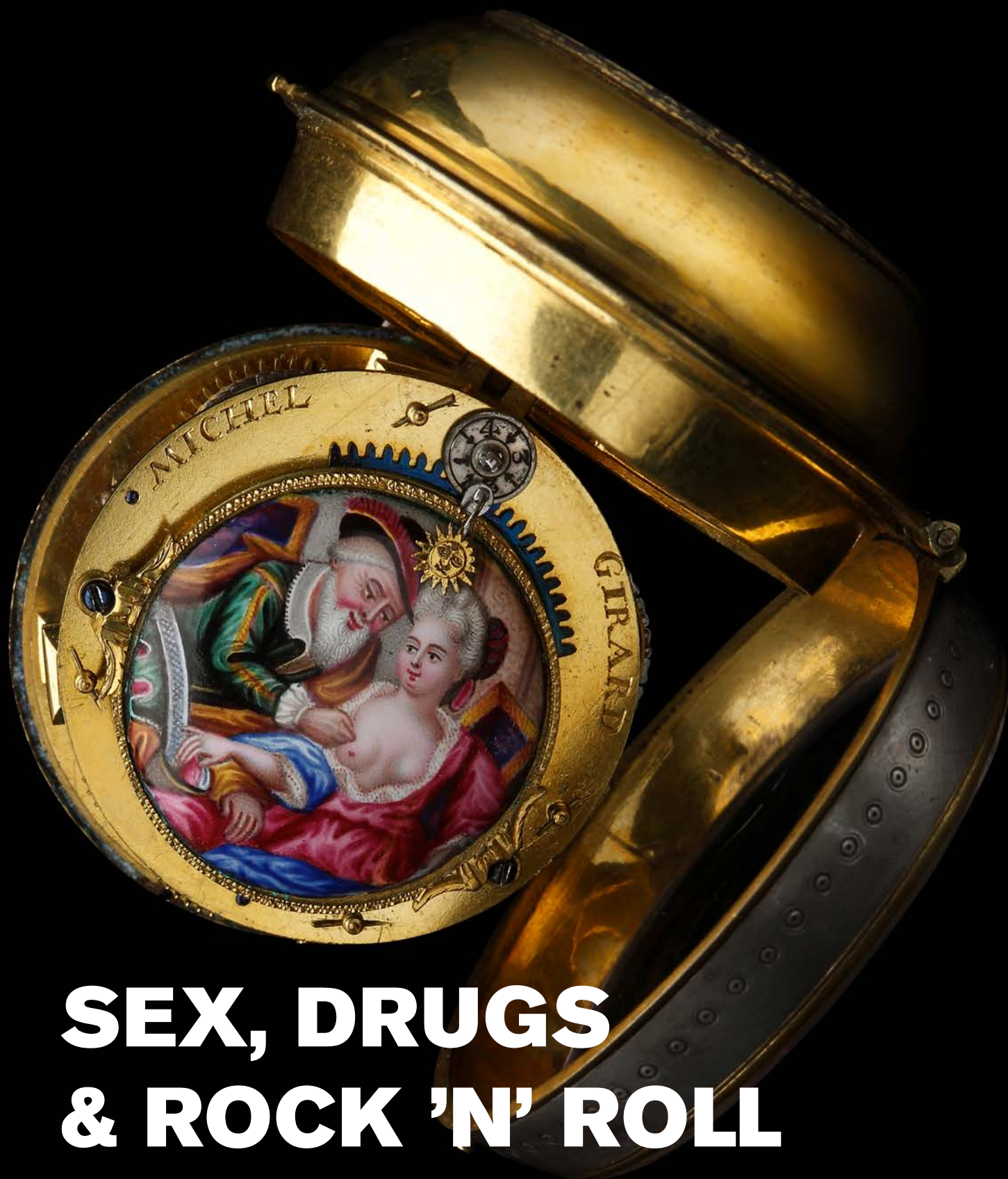
4 Weinpakete pro Jahr direkt zu Ihnen nach Hause geliefert.



### Preisvorteil

Sparen gegenüber dem Kauf von Einzelflaschen.





# SEX, DRUGS & ROCK 'N' ROLL

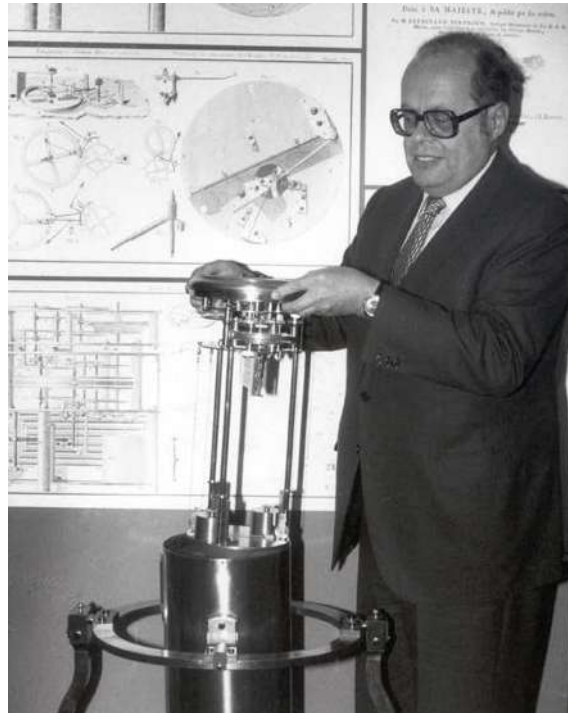
ES WEISS GAR ABENTEUERLICHE GESCHICHTEN ZU ERZÄHLEN UND GEHÖRT ZU DEN WICHTIGSTEN ATTRAKTIONEN ZÜRICHS: DAS UHREMUSEUM BEYER IST EINE WAHRE SCHATZKAMMER.

Text: Matthias Mächler





Waren lange verboten und gelten heute als begehrte Sammelobjekte: Uhren mit erotischen Sujets.



Der «Indiana Jones der Uhrenwelt» und Vater des Uhrenmuseums: Theodor Beyer mit dem Marinechronograph Nr. 26.



Nacht- und Nebelaktion: Die Pagoda-Turmuhren schnappte Theodor Beyer den Briten weg.

Mit Speck fängt man Mäuse – und mit Sex Leserinnen und Leser. Darum geht es hier auch gleich zur Sache. Eine Sache, die man nicht vermuten würde in einem altherwürdigen Haus wie Beyer Uhren & Juwelen. Respektive in deren Museum, dessen Sammlung zu den wichtigsten der Welt gehört. Die Gründe für diese ausserordentliche Stellung erklären wir später. Zuerst geht es, wie versprochen, um andere Stellungen.

Die entdeckt meist erst, wer zum wiederholten Mal das Museum besucht, also die grossen, berühmten, komplexen Uhren schon gesehen hat, und, von Kleinoden angezogen, zwischen den Vitrinen schlendert. Bei der zwiebelförmigen Taschenuhr mit der Emailmalerei eines vergnügt beisammensitzenden Paares (um 1700) stutzt man. Vor allem, wenn man nach längerem Betrachten entdeckt, dass da eine weibliche Hand im (Liebes-)Spiel ist. Bei einer anderen Taschenuhr (um 1820) überrascht nicht nur der handfeste Dreier, sondern die Mechanik, die diesen explizit bewegt. Die Uhrmacher jener Zeit hatten sich einen Spass daraus gemacht, die Öffnungsmechanismen zu verstecken. Bei dieser Uhr musste man sich durch drei Abdeckungen

rätseln, bis die erotische Szene Aug und Geist erfreute.

Das frivole Spiel mit den geheimen Szenen fand Anfang des 19. Jahrhunderts ein jähes Ende, als der Einfluss der Genfer Pastoren griff. Die Obrigkeit verbot erotische Darstellungen mit der Begründung, dass Frauen und Kinder in die Herstellung involviert waren. Das führte dazu, dass solche Uhren nur noch begehrter und kostbarer wurden. Schon mit 20 Stück gehört man heute zu den grossen Sammlern auf diesem Gebiet. Im Gegensatz zu normalen Taschenuhren verbuchen sie bei Auktionen Rekordpreise.

Das mit dem Sex wäre also geklärt. Kommen wir zu den Drogen – und damit zu Theodor Beyer (1926 bis 2002). Natürlich nahm er keine bewusstseinsweiternden Substanzen, seine Droge war das Sammeln. Er hatte das Glück, dass der Krieg vorbei, seine Chronometrie auf Kurs und die Welt mit der Zukunft beschäftigt war und sich kaum für die Vergangenheit interessierte. Beyer konnte sich in aller Ruhe um Raritäten aus Auktionen, Hinterlassenschaften und Hinterhofentdeckungen kümmern. Ferien kannte die Familie Beyer nicht, jede Reise wurde zum Stöbern und

Handeln genutzt. Dank erstklassigen Beziehungen in alle Winkel der Welt wurde sogar das britische Königshaus ausgetrickst.

Das ging so: In Italien kam eine äusserst seltene Automatenuhr in Pagodenform (um 1780) auf den Markt, ein atemberaubendes Kunstwerk, das vom britischen Uhrmacher James Cox für den chinesischen Kaiserhof hergestellt worden war. Auch Queen Elizabeth II. interessierte sich für sie, respektive ihre Kuratoren. Theodor Beyer kannte jemanden bei der Botschaft und erfuhr, dass die Briten am Montag in Mailand vorstellig würden. Er stieg am Samstag früh ins Auto, fuhr nach Italien und überzeugte den Verkäufer, ihm das Objekt noch am selben Tag zu verkaufen. Die Briten rückten am Montag vergeblich an – und schäumten vor Wut.

Theodor Beyer galt als Indiana Jones unter den Uhrensammlern, sein unglaubliches Wissen wurde weit über die Landesgrenze hinaus geschätzt. Wenn im Topkapi-Palast in Istanbul die Inventur der Uhrensammlung anstand, wurde er ebenso gerufen wie vom Schweizer Landesmuseum, wenn es um eine versierte Einschätzung ging. Glaubte Beyer nicht an einen Prototyp, zogen die Chefs der Uhren-





Gipfelstürmerin: Die erste Uhr auf dem höchsten Punkt der Welt – die Rolex «Explorer», die Sir Hillary am 29. Mai 1953 auf dem Mount Everest trug.



Sir Edmund Hillary mit Sherpa Tenzin Norgay

firmen das Modell zurück. Die Ehre, an den privaten Esstisch von Rolex-Gründer Hans Wilsdorf geladen zu werden, wurde nur zwei Uhrenhändlern zuteil: Ernst Bucherer und Theodor Beyer.

Wilsdorf hatte der Familie Beyer gar einen Sieg über Omega zu verdanken: Die Konkurrenten wetteiferten in den 1920er Jahren, wer die erste wasserdichte Uhr zur Serienreife bringen würde. Als Rolex dachte, so weit zu sein, entwickelte der Vater von Theodor Beyer einen Vakuumapparat – die Uhr fiel prompt durch. 1927 entschied Rolex den Wettbewerb doch noch für sich und nannte ihre Modelle wegen der nunmehr verbrieften Wasserdichten «Oyster». Die Beyer Chronometrie war weltweit eines der ersten und in Zürich lange das einzige Geschäft, das Rolex-Uhren anbot.

Gut möglich, dass diese enge Verbindung mithalf, zwei besonders wichtige Museumsstücke zu ergattern: Mit der Schwesteruhr der heute ausgestellten Rolex «Deep Sea Special»



Poetisch: Grosser Singvogelkäfig mit Uhr und Musikautomat (um 1780) von Jaquet Droz und Henri Maillardet.

von Jacques Piccard wurde 1960 ein Tauchgang im Marianengraben unternommen, der tiefsten Stelle im Meer; sie hielt einem Druck von über einer Tonne pro Quadratzentimeter stand. Das andere Exponat wiederum war die erste Uhr auf dem höchsten Punkt der Erde: Sir Edmund Hillary trug sie bei der Erstbesteigung des Mount Everest 1953.

1971 erfüllte sich Theodor Beyer seinen grossen Traum und eröffnete im Untergeschoss des Ladenlokals an der Bahnhofstrasse 31 sein Uhrenmuseum. Rund 260 Objekte sind hier permanent ausgestellt; die eigentliche Sammlung umfasst das Mehrfache. Wenn Beyer gefragt wurde, was seine Lieblingsuhr sei, antwortete er stets: «Die, die ich als letzte aufgestöbert habe.» Insider aber wussten, dass er besonders stolz war auf drei klobige, grosse Uhren – die Marinechronographen – das GPS des 18. Jahrhunderts. Dank ihnen konnten überhaupt erst fremde Meere befahren, Handel betrieben und Kriege gewonnen werden. Für die «Nr. 26» erhielt der Schweizer Uhrenpionier Ferdinand Berthoud von König Lud-

wig XV. einst den Adelstitel «Horloger de la Marine» – als Erster überhaupt.

Es steckt also schön viel Rock 'n' Roll in den Ausstellungsstücken dieses Museums. Seine besondere Stellung verdankt es der eindrücklichen, lückenlosen Dokumentation der Geschichte der Zeitmessung: In Zürich gehört es zu den zehn Top-Attraktionen für Touristen. Und Uhrenfans, die mal Feuer gefangen haben, gehen immer wieder hin. Weil man nie genau weiss, welche Entdeckung einen diesmal überrascht. ■

#### Berühmte Sammlung

Das Uhrenmuseum Beyer an der Bahnhofstrasse 31 in Zürich birgt eine der bedeutendsten Uhrensammlungen der Welt und dokumentiert die Geschichte der Zeitmessung von 1400 v. Chr. bis heute. Sonderausstellungen zu speziellen Themen gehören ebenso zu seinem Programm wie spannende Veranstaltungen für Gross und Klein. Es ist von Montag bis Freitag von 14 bis 18 Uhr geöffnet. [beyer-uhrenmuseum.com](http://beyer-uhrenmuseum.com)



# DEN REBEN SO NAHE

HOTELS MITTEN IN DEN WEINBERGEN

Wein ist Genuss und Kulturgut zugleich. Der Genuss eines grossartigen Jahrgangs eines bestimmten Weines kann Emotionen und unvergessliche Erinnerungen schaffen.

Was könnte somit schöner sein, als die Geheimnisse eines edlen Tropfens an seinem Ursprung zu lüften. Wir waren für Sie auf der Suche und haben drei unterschiedliche Destinationen entdeckt, um stilvoll den Geheimnissen der typischen Weine aus der Toskana, dem Burgund oder der Steiermark auf den Grund zu gehen.









## Borgo San Felice, Toskana

Umgeben von Olivenhainen, Weinreben und Zypressen, thront der kleine Weiler Borgo San Felice in der Chianti-Classico-Region in der Toskana. Früher ein mittelalterliches Dörfchen, wurden die alten Gemäuer mittlerweile aufwendig renoviert. Heute befindet sich hier das charmante 5-Sterne-Resort Borgo San Felice, Mitglied der «Relais & Châteaux»-Hotelgruppe.

29 Zimmer und 30 Suiten verteilen sich über das Gelände. Sie alle sind luxuriös im toskanischen Stil ausgestattet, gleichzeitig jedoch ganz individuell: mal mit einem Türmchen, mal mit einer großzügigen Loggia versehen. Zwei Signature-Suiten, La Loggia und L'Uliveta, erstrahlen seit dieser Saison in neuem Glanz und bieten eine perfekte Kombination aus historischen Landschafts-Dekorelementen, Komfort und Modernität.

Im Zentrum mit der Piazza befindet sich der Patrizierplatz und eine kleine Kapelle. Rund um den Weiler

sind 150 Hektar mit Rebstöcken bepflanzt. Die Terroirs Chianti Classico, Montalcino und Bolgheri gelten als herausragende Gebiete für die toskanische Weinproduktion und bei Weinbesichtigungen in den Kellereien haben Gäste die Möglichkeit, die «San Felice»-Methode kennenzulernen.

Nicht allzu verwunderlich, hielt die Weintradition auch im Spa-Bereich des Resorts Einzug. Untergebracht in der ehemaligen Olivenölpresse, befindet sich heute das Botanical Spa. Die Weintherapie ist nur eine der wohltuenden Behandlungen, die die Gäste in Einklang mit der umliegenden Natur bringt.

Die Grundidee des gastronomischen Gesamtkonzepts ist es, aus der reichen Geschichte der Toskana zu schöpfen und dabei regionale Zutaten mit einer internationalen Note zu versehen. Die Gäste des Resorts haben die Wahl zwischen der Osteria mit eher bodenständiger toskanischer Küche und dem

Gourmetrestaurant Il Poggio. Dort werden sie vom jungen Kolumbianer Juan Quintero begrüßt, der vor drei Jahren seinen ersten Michelin-Stern erhielt und im vergangenen Jahr zudem mit einem grünen Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Für Gäste, die gerne in die Natur eintauchen, bietet das Resort ein Picknick im «Orto» an. Liebhaber lokaler Traditionen können geführte Touren zu toskanischen Dörfern buchen oder – je nach Jahreszeit – bei einer Trüffeljagd dabei sein.

### **Borgo San Felice**

Località San Felice  
53019 Castelnuovo Berardenga  
(Siena), Italy  
[www.borgosanfelice.it](http://www.borgosanfelice.it)





## COMO Le Montrachet, Burgund

Herausragende Weine, authentische Küche und französische Eleganz – dafür steht Montrachet, eine der bekanntesten Weinregionen im Burgund. Eingebettet in die Winzergemeinde Puligny-Montrachet und umgeben von 17 «Grand-Cru»-Weinbergen, nur wenige Schritte vom gleichnamigen Weinberg «Le Montrachet», liegt das neu eröffnete COMO Le Montrachet. Mit dem Neuzugang erweitern die COMO Hotels and Resorts ihre Kollektion und setzen erstmals Fuss auf französischen Boden. Im neuen COMO Le Montrachet dreht sich alles um französische Lebensart, Design und natürlich Genuss. Das neue Boutique-Hotel befindet sich in einem herrschaftlichen Anwesen mit drei denkmalgeschützten Gebäuden aus dem Jahr 1842 im Herzen des Weinbauerndorfs Puligny-Montrachet mit nur 200 Einwohnern. Die 30 Zimmer und Suiten sind von der renommierten Mailänder Designerin Paola Navone gestaltet worden, die dafür

bekannt ist, historische Bauten und zeitgenössisches Design in zurückhaltend eleganter Weise zu verbinden. Im COMO Le Montrachet wurde das französische «Esprit du lieu» mit den Farben der französischen Weinlandschaften aufgegriffen, mit eleganten Akzenten modern interpretiert und mit eigens für das Hotel entworfenen Möbeln zu einem Gesamtwerk von Paola Navone ergänzt. Im Fine Dining Restaurant Le Montrachet verwöhnt Chefkoch Romain Versino Gäste kulinarisch mit Produkten von lokalen Landwirten und einer saisonalen Speisekarte – und natürlich immer begleitet von erstklassigen Weinen der Region. Neben dem renommierten Weingut Montrachet liegen vier «Grand Cru»- und siebzehn «Premier Cru»-Lagen sowie die Dörfer Chassagne-Montrachet, Meursault, Volnay und Pommard Volnay und Pommard in unmittelbarer Nähe des Hotels – ein echtes Paradies für Weinkenner. Der hoteleigene Sommelier André

Berthier nimmt Weinliebhaber bei Weinverkostungen, Ausflügen zu lokalen Weingütern und Workshops mit Winzern mit in die Welt der edlen Burgund-Tropfen. Das Burgund hat seinen Besuchern aber noch viel mehr zu bieten als nur guten Wein und ist ganzjährig eine Reise wert – von Kochkursen und Weinproben über Fahrradtouren bis hin zu malerischen Wanderungen und Heissluftballonfahrten über die Weinberge. Besonders im Sommer und Herbst, wenn die Zeit der Traubenernte («vendanges») beginnt und die Weinreben in leuchtenden Farben die Landschaft schmücken, ist das COMO Le Montrachet der perfekte Ort für Ruhe und Erholung.

### COMO LE MONTRACHET

10 place du Pasquier de la Fontaine  
21190 Puligny-Montrachet, France  
[www.comohotels.com](http://www.comohotels.com)





## PURESLeben, Steiermark

Wein mit Weitblick. Ein Restaurant mit eigenem Weingut und Landwirtschaft trifft auf zwölf Designrefugien inmitten einer der beliebtesten Weinregionen Österreichs – PURESLeben ist ein Muss für Weingenießer.

Reben soweit das Auge reicht: In der Südsteiermark, an der Grenze zu Slowenien, besitzt die Familie Silly seit über 100 Jahren ihr gleichnamiges Weingut in einer der besten Lagen Österreichs an der Südsteirischen Weinstraße. Die Brüder Dietmar und Gerald Silly bieten neben Verkostungen auch geführte Weinbergwanderungen für die Gäste an, um Wissenswertes über die Region, die Traubensorten und die Geschichte des Weinbaus zu erfahren. Foodies begrüßen die Gastgeber und Brüder Dietmar und Gerald Silly im eigenen Restaurant «Sillys Kuchl». Das Herzstück von PURESLeben in Oberhaag verspricht authentisches Ambiente mit einer traditionellen Küche vom Holzofen sowie exklusive Verkostungen der hauseigenen Weine. In der großen Stube bereiten die Brüder steirische

Menüs mit saisonalen Zutaten aus der eigenen Landwirtschaft zu. «In den hohen Mauern des ehemaligen Weinstadels haben wir einen Ort der Gesellschaft und des Genusses geschaffen», ist sich das Brüderpaar einig.

Neben dem Wein und gutem Essen gilt Dietmars Leidenschaft seit jeher dem Bauen und Wohnen. So laden südlich von Graz zwölf Ferienhäuser zu geruh-samen Stunden in absoluter Alleinlage ein. Jedes Haus unterscheidet sich in Architektur, Design und Lage – absolute Einzelstücke. Einige der Häuser sind alte Stadel, die behutsam renoviert, restauriert und teilweise durch moderne Anbauten ergänzt wurden, andere wurden komplett neu errichtet. Vorwiegend heimische Materialien wie Massivhölzer und Stein wurden beim Bau aller Ferienhäuser verwendet. Grosse Glasfronten holen zudem die sanfte Landschaft ins Innere und vermitteln das Gefühl, mitten in der Natur zu leben. Der jüngste Zuwachs ist das Premiumhaus Grabenschake, das selbst Architekturkenner überwältigt.

Inmitten einer von 55'000 Quadratmeter großen Naturlandschaft steht das 200 Jahre alte Bauernhaus. Man könnte an ein verlassenes Idyll aus einer anderen Zeit denken, wäre da nicht der stylische Anbau aus Glas, Naturstein und Holz und der zehn Meter lange beheizte Außenpool, ebenfalls umrahmt mit Naturstein aus der Region, und eine einladende Terrasse, die mit einer Panoramasauna punktet. Man könnte an ein verlassenes Idyll aus einer anderen Zeit denken, wäre da nicht der stylische Anbau aus viel Glas, Naturstein und Holz. Hinzu kommt der zehn Meter lange, beheizte Außenpool, ebenfalls umrahmt mit Naturstein aus der Umgebung, und eine einladende Terrasse, die von einer Panoramasauna begrenzt wird. Willkommen in der Moderne! ■

**PURESLeben**  
Oberhaag 110  
8455 Oberhaag, Austria  
[www.puresleben.at](http://www.puresleben.at)



A woman with curly hair, wearing a vibrant red, long-sleeved, floor-length gown with a draped capelet, stands in a home office. She is smiling and holding a red clutch bag. The office background includes a desk with a computer monitor, a laptop, and a wooden chair. A bookshelf is visible in the background. The overall lighting is warm and bright.

*Gala*

**Bring mehr Gala  
in dein Leben!**

Jeden Donnerstag neu im Handel, jederzeit  
auf GALA.de und Samstag 17:45 bei RTL.



# EMOTIONALE GENUSSMOMENTE



Innerhalb 24 Stunden  
in frischestem Zu-  
stand per Paketdienst  
erhältlich.

**DO  
OCE**  
OONA   
CAVIAR

ECHTER SCHWEIZER  
ALPEN KAVIAR

REIN. NATÜRLICH. NACHHALTIG.

Tropenhaus Frutigen  
CH-3714 Frutigen  
Tel: +41 33 672 11 47  
sales@oona-caviar.ch  
www.oona-caviar.ch



**HIRSLANDEN**



KLINIK HIRSLANDEN



**SPEISE- UND  
GETRÄNKEKARTE  
MENU CARD  
MENU  
LISTA DEI CIBI**



# LIEBE, SEHR GEEHRTE GÄSTE DER KLINIK HIRSLANDEN

WILLKOMMEN IN DER WELT DER GASTFREUNDSCHAFT UND DER FEINEN KULINARIK. AUF DEN FOLGENDEN SEITEN ENTFÜHREN WIR SIE IN GENUSSWELTEN, DIE IHREM HIRSLANDEN-AUFENTHALT GLANZLICHTER AUFSETZEN.

## HOTELSERVICE

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

Die Mahlzeiten werden Ihnen und Ihrem Besuch abhängig von der Bettenabteilung zu unterschiedlichen Zeiten serviert:

Frühstück: 07.15 – 08.30 Uhr  
Mittagessen: 11.45 – 13.30 Uhr  
Abendessen: 17.00 – 18.30 Uhr

Damit wir die Mahlzeiten zeitgerecht und in hoher Qualität anrichten und servieren können, bitten wir Sie, die Bestellung für Sie und Ihren Besuch spätestens bis zu den folgenden Zeiten beim Hotel-service aufzugeben:

Mittagessen: spätestens bis um 10.00 Uhr  
Abendessen: spätestens bis um 15.00 Uhr  
Frühstück: am Vorabend bis um 18.00 Uhr

## LEISTUNGEN FÜR UNSERE PATIENTEN IM ZIMMER

Das Frühstück und die 3-Gang-Tagesmenüs sind für alle unsere Patienten inbegriffen.

Als zusatzversicherter Patient haben Sie die Möglichkeit, aus unseren à-la-carte-Angeboten zu wählen. Privatpatienten steht das à-la-carte-Angebot kostenlos zur Verfügung. Als Halbprivatpatient erhalten Sie eine Reduktion von 25 % auf die ausgewiesenen Preise.

## GETRÄNKE IM ZIMMER

Mineralwasser, Tee und Kaffee sind kostenlos. Süssgetränke, Wein und Spirituosen werden zu den Preisen in der Getränkekarte verrechnet und separat auf Ihre Rechnung gebucht.

## FÜR IHRE BESUCHER

Ihren Besuchern stehen die Tagesmenüs und à-la-carte Angebote kostenpflichtig zur Verfügung. Alle Konsumationen werden auf Ihre Rechnung gebucht. Es ist keine Bar- oder Kartenzahlung möglich.

## KOSCHERE MAHLZEITEN

Auf Wunsch erhalten Sie eine separate Speisekarte für koschere Kost. Diese Speisen werden vom Verein KOHmeal, Koschere Patientenverpflegung, angeliefert und nach vorgegebenen Richtlinien serviert.

IHR HOTELSERVICE-TEAM

## KAFFEE-LOUNGE & SHOP

In unserer Kaffee-Lounge erwarten Sie täglich frisch zubereitete Köstlichkeiten in einer erholsamen Wohlfühl-Atmosphäre. In unserem kleinen und feinen Shop finden Sie alles für Ihre Unterhaltung, Ihre täglichen Bedürfnisse sowie eine Auswahl an exklusiven Geschenkartikeln und Blumen.

Öffnungszeiten Kaffee-Lounge & Shop  
Mo.–Fr. 07.00 – 19.00 Uhr  
Sa. & So. 08.00 – 18.00 Uhr

## RESTAURANT QUADRO

Kennen Sie unser Restaurant QUADRO for Passion & Excellence? Sie finden es im Parterre der Klinik Hirslanden. Hier geniessen Sie die verführerischen Kreationen unseres Chefs Albert Hubmann und seiner Küchencrew in entspanntem Ambiente, liebevoll umsorgt von unserem Serviceteam. Die Konsumation ist für Patienten kostenpflichtig. Privatpatienten erhalten eine Reduktion von 25 % auf das Speiseangebot.

Öffnungszeiten Restaurant QUADRO:  
Mo.–Fr. 10.00–21.30 Uhr (Küche geöffnet 11.00 bis 21.00)  
Sa. & So. 10.00–21.00 Uhr (Küche geöffnet 11.00 bis 20.30)

WILLKOMMEN IM KREIS DER GENIESSER UND DER MENSCHEN, DIE DAS BESONDERE LIEBEN.





# FRÜHSTÜCK BREAKFAST PETIT-DÉJEUNER COLAZIONE

GUTEN MORGEN, GOOD MORNING, BONJOUR, BUON GIORNO

Wenn Sie sich Ihr Frühstück selbst zusammenstellen möchten, wählen Sie aus dem nachstehenden Angebot aus:

## GETRÄNKE

Cafe Crème, Milch warm/kalt  
Ovomaltine  
Caotina  
Tee (Althaus)  
Orangensaft

## BROT

Buttergipfel  
Weggli  
Ruchbrot/Vollkornbrötchen

«EIN GUTER KAFFEE MUSS SCHWARZ  
WIE DIE NACHT, HEISS WIE DIE LIEBE  
UND SO SÜSS ODER BITTER WIE DAS  
LEBEN SEIN.»

ARABISCHES SPRICHWORT

## FRÜHSTÜCKS-BEILAGEN

Konfitüre/Butter	1.00
Joghurt	1.00
Portion Käse	1.00
Hüttenkäse	2.00
Kleiner salziger Teller (Auswahl zwischen Aufschnitt/Bauernschinken/Roastbeef/Käse)	3.00
Geräucherte Lachstranchen (FAO 27)	5.00
Halbe Avocado	2.50

## FRÜHSTÜCKS-ERWEITERUNG

Kleines Birchermüesli mit Beeren	4.50
Kleiner Fruchtsalat	5.00
Cornflakes	2.50
Gekochtes Ei	3.50
Rührei oder Omelette	7.00
Spiegelei	7.00
Portion gebratener Speck (CH) oder Schinken (CH)	3.00





# VORSPEISEN STARTERS HORS-D'ŒUVRES PRIMI PIATTI

## KALTE SPEISEN

Schottischer Rauchlachsteller mit Meerrettich-Schaum, auf Wunsch mit Briochetoast	29.00	
Bündner Trockenfleisch (CH) mit Bergkäse	29.00	
Beefsteak Tatar (CH) mit Schalotten, Kapernäpfeln, auf Wunsch mit Briochetoast	22.00	33.00
Auserlesene Käse mit hausgemachtem Birnenbrot	18.00	
Birchermüesli mit frischen Beeren, auf Wunsch mit Ruchbrot	9.50	
Blattsalate "Hirslanden" mit Ei, Radieschen und Kräutern	10.50	13.00
Salat von Saporini-Tomaten mit Büffel-Mozzarella, Rucola und Basilikum-Pesto	12.00	19.00

## SUPPEN

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis, Chilli und Ingwer	14.00
--	-------

## WARME SPEISEN, VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Gefüllte Gemüse-Ravioli oder Spaghettini mit hausgemachtem Tomaten-Sugo, Bolognese Sauce (CH) oder Parmesansauce	27.00
Französische Omelette Natur, mit Kräutern, Bauernschinken (CH) oder Käse	16.00
Penne mit provenzalischer Tomatensauce, Gartenerbsen, Mozzarella-Perlen und Basilikum-Pesto	28.00

«MAN SOLL DEM LEIB ETWAS  
GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE  
LUST HAT DARIN ZU WOHNEN.»  
WINSTON CHURCHILL, BRITISCHER STAATSMANN



# HAUPTSPEISEN MAIN COURSES PLATS PRINCIPAUX PIATTI PRINCIPALI

## FISCH

Gebratenes schottisches Lachssteak	31.00	45.00
Sautiertes Zanderfilet mit der Haut (FAO 05)	28.00	41.00
Sautierte Riesenkrevetten (VN)	29.00	43.00

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE SAUCEN UND BEILAGEN WÄHLEN: (im Preis inbegriffen)

Dillsauce, Champagnersauce oder rote Currysauce

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, feine Nudeln, Risotto oder Reis

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

## FLEISCH

Gebratene Kalbsbratwurst (CH)	25.00
Sautiertes Natura Kalbsrückensteak (CH)	33.00 48.00
Gebratene Poulardenbrust (CH) mit Thymian	36.00
Gebratenes Black Angus-Rindsfilet (IRL)	38.00 54.00

DAZU KÖNNEN SIE FOLGENDE SAUCEN UND BEILAGEN WÄHLEN: (im Preis inbegriffen)

Portwein-Jus, Zwiebelsauce oder Kräuterbutter

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln, Dampfkartoffeln, feine Nudeln, Risotto oder Reis

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







# NACHSPEISEN DESSERTS DESSERTS DOLCI

## SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Frisch aufgeschnittene Früchte	13.00	Ice Coffee «Hirslanden» mit oder ohne Kirsch	10.50
Passionsfrucht-Kokosnuss-Schnitte mit marinierten Früchten	14.00	Auf Anfrage verschiedene Eissorten pro Kugel	3.50
Hausgemachtes Karamell-Köpfli mit oder ohne Rahm	9.00		
Frische Fruchtwähe mit Rahm	6.50		
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	6.50		

«ES IST NICHT SCHWER, DIE FÄHIGKEIT ZU ERLERNEN. DAS GLÜCK,  
DIE ZUFRIEDENHEIT UND SELBSTVERWIRKLICHUNG DARIN ZU FIN-  
DEN, ANDEREN MENSCHEN GUTES ESSEN ZU SERVIEREN, DAS IST  
ES, WAS EIN RICHTIG GUTES RESTAURANT AUSMACHT.»

MARIO BATALI, AMERIKANISCHER CHEFKOCH



# KLEIN & FEIN SMALL & FINE PETITES & FINES PICCOLO & RAFFINATO

## SANDWICHES

Zubereitet mit frischem  
Laugen-Baguette

10.50

- Roastbeef (CH)
- Bündnerfleisch (CH)
- Parmaschinken (ITA)
- Salami (ITA)
- Bauernschinken (CH)
- Schottischer Rauchlachs
- Käse
- Ei

## CANAPÉS

Zubereitet mit Briochetoast,  
zwei halbe Stücke pro Sorte

6.50

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

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

Legende: ITA / Italien, IRL / Irland, CH / Schweiz und VN / Vietnam  
FAO-Gebiet: 05 Europa / 27 Nordostatlantik / 71 Westlicher Pazifik

\* Fleisch ausländischer Herkunft:

1) kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

2) kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt., respektive ab 01.01.2024 inkl. 8.1 % MwSt.





# IM OFFENAUSSCHANK BY THE GLASS AU VERRE AL BICCHIERE

## CHAMPAGNER/SCHAUMWEIN

### Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blanc

Legras & Haas, Chouilly, Champagne  
Chardonnay

## CÜPLI

15.50

## FLASCHE

7.5 dl 98.00  
3.75 dl 59.00

### Truttiker Blanc de Pinot Blanc Brut

Weingut Familie Zahner, Truttikon ZH  
Pinot Blanc

9.50

67.00

### Prosecco Garbel

Familie Adami, Veneto  
Glera

8.50

60.00

## WEISSWEIN

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

### Compleo Cuvée Blanc Prestige VDP 2022/23

Staatskellerei Zürich  
Pinot Gris, Chardonnay

6.50 13.00 19.50 32.50 45.50

### Lumano Bianco del Ticino DOC 2022

Tamborini, Ticino  
Merlot, Chardonnay und Viognier

7.80 15.60 23.40 39.00 54.00

### Roero Arneis DOCG 2022

Antica Cascina dei Conti del Roero, Piemonte  
Roero Arneis

8.50 17.00 25.50 42.50 63.00

### Blas Muñoz Chardonnay VT Castilla 2021

Viñedos Bodegas Muñoz, La Mancha  
Chardonnay, 8 Monate im Barrique

9.50 19.00 28.50 47.50 67.00

## ROSÉWEIN

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

### Œil de Perdrix «Valentin» AOC 2022/23

Nicolas Ruedin, Neuchâtel  
Pinot Noir

7.30 14.60 21.90 36.50 51.00

## ROTWEIN

1 dl 2 dl 3 dl 5 dl 7.5 dl

### Compleo Cuvée Noir 2022/23

Staatskellerei Zürich  
Pinot Noir, Cornalin, Gamaret

7.10 14.20 21.30 35.50 50.00

### Merlot Ronco dell'Angelo DOC 2019/20

Tenuta Ronco dell'Angelo, Vinattieri, Ticino  
Merlot, 14 Monate in Barrique

9.30 18.60 27.90 46.50 65.00

### Poggiassai IGT Toscana 2018

Poggio Bonelli, Toscana  
Sangiovese und Cabernet Sauvignon, 18 Monate im Barrique

12.50 25.00 37.50 62.50 88.00

### Torre Albeniz Reserva 2019/20

Bodegas Peñalba Lopez, Ribera del Duero  
Tempranillo (Biodinamisch)

9.50 19.00 28.50 47.50 67.00



# AUSGEWÄHLTE WEINE

## SELECTED WINES

### VINS SÉLECTIONNÉS

### VINI SELEZIONATI



#### CHAMPAGNER/SCHAUMWEIN

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

**Dom Pérignon (Jahrg. auf Anfrage)** 7.5 dl 318.00  
Moët & Chandon, Épernay, Champagne  
Chardonnay, Pinot Noir

**Krug Grande Cuvée Brut** 7.5 dl 325.00  
Krug, Reims, Champagne  
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Cristal Roederer Brut 2012** 7.5 dl 330.00  
Louis Roederer, Reims, Champagne  
Pinot Noir, Chardonnay

**Franciacorta Brut DOCG Saten 2018/19** 7.5 dl 82.00  
Azienda Agricola Ferghettina, Lombardia  
Chardonnay

#### WEISSWEIN - SCHWEIZ

**Truttiker Riesling x Sylvaner 2021/22** 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.

**Petite Arvine «Hurlevent» AOC 2021/22** 7.5 dl 64.00  
Les Fils de Charles Favre, Wallis  
Petite Arvine

Charmante Nase nach reifen Aprikosen, Rhabarber und Zitronenminze. Cremigweicher Auftakt mit viel gelber Frucht und einem Hauch Exotik (Mango), perfekt balanciert, von einer guten Fruchtsüsse getragen; leicht salziges, konzentriertes Finale.

**Dézaley «Chemin de Fer» 2021/22** 7.5 dl 78.00  
Luc Massy, Lavaux VD  
Chasselas

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

**Bianco Rovere - Bianco di Merlot DOC 2021/22** 7.5 dl 85.00  
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 1<sup>er</sup> Cru AOC «Vau Ligneau» 2021/22** 7.5 dl 70.00  
Domaine Alain Geoffroy, Yonne  
Chardonnay

Brillantes Gelb mit grünen Reflexen. Präsender Duft, mit floraler Stilistik und feiner Mineralwürze aus dem einzigartigen Terroir. Saftig-attraktiver Chablis mit echtem Tiefgang, tollem Fruchtextrakt, Süsse sowie dem typisch salzig-mineralischen Charakter und feinem Schmelz.

**Sancerre AOC «La Vigne Blanche» 2021/22** 7.5 dl 64.00  
Henri Bourgeois, Loire  
Sauvignon Blanc

Stachelbeeren, Zitrus-, aber auch tropische Früchte, mineralisch-würzig untermalt mit den typischen Feuersteinnoten seines Terroirs. Bleibt lange am Gaumen, verfügt über enormes Potenzial zur weiteren Reife. Ein wahrhaft grosser Sauvignon Blanc.

**Chassagne Montrachet 2015 1<sup>er</sup> Cru «Morgeot Les Grands Clos»** 7.5 dl 161.00  
Domaine Coffinet-Duvernay Côte de Beaune  
Chardonnay

Ein untypischer Chassagne mit vielen Eisbonbons-, Pfirsich und Mango-Aromen. Im Gaumen sehr saftig mit einer feinen Textur und viel Struktur.

#### WEISSWEIN - ITALIEN

**Riesling «Praepositus» 2018/20** 7.5 dl 76.00  
Abbazia di Novacella, Südtirol  
Riesling

Ein wunderbarer Riesling! Ein Drittel der Trauben wird als Spätlese erst im Dezember geerntet. Typische Rieslingaromen, wie Pfirsich, aber auch Zitrusfrüchte und eine schöne Mineralität. Vielschichtig am Gaumen, mit angenehm tragender Säure und langem Ausklang.

**Friulano Collio "Miklus Francesco" DOC 2018** 7.5 dl 82.00  
Draga, Friuli  
Friulano

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

**Etna Bianco DOC 2021/22** 7.5 dl 65.00  
Massimo Lentsch, Sicilia  
Carricante

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





## WEISSWEIN - ÖSTERREICH

**Grüner Veltliner Federspiel** 7.5 dl 69.00  
**«Spitzer Rotes Tor» 2021/22**  
 Weingut Franz Hirtzberger, Wachau  
 Grüner Veltliner

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

**Riesling Smaragd** 7.5 dl 75.00  
**(Ried Achleiten) 2018**  
 Weingut Roman Jäger, Wachau  
 Riesling

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

## ROSÉWEIN SCHWEIZ

**Œil de Perdrix «Valentin»** 7.5 dl 51.00  
**AOC 2022/23**  
 Nicolas Ruedin, Neuchâtel  
 Pinot Noir

Sehr fruchtbetonter Wein. Schmeckt nach Kirschen und Johannisbeeren mit einem Hauch von Minze, Zimt und Lebkuchen. Ideal als Apérowein und passt wunderbar zu Käse oder einem Fondue.

## ROTWEIN - SCHWEIZ

**ÉO Noir 2020/21** 7.5 dl 76.00  
 Staatskellerei Zürich  
 Gamaret, Merlot

Im Bouquet schwarze Kirschen, Cassis und dezente Eukalyptusnoten; am Gaumen reife Pflaumenfrucht und viel saftiger Waldbeerenkompott, dann Marzipan und ein Hauch von Rum, unterstützt von einer delikaten Röstaromatik. Durch den Merlot erfährt dieser Rotwein eine grossartige Eleganz und eine wunderbar samtige Textur, unterlegt von einer dezenten Extraktsüsse; klasse Länge.

**Truttiker Pinot Noir Barrique 2018/19** 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 2021/22** 7.5 dl 65.00  
 Weingut Hansruedi Adank,  
 Bündner Herrschaft  
 Pinot Noir (Stahltank)

Es zeigen sich die für Pinot Noir sehr typischen, fruchtigen, beerigen Aromen. Auch am Gaumen erfreut er mit seinem fruchtbetonten, gehaltvollen Geschmack und einer harmonischen Struktur mit feinen Tanninen.

**Syrah «Grandmaître»** 7.5 dl 73.00  
**Valais AOC 2020/21**  
 Gregor Kuonen,  
 Caveau de Salquenen, Wallis  
 Syrah (12 Monate Barrique)

Eine angenehm parfümierte Nase nach Blaubeeren, schwarzen Kirschen und pfeffrigen Noten, auch eine Spur Veilchen. Eine konzentrierte Frucht zeigt sich am Gaumen, wiederum schwarzbeeriger Art, die Röstaromen unterstützen die kräftige Frucht aufs Schönste mit Mokka-Aromen und etwas Karamell.

**«Balin» Svizzera Italiana IGP 2020** 7.5 dl 114.00  
 Cantina Kopp von der Crone Visini, Ticino  
 Merlot, Arinarnoa

Ein herrliches Bouquet nach reifen Heidelbeeren, Himbeeren und ausgeprägten Veilchennoten. Insgesamt sehr ausdrucksstark und wunderbar balanciert. Einer der Jahrgangsbesten unter den Tessiner Merlots.

**«ICH TRINKE CHAMPAGNER NUR BEI ZWEI  
 GELEGENHEITEN: WENN ICH VERLIEBT BIN  
 UND WENN ICH ES NICHT BIN.»**

COCO CHANEL, STILIKONE





## ROTWEIN - FRANKREICH

**Aloxe-Corton AOC 2019** 7.5 dl 87.00  
 Domaine Poulleau Père & Fils  
 Pinot Noir (12 Monate Barrique)

Rubinrote Farbe, intensive Aromen von Himbeeren und Brombeeren, gepaart mit würzigen Noten. Erfrischende Fruchtkombination, subtile Holznoten. Passt zu hellem Fleisch, gebratenem Fleisch, Wild und Käse.

**Châteauneuf-du-Pape AC** 7.5 dl 86.00  
**«Calice de Saint Pierre» 2020/21** 3.75 dl 49.00  
 Domaine des Pères de l'Église  
 85% Grenache, 10% Mourvedre, 5% Syrah

Sein Aromafächer reicht von Rumtopfrüchten, Orange, Marrons glacés, Nelke und Zimt bis hin zu Mokka, Lakritze und Blumendüften von Flieder und Jasmin. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll, opulent und trotzdem elegant, mit würzigen Noten, herrlicher Extraktsüsse und weichen, reifen, perfekt eingebundenen Gerbstoffen. Dieser grosse Wein endet mit einem langen Abgang und macht jung getrunken schon richtig Spass.

**Château Palmer 2003** 7.5 dl 413.00  
 3<sup>ème</sup> Grand Cru Classé Margaux  
 68% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 12% Petite Verdot

In der Nase heisse Brombeeren, Feigen, Kakao, süsse Gewürze, gerösteter Kaffee, Karamell, Leder und Rauch. Im Gaumen ist er vollmundig und großzügig. Im Mund mit opulentem Obst und weichem Tannin, wird der Wein rund und fleischig, dennoch behält er eine willkommene Frische bei. Parker 89/100

**Château Margaux 2008** 7.5 dl 980.00  
 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Margaux  
 87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 1,5% Cabernet Franc und 1,5% Petit Verdot

Der Château Margaux 2008 entwickelt in der Nase Finesse, Reinheit, Charme und Tiefe. Im Mund zeigt sich der Wein kräftig und zeugt von Dichte, Länge und Reichtum. Die Tannine sind wunderbar und geben dem Wein eine dichte Textur sowie eine fantastische Andauer. Parker 94/100

**Château Lynch-Bages 2017** 7.5 dl 190.00  
 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac  
 70% Cabernet, 24% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Harmonisch ausgewogen, beeindruckend durch eine tiefdunkle, fast schwarze Farbe, zeigt er sich grosszügig und verschwenderisch in Bouquet und Geschmack. Viel würzige Frucht mit Röstaromen und Vanille vom Holzeinsatz. Voll, seidig und elegant mit schöner Struktur. Parker 90/100.

**Château Pichon Comtesse de Lalande 2009** 7.5 dl 353.00  
 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, Pauillac  
 63% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 5% Petite Verdot, 3% Cabernet Franc

Der Wein zeigt sich im Glas mit dunkelrubinroter Farbe und offenbart Aromen von geröstetem Tabak. Am Gaumen mit seidenweichen Tanninen, Noten von Veilchen und Brombeeren ist der Wein stets ausgewogen und halbt im Abgang sehr lange nach. Parker 97/100.

**Château Mouton Rothschild 1988** 7.5 dl 885.00  
**Château Mouton Rothschild 2005** 7.5 dl 1100.00  
 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Pauillac

Jahrgang 1988: 75% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 10% Cabernet Franc, 2% Petite Verdot  
 Jahrgang 2005: 85% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 7% Cabernet Franc

Im Gaumen reich, rund und füllig, trotz des imposanten Extraktes eine feine, aber satte, dichte Tanninhülle zeigend, viele schwarze Beeren, Brombeeren, Cassis, Heidelbeeren, Lakritze und Palisandernoten im langen erhabenen Finale. Ein Mouton, der jetzt schon harmonisch wirkt, der das Qualitätsmanagement auf dem Weingut eindrücklich ausdrückt, der zu den ganz grossen Mouton-Jahrgängen zu zählen ist. Parker 98/100 (2005)

**Château Latour 2003** 7,5 dl 1400.00  
 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé, Pauillac  
 81% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 1% Petite Verdot

Fast schwarzes Rubinrot. In der Nase viel Brombeere, Schokolade und auch Paprika, feine Thymianspuren. Im Mund sehr kraftvoll, lebendige Säure, sattes, weiches Tannin, etwas trocken. Sehr vollmundig, nicht ganz die Satttheit des Lafite, dafür eher klassisch, wohl der klassischste 1er Cru in diesem exotischen Jahrgang, überaus ausgewogen. Parker 100/100

**Château Léoville Las Cases 2009** 7.5 dl 560.00  
 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, St-Julien  
 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet Franc

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berausende Frucht, dezent dropsiger Beginn, dann viel schwarze Kirschen und Edelhölzer zeigend. Eine unglaubliche Souplesse bei sicherlich massiven Tanninen zeigend, stoffiger, veloursartiger Gaumenfluss, sehr homogen.

Einer der besten Weine seine Jahrgangs. Parker 99/100





## ROTWEIN - FRANKREICH

**Château Ducru Beaucaillou 2004** 7.5 dl 274.00  
 2<sup>ème</sup> 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 Montrose 2012** 7.5 dl 185.00  
 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé, St-Esthèphe  
 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc

Der Château Montrose besticht durch sein königliches Cabernet Sauvignon Bouquet; zarte Düfte nach Gewürzen. Lakritze und Teer finden sich in der Nase wieder. Am Gaumen präsentiert er sich mit einem langen Körper, einem intensiven Tannin-Säure-Gerüst, fest zupackende Adstringenz. Ein fleischiger, langlebiger Montrose.

**Château Angelus 2006** 7.5 dl 510.00  
 Grand Cru Classé A, St-Émilion  
 50% Merlot, 47% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Dies ist einer der beeindruckendsten Weine aus dem Jahr 2006. Der Angélus 2006 ist eine echte Fruchtbombe mit einer intensiven, würzigen, minzigen Nase und einer Opulenz, die fast schon dekadent wirkt. Satte Aromen von teerigen Schwarzkirsche, Brombeeren, dazu Sahne, Kaffee und dunkle Schokolade. Parker 94/100

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

Das Château Ausone ist ein Werk von Finesse und Eleganz. In der Kathedrale wird zunächst ein kraftvolles und mineralisches Profil von Cabernet Franc erstellt. Dann kommt eine Merlot-Frucht: rund, gemeisselt rein. Der Gaumen schwingt lange Zeit mit Finesse und Frische mit, um in einem Abgang von seltenem Gleichgewicht zu enden. Ein Denkmalwein, wie ein Bollwerk gegen die Zeit: Die Jahre vergehen und sublimieren liebevoll seinen Charakter. Parker 93/100

**Château Canon La Gaffelière 2017** 7.5 dl 138.00  
 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé B, St. Émilion  
 60% Merlot, 30% Cabernet franc, 10% Cabernet Sauvignon

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

**Château Pape-Clement 2006** 7.5 dl 250.00  
 Grand Cru Classé, Pessac-Léognan  
 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr mineralisch, Noten von eingekochten Kirschen und frisch gesägtem Redwood-Holz, extrem süß und bombig in seiner Fülle. Mundfüllender Gaumen mit cremigen, aber auch verlangenden Tanninen, viel Lakritze, Korinthen, Rauch. Parker 95/100

**Château Chantalouette 2019** 7.5 dl 70.00  
 Pomerol AOC  
 100% Merlot

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

## ROTWEIN - ITALIEN

**Barolo DOCG «Bricco Boschis» 2018** 7.5 dl 158.00  
 Az. 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 von Nuancen nach Rauch. Am Gaumen ist dieser Barolo sehr einnehmend mit perfekt integrierten Tanninen, die eine wunderbare Frische ausstrahlen.

**Laccento, Ruché di Castagnole** 3.75 dl 42.00  
**Monferrato DOCG 2020**  
 Montalbera, Piemonte  
 Ruché

Der "Laccento" wurde aus der nur wenig bekannten Rebsorte Ruché vinifiziert. Die typische Charakteristik des Ruché ist ein extrem floraler Duft, der häufig an Rosen oder Himbeeren erinnert. Um dieses außergewöhnliche Aromaprofil nicht unnötig zu überdecken, wurde auf den Einsatz von Holz verzichtet. Im Gaumen zeigt sich der Ruché Laccento vollmundig, mit sehr sanften Tanninen und einem langen aromatischen Finale.

**Amarone della Valpolicella DOCG** 7.5 dl 94.00  
**«Pietro Junior» 2019**  
 Vignaiolo Pietro Zardini, Veneto  
 Corvina, Rondinella, Molinara

Der klassische Amarone von Zardini verströmt einen wunderbaren Duft von Kakao, Kirsch- und Blaubeermarmelade, Vanille, Gewürzen und Andeutungen von Kaffee. Am Gaumen ist er vollmundig und die Fruchtnoten werden eleganter und erinnern an rote Johannisbeeren und Fruchtkompott. Der Abgang ist kraftvoll und macht, dank seiner Eleganz, Lust auf mehr.





## ROTWEIN - SPANIEN

**Brunello di Montalcino DOCG 2017/18** 7.5 dl 110.00  
3.75 dl 65.00  
Castiglion del Bosco, Toscana  
Sangiovese

20 Monate im Barrique ausgebaut. Überaus köstlich, der Chianti Classico Castello di Fonterutoli mit seinem komplexen Bouquet, in dem sich neben Aromen roter Früchte Andeutungen von Leder und leichte Räuchernoten bemerkbar machen. Mit seinem lieblichen Tannin und einer vorzüglichen Alkoholkomponente umgarnt der intensive, konzentrierte Geschmack die Sinne.

**Lagrein DOC Riserva «Praepositus» 2019/20** 7.5 dl 85.00  
Abbazia di Novacella, Südtirol  
Lagrein (18 Monate Barrique)

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

**Orfeo IGP Puglia 2021/22** 7.5 dl 62.00  
Cantina Paololeo, Puglia  
Negroamaro

Dunkles Rubin mit granatroten Reflexen, schöner Glanz und tolle Intensität. Wunderbare Aromen nach dunklen Waldbeeren, blauen Pflaumen, etwas Mokka und Tabak, unterlegt mit einer dezenten erdigen Mineralik. Am Gaumen zeigt er sich sehr harmonisch und ausgewogen, mit weichen, seidigen Tanninen und tiefer Säure. Kräftig, ohne opulent zu wirken, legt er sich auf die Zunge.

**Mille e una Notte 2019** 7.5 dl 130.00  
Donnafugata, Sicilia  
Nero d'Avola

24 Monate im Barrique ausgebaut. Rubinrot im Glas, mit einem 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.

**Baigorri Reserva AOC 2017** 7.5 dl 72.00  
Bodegas Baigorri, Rioja  
Tempranillo

Dichtes Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Tiefgründiges Fruchtbouquet mit Waldbeeren in vielen Facetten und süßem Pflaumenkompott. Beeindruckender Gaumendruck und verschwenderische Brombeerfrucht im veloursartigen Auftakt. Einzigartiges Gleichgewicht zwischen marmeladigem Extrakt, zartpelzigen Tanninen und blaubeeriger Frucht, nun auch schwarzer Holunder, Heidelbeer-Muffins und Waldhonig, zunehmendes Barrique-Toasting, an Arabica-Kaffee und gebrannte Mandeln erinnernd, enorme Reserven und dennoch bereits viel Trinkgenuss bietend.

**Artigas Priorat DOC 2019/20** 7.5 dl 69.00  
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 2018** 7.5 dl 130.00  
Bodegas Hacienda Monasterio,  
Ribera del Duero

Tinta del País, Merlot, Cabernet Sauvignon

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

«WEIN IST POESIE IN FLASCHEN.»

ROBERT LOUIS STEVENSON, SCHOTTISCHER SCHRIFTSTELLER



# SPIRITUOSEN SPIRITS ESPRITS DIGESTIVI

## WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	40%	11.00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	40%	13.00
Jack Daniel's, Tennessee Whiskey	4 cl	43%	11.00

## SCHWEIZER WHISKY

Züri Whisky (5-jährig), Brennerei Erismann	4 cl	40%	13.00
---	------	-----	-------

## SINGLE MALT WHISKY

Bowmore Darkest 15 years, Islay	4 cl	43%	15.00
Lagavulin 16 years, Islay	4 cl	43%	15.00

## COGNAC/CALVADOS

Delamain XO Pale & Dry	2 cl	40%	17.00
Bache Gabrielsen Sérénité, EXTRA Grand Champagne	2 cl	40%	18.00
Martell Chanteloup Perspective	2 cl	40%	30.00

## CALVADOS

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

## SCHWEIZER RUM

Züri Rum Ron Juan (5-jährig)	2 cl	45%	10.00
------------------------------	------	-----	-------

## WODKA

Grey Goose	4 cl	40%	12.00
------------	------	-----	-------

## SCHWEIZER GIN

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

## GRAPPA

Grappa Brunello Riserva	2 cl	42%	13.00
Grappa Foglia Tonda, Mocine	2 cl	42%	13.00
Grappa Barolo, Mauro Sebaste	2 cl	40%	13.00
Grappa di Amarone Barrique	2 cl	41%	13.00
Grappa di Moscato di Pantelleria Barrique	2 cl	40%	13.00

## SCHWEIZER FRUCHTBRÄNDE

Himbeer Brennerei Erismann, ZH	2 cl	42%	12.00
Vieille Prune, Brennerei Erismann, ZH	2 cl	41%	10.00
Kirsch, Brennerei Erismann, ZH	2 cl	41%	10.00
Abricotine du Valais, Morand, Wallis	2 cl	43%	14.00
Williams, Brennerei Erismann, ZH	2 cl	43%	12.00

## PORTO

Quinta do Noval 10 years Tawny	4 cl	19.5%	12.00
--------------------------------	------	-------	-------

## LIKÖR

Baileys Irish Cream	4 cl	17%	10.00
Grand Marnier	2 cl	40%	9.00

## BITTER

Underberg	2 cl	44%	7.00
Appenzeller	4 cl	29%	10.00



# GETRÄNKE DRINKS BOISSONS BEVANDE



## KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE

Kaffee	5.00
Espresso	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Cappuccino oder Milchkaffee	6.00
Latte Macchiato	6.30
Schokolade, Ovomaltine, warm oder kalt	5.50

## TEE-SORTIMENT

Portion Tee von Althaus:	6.00
--------------------------	------

Schwarzer Tee: English Breakfast St. Andrews

Grüner Tee: Jasmine Ting Yuan

Kräutertee: Bavarian Mint  
Verveine  
Chamomile Meadow  
Rooibush Strawberry Cream  
Fenchel

Früchteteer: Persischer Apfel  
Wild Berries

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Valser Mineralwasser Classic oder Silence	50 cl	6.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	5.50
Coca-Cola, 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
Eistee, Lemon	33 cl	5.50

Season-Michel-Säfte: 20 cl 5.80  
Tomaten, Cranberry, Ananas

## BIER

Steinfels Lager aus Zürich	33 cl	7.50
Steinfels Pils aus Zürich	33 cl	7.50
Schneider Weisse	50 cl	8.50
Alkoholfreies Feldschlösschen	33 cl	7.50



**GUTEN APPETIT**  
**GOOD APPETITE**  
**BON APPÉTIT**  
**BUON APPETITO**



# HAMBURG

## DIE MARITIME SCHÖNHEIT IM HOHEN NORDEN VON DEUTSCHLAND

Text: Sabine Hauptmann

Schon immer galt Hamburg mit seinem Containerhafen als Tor zur Welt. Die Stadt bezaubert mit ihrem welt-offenen Charme und eine Hafentrundfahrt ist der beste Einstieg in die Geschichte der Stadt.





## Die Speicherstadt

Eine der beeindruckendsten Sehenswürdigkeiten und Wahrzeichen, welche die Geschichte Hamburgs als internationales Handelszentrum widerspiegelt, ist die Speicherstadt. Das UNESCO Welterbe gilt als der weltweit grösste zusammenhängende Komplex an Lagerhäusern, in denen einst Kaffee, Kakao, Tee und Gewürze aus allen Ländern lagerten. 1883 wurden die Backsteingotik mit den bizarren Giebeln und Türmchen auf tausenden von Eichenpfählen errichtet. Eine architektonische Meisterleistung, die seit 1991 daher auch unter Denkmalschutz steht. Die Speicherstadt ist von sogenannten Fleeten durchzogen – Kanälen, die je nach Gezeitenstand geflutet sind, um von Schiffen befahren werden zu



können. Mit einsetzender Dämmerung und entsprechender Tide können die Fleeten mit kleinen Barkassen befahren werden. Ein magisch schönes Erlebnis, wenn sich die Backsteinhäuser aus der Gründerzeit und die Stahlkonstruktionen der unzähligen Brücken in der untergehenden Abendsonne im Wasser spiegeln. Wer von der historischen Attraktion noch mehr erfahren möchte, kann noch das Speicherstadtmuseum besuchen.



## Die Elbphilharmonie

Seit der feierlichen Einweihung der Elbphilharmonie im Jahr 2017 ist Hamburg um ein Wahrzeichen reicher. Mit der aufsehenerregenden Architektur des Gebäudes gelang der Spagat zwischen Tradition und Moderne.

Verantwortlich für die Umsetzung des Baus waren die Basler Architekten Herzog & de Meuron. Auf den ehemaligen Kaispeicher A, der bis Ende des letzten Jahrhunderts als Lagerhaus für Tee, Tabak und Kakao genutzt wurde, setzten die Architekten einen Glaskristall mit einer Höhe von 110 Metern. Es wurden 200'000 Tonnen Glas verarbeitet und in der Glasfassade mit teils gekrümmten und speziell geschnittenen Glas-





paneelen reflektiert das Licht, das Wasser und den Himmel. Es ist zauberhaft, wie sich je nach Lichteinfall und Jahreszeit die Bilder und deren Wahrnehmung in der Fassade facettenreich verändern. Die Realisierung kostete Zeit und Geld und war lange in den Schlagzeilen der Medien. Es wurde die stattliche Summe von 866 Millionen Euro, elfmal so viel wie die ursprünglich geplanten 77 Millionen Euro, verbaut. Doch das ist jetzt Geschichte, wenn man auf der öffentlich zugänglichen Plaza steht und in einer Höhe von 37 Metern einen sensationellen Panoramablick auf die Stadt genießen kann. Glücklicherweise können sich all jene, die in den Kulturgenuss kommen, ein Konzert im grossen Saal, der 2100 Gästen Platz bietet, oder im kleinen Saal mit 550 Plätzen zu erleben. Die elegante Holzvertäfelung sorgt für ein warmes Ambiente und für ein unübertroffenes Klangerlebnis, verantwortlich dafür ist der Experte Yasuhisa Toyota aus Japan. Die kühne Glaskonstruktion ist eine gelungene Symbiose aus spektakulärer Architektur und einmaliger Akustik inmitten des Hamburger Hafens. Einer



kleinen, betuchten Klientel ist der Rundum-Panorama-Blick jederzeit aus den 44 privaten Wohnungen, die es im Gebäude gibt, möglich. Dafür mussten die Käufer:innen allerdings tief in die Tasche greifen. Doch man kann sich in Hamburg auch mit weniger Geld wunderbar amüsieren. Im Vergnügungsviertel St. Pauli lockt die von Udo Lindenberg besungene «geile Meile» nicht nur als sündiges Pflaster, sondern mit Musicals und Live-Musik.

## St. Pauli

Grell blinkende Neonlichter, laute Musik, Prostituierte, Partypeople, Einheimische und Touristen vermischen sich auf der Reeperbahn. Auf der Vergnügungsmeile, die ihren Namen von den hanseatischen Taumachern, den sogenannten Reepschlägern bekommen hat, gibt es nichts, was es nicht gibt. Menschen jeden Alters, jeder Nationalität aus unterschiedlichen sozialen Schich-



## STÄDTEREISE

ten führen hier eine Koexistenz, in die man als Besucher auf Zeit eintauchen kann. Für die einen ist es die elektrisierende Vielfalt von Strip-lokalen, Burlesque, Tabledance-Bars und Erotik-Shops und die berühmte «Herbertstrasse» und für die anderen die Beats der Clubs, Bars, Mu-



sicals und Shows, die einen in den Bann ziehen. Am Ende der Reeperbahn erinnert der Beatles-Platz an die vier Pilzköpfe aus Liverpool, die ihr erstes Engagement Anfang der 1960er Jahre in einem Live-Musik-Club in Hamburg bekamen.

Nach einer langen Party- und Feiernacht gibt es für Einheimische nur eines: ein Fischbrötchen. In Bayern würde man zur Weisswurst mit Brezn greifen oder in Berlin zur Currywurst. In Hamburg ist es das geliebte Fischbrötchen mit Matjes, Hering, Makrele



oder fangfrischen Nordseekrabben, was die Lebensgeister nach einer langen Nacht wieder weckt.

### Der Fischmarkt in Altona

Moin Moin schallt es am frühen Sonntagmorgen auf dem Hamburger Fischmarkt. Es ist eine lange Tradition, den schlagfertigen Marktschreibern mit ihren flotten Sprüchen zuzuhören und genüsslich ein Fischbrötchen zu verzehren. Wer das

Spektakel mit seiner 300 Jahre alten Geschichte erleben möchte, muss früh raus – der Markt beginnt um 5 Uhr morgens und endet bereits um 9:30 Uhr.

Die Hansestadt punktet mit maritimer Tradition, zurückhaltender Eleganz, einem frischen Wind und einem Schiff im Hafen, das nie in See stechen wird, die Elbphilharmonie. ■

### TO SLEEP

#### Traditionell: Louis C. Jacob

Das 5-Sterne-Hotel befindet sich seit über 200 Jahren an der Elbchaussee etwas fern ab vom Rummel mit einer wunderbaren Lindenterrasse, mit Blick auf die Elbe. [www.hotel-jacob.de](http://www.hotel-jacob.de)

#### Prominent: Hotel Atlantic

Udo Lindenberg wohnt seit vielen Jahren im zweiten Stock des «Weissen Schlosses», das 1909 an der Aussenalster eröffnet wurde. Wenn man Glück hat, trifft man ihn in der gemütlichen Bar des Hotels. [brhhh.com/atlantic-hamburg](http://brhhh.com/atlantic-hamburg)

#### Stylish: The Fontenay

Klaus-Michael Kühne, der auf der Liste der reichsten Deutschen in der Schweiz geführt wird, gehört der neue Hotspot in seiner Hei-

matstadt Hamburg. Das Fontenay punktet mit der exklusiven Lage an der Aussenalster und einem 1000-Quadratmetern-Spa. [www.thefontenay.com](http://www.thefontenay.com)

### TO EAT

#### Hip: hæbel

Das gehobene Restaurant zählt mit nur 14 Plätzen zu den kleinsten Fine-Dining-Adressen in der Hansestadt. In der offenen Küche wird getreu dem Motto «Flora und Fauna» je ein vegetarisches Menü und eines mit Wild- und Fisch-Komponenten gezaubert. Der Fokus der Küche liegt dabei stets auf Nachhaltigkeit und Regionalität. [www.haebel.hamburg](http://www.haebel.hamburg)

#### Traditionell: Landhaus Scherrer

Seit über dreißig Jahren ist das Landhaus Scherrer in Hamburg bekannt. Sternekoch Heinz O. Weh-

mann und sein Team legen Wert auf absolute Perfektion. Im Fokus der Speisekarte stehen Klassiker der gehobenen norddeutschen Küche. [www.landhausscherrer.de](http://www.landhausscherrer.de)

#### Chic: Café Paris

Die ehemalige Schlachtereie aus dem Jahr 1882 wurde stilsicher in ein typisches französisches Café im Stil der Jahrhundertwende verwandelt. Die Klassiker der französischen Küche schmecken in dieser Atmosphäre zu jeder Tages- und Nachtzeit. [www.cafeparis.net](http://www.cafeparis.net)

### TO SHOP

#### Concept Store UZWEI

Coffee Table Books, edler Schmuck, Designer-Mode und Beauty im Store in der Kaisergalerie, Grosse Bleichen und im Café gibt es köstliche Poké Bowls! [www.uzwei.de/the-bar](http://www.uzwei.de/the-bar)



# WIE SPORT DAS LEBEN VERÄNDERT

Was bewirkt der Sport bei Ihnen? Konnten Sie in Ihrer Kindheit immer und überall bei Sportaktivitäten teilnehmen, wenn Sie das wollten? Leider hat nicht jedes Kind in der Schweiz dieses Privileg. Die Laureus Stiftung Schweiz will dies ändern.







1



2



3

1 Strassenfussball für alle. 2 Tanzen ist bei den Mädchen die Nummer-Eins-Sportart. 3 Skateboard kommt bei den Jungs sehr gut an. 4 Fussballer Christian Fassnacht zählt ebenfalls zu den Laureus-Botschaftern.



4



Fühlen Sie sich nach einer Sporteinheit auch immer etwas besser? Die Glückshormone Dopamin, Serotonin und Endorphin werden bereits nach 20 Minuten lockerem Laufen ausgeschüttet und halten für eine längere Zeit an. Sport vermittelt aber nicht nur ein gutes Körpergefühl, sondern übermittelt wichtige Werte wie Fairplay, Zugehörigkeit in einem Team oder Verantwortung für eine Mannschaft – wichtige Lektionen, die bereits in der Kindheit vermittelt werden und für das Leben prägend sind.

Wussten Sie, dass sich gemäss dem Bundesamt für Sport jedoch rund 30 % der Kinder und Jugendlichen in der Schweiz zu wenig bewegen? Ihnen wird empfohlen, sich im Durchschnitt mindestens eine Stunde pro Tag mit mittlerer bis hoher Intensität ausdauerorientiert zu bewegen; je mehr, desto besser. An mindestens drei Tagen pro Woche sollten Bewegung und Sportarten mit hoher Intensität dazukommen inklusive solche, die Muskeln und Knochen stärken. Für die junge Generation sind die Stunden vor dem Bildschirm leider oft wertvoller, aber lang andauerndes Sitzen wirkt sich negativ auf die Gesundheit aus. Dabei gibt es zahlreiche Gründe, Sport zu treiben. Die frühe Kindheit ist eine Zeit der raschen körperlichen und geistigen Entwicklung und eine Zeit, in der sich die Gewohnheiten eines Kindes herausbilden. Körperlich aktive junge Menschen leiden auch weniger an Ängsten und Depressionen und weisen bessere Schulleistungen auf. Des Weiteren wirkt sich Bewegung positiv auf verschiedene Risikofaktoren für spätere Erkrankungen aus.

Bei Kindern stehen Spass, Fitness, die Freude am Sport und an der Bewegung sowie das Zusammensein an erster Stelle. Bei den Jugendlichen kommen Gesundheit, das Erreichen von sportlichen Zielen, der Stressabbau, die Entspannung sowie das Ringen um eine gute Figur dazu. Sport ist mit sehr vielen positiven Assoziationen verbunden, umso wichtiger, dass alle die Möglichkeit dazu haben und Sport regelmässig ausgeübt wird.

## DANN GEH DOCH EINFACH RAUS, SPIELEN!

«Kinder und Jugendliche können sich einfach einen Ball schnappen und spielen gehen – so schwierig ist das doch nicht.» Das stimmt, das können alle. Aber draussen spielen kann man nicht vergleichen mit dem bewussten Training in einer Mannschaft. Es geht dabei nicht um Spitzensportleistung, sondern grundsätzlich darum, den Zugang zum Sport zu erhalten. Auch in der «reichen Schweiz» fehlen einigen Familien oder Alleinerziehenden leider schlichtweg die finanziellen Mittel, um ihrem Kind den Beitrag für das Sportangebot zu zahlen. Jedes fünfte minderjährige Kind in der Schweiz ist von Armut betroffen. Hinzu kommt, dass das Sportangebot für Mädchen und junge Frauen weniger gross ist wie jenes für Knaben.

Die meisten Sportarten werden zwar von allen Geschlechtern betrieben, jedoch gilt die grössere Aufmerksamkeit den Jungs. Bekannt ist auch, dass Kinder und Jugendliche mit Migrationshintergrund weniger Sport treiben. Und wie Sie sich vorstellen können, ist das Angebot für jene mit einer Beeinträchtigung, körperlich oder geistig, ebenfalls beschränkt. Dabei ist Sport prädestiniert für die Integration aller – Unabhängig von Herkunft, Geschlecht, Religion, Sprache, sozialer Schicht oder gesundheitlichen und körperlichen Einschränkungen.

## ZUGANG FÜR ALLE

In solchen Fällen kommt die Arbeit der Laureus Foundation Switzerland ins Spiel: Die Stiftung will benachteiligten Kindern und Jugendlichen in der Schweiz den Zugang zum Sport ermöglichen. Sodass alle die gleiche Chance auf Sportaktivität und deren positiven Auswirkungen erhalten. Die Stiftung fördert, finanziert und entwickelt soziale Sportprogramme für benachteiligte Kinder und Jugendliche in der Schweiz und bewegt damit Grosses.

Aylin\* (13) ist schon seit sechs Jahren beim Laureus-Programm «Champions – Lernen und Sport» dabei. Am schulfreien Nachmittag geht Aylin in die Schule, erledigt dort zuerst Lernaufgaben und bekommt dabei Unterstützung. Das kann Hausaufgaben betreffen oder zusätzliche Übungsaufgaben, z.B. in den Fächern Mathe oder Deutsch. Für Aylin ist diese Unterstützung sehr wertvoll, da sie zu Hause von ihren Eltern leider keine Unterstützung bekommen kann – die Eltern sind beide in die Schweiz zugewandert und beherrschen die hiesigen Schulaufgaben nicht. Nach der Lernphase geht es für Aylin und die weiteren Teilnehmer:innen in die Turnhalle. Völkerball, Fussball, Mattenlauf und viele weitere Spiele stehen auf dem Programm, ganz nach dem Motto «Bewegung, Spiel und Spass». Das Angebot richtet sich an Kinder und Jugendliche im Alter zwischen 10 und 16 Jahren, welche ihre Freizeit meist selbstorganisiert verbringen und von zu Hause wenig Unterstützung in schulischen Belangen







Die Leichtathletin Mujinga Kambundji im Einsatz bei den sozialen Sportprogrammen von Laureus

erhalten. Am Angebot nehmen Kinder unterschiedlicher Nationalität, Religionszugehörigkeit und sozialer Herkunft teil. Aylin ist mittlerweile selbst ein sogenannter Junior-Coach und unterstützt die Jüngeren bei den Lernaufgaben. Ihr Lieblingsteil des Nachmittags ist der Sport, vor allem, wenn alle Kinder und Jugendlichen gemeinsam Basketball spielen. (\*Name geändert)

Oder Thiago\* (12), der beim Laureus-Workshop zum ersten Mal Skaten gelernt hat und dank dem zur Verfügung gestellten Material nun regelmässig in seiner Freizeit weiterüben kann. Babak\* (16), der aus Afghanistan

in die Schweiz geflüchtet ist und sich dank dem kostenlosen Laureus-Sportprogramm mit Einheimischen zusammen Sport machen kann, denn

Sport kennt keine Grenzen. Oder Lara\* (8), die die ambitionierte und preiswerte Tanzschule nicht besuchen konnte und nun durch das kostenlose Angebot des Laureus-Förderprojekts Zugang zu Tanz-Workshops erhalten hat.

Solche und weitere soziale Sportprogramme unterstützt die Laureus Stiftung und ermöglicht somit über 23'000 Kindern und Jugendlichen den Zugang zum Sport. Um diese Kinder und Jugendlichen, die Unterstützung benötigen, zu erreichen, arbeitet Laureus eng mit Sozialämtern, Jugend- und Sozialarbeitern oder auch dem Jugendrotkreuz zusammen. Unterstützt wird die Stiftung von Spitzensportlern wie Leichtathletin Mujinga Kambundji, Skirennfahrer Marco Odermatt oder Radlegende Fabian Cancellara, welche als Vorbilder der nächsten Generation etwas zurückgeben möchten und von der Arbeit der Laureus Stiftung überzeugt sind: Sport hat die Kraft, ein Leben zu verändern.

## AUCH SIE KÖNNEN HELFEN

Helfen Sie Kindern und Jugendlichen, die Unterstützung benötigen und spenden Sie. Ihre Spende fliesst in die sozialen Sportprogramme der Laureus Stiftung und kommt somit Kindern in der Schweiz zugute. ■

[www.laureus.ch](http://www.laureus.ch)





# SIGG<sup>TM</sup>

Das Schweizer Traditionsunternehmen SIGG mit Sitz in Frauenfeld TG ist ein führender Anbieter von hochwertigen, langlebigen und nachhaltigen Trinkflaschen sowie globaler Marktführer auf dem Gebiet der Aluminium-Trinkflaschen, die klimaneutral zertifiziert immer noch in der eigenen Fabrik in Frauenfeld hergestellt werden. Seit 2022 werden alle Aluminiumflaschen aus 100 % recyceltem Aluminium hergestellt. Zu den neusten Produkten gehören der SIGG Helia Becher und die SIGG Traveller MyPlanet<sup>TM</sup>. Eine besondere Ehre wurde dem Schweizer Traditionsunternehmen im Jahr 1993 zuteil, als zwei Modelle der weltweit bekannten Aluminiumflaschen als Designklassiker in die permanente Kollektion des Museum of Modern Art in New York aufgenommen wurden.

## SIGG Traveller MyPlanet<sup>TM</sup>

Die klassische Traveller Bottle von SIGG hat Geschichte geschrieben, die Traveller MyPlanet<sup>TM</sup> gestaltet die Zukunft. 100 Prozent des Aluminiums sind recycelt und der Verschluss basiert auf erneuerbaren Materialien (Zellulose), die der Flasche einen angenehmen Duft nach Holz verleihen. Die Traveller MyPlanet<sup>TM</sup> hat eine gegen Fruchtsäure resistente Innenbeschichtung, ist frei von Chemikalien und konsequent auslaufsicher.

## SIGG Helia Thermobecher

SIGG Helia hilft, bei unterschiedlichen Tätigkeiten (Training, im Büro, beim Picknick oder an warmen Tagen auf dem Balkon) viel zu trinken. Der stabile Schraubverschluss mit Trinkhalm hält Bienen, Wespen und andere Insekten fern. Und die kupferbeschichtete Doppelwandkonstruktion sorgt dafür, dass Eiskaffee, Smoothie, Cocktail, Mocktail oder Proteinshake bis zu 24 Stunden kühl bleiben. Helia ist recycelbar, schadstofffrei, lebensmittelecht und eine langlebige Alternative zu jedem Einwegbecher. Der Thermobecher eignet sich auch als Take-Away-Becher, denn Latte Macchiato oder Tee bleiben bis zu vier Stunden warm. Erhältlich in den Farben Muted Peach, Peaceful Blue, Milky Green, Night Ink, Optimistic Yellow und Lingonberry.

[www.sigg.com](http://www.sigg.com)





An aerial photograph of a tropical beach. The water is a vibrant turquoise color, transitioning to a lighter, milky white foam as it washes onto a narrow strip of white sand. Large, smooth, grey boulders are scattered across the beach and in the shallow water. The background shows lush green tropical vegetation, including palm trees.

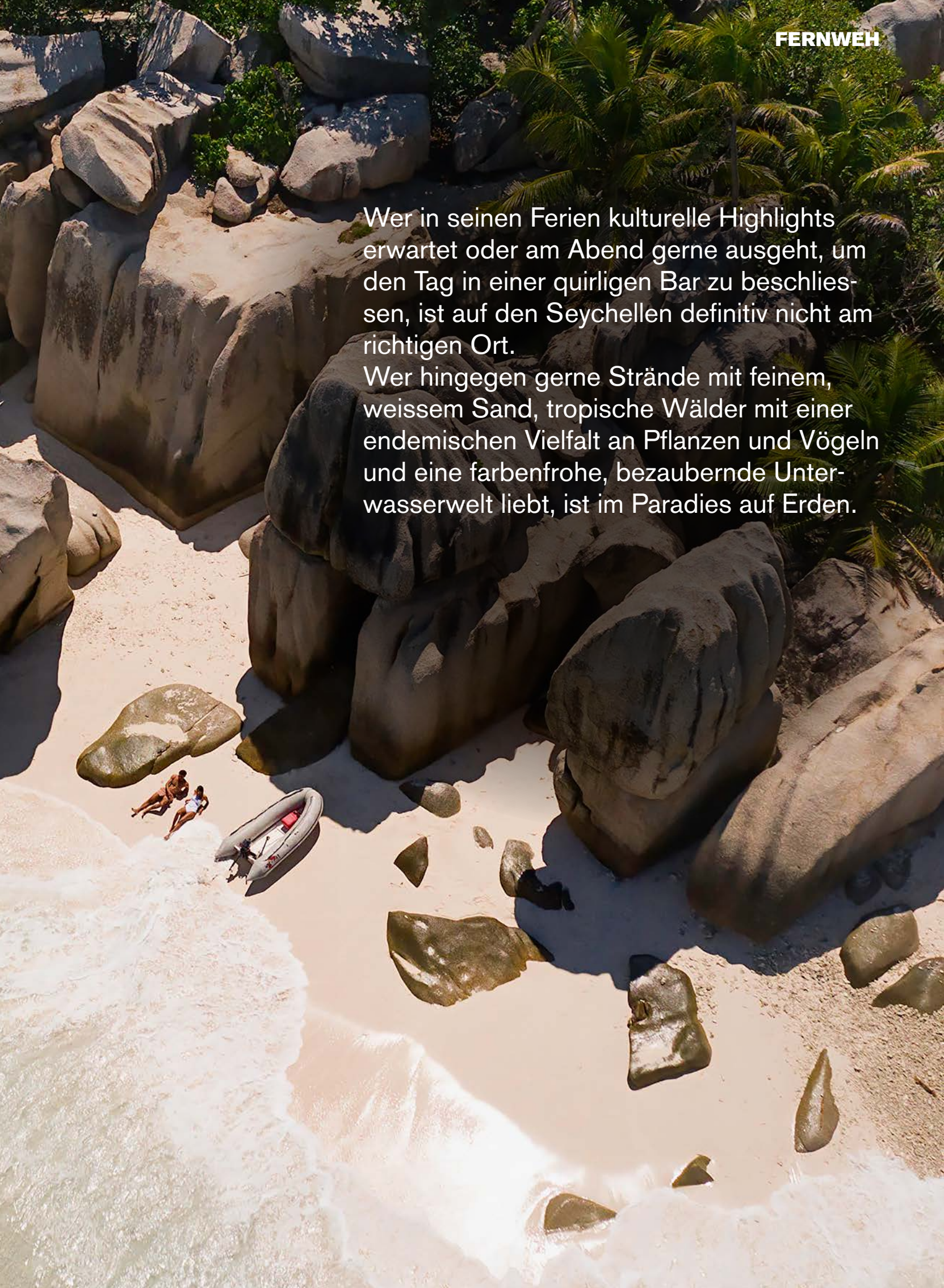
# DAS PARADIES IM INDISCHEN OZEAN

Text: Sabine Hauptmann



Wer in seinen Ferien kulturelle Highlights erwartet oder am Abend gerne ausgeht, um den Tag in einer quirligen Bar zu beschließen, ist auf den Seychellen definitiv nicht am richtigen Ort.

Wer hingegen gerne Strände mit feinem, weissem Sand, tropische Wälder mit einer endemischen Vielfalt an Pflanzen und Vögeln und eine farbenfrohe, bezaubernde Unterwasserwelt liebt, ist im Paradies auf Erden.







Von den 115 Inseln des Archipels sind nur acht ständig bewohnt und die Mehrheit der 90'000 Einwohner leben auf Mahé, deren Hauptstadt Victoria mit einem eher dörflichen Charme besticht und wo man keine urbane Hektik antrifft.

Die Insulaner ziehen mit ihrer kreolisch unbeschwernten Lebensfreude alle Besucher sofort in den Bann. Im Gegensatz zu anderen tropischen Reisezielen gibt es keine Armut und keine Bettler – man lebt vergnüglich und friedlich miteinander. Und selbst in der tropischen Vegetation der Inseln lauern keine Gefahren. Es gibt weder giftige Schlangen noch Moskitos, die Krankheiten übertragen oder gar gefährliche Raubtiere, die im Busch auf Beute lauern. Selbst von den gefürchteten Wirbelstürmen, die in anderen subtropischen Regionen im europäischen Herbst für Angst und Schrecken sorgen, sind die Seychellen verschont – ein Paradies. Mahé ist mit dem internationalen Flughafen der Dreh- und Angelpunkt, um auf die unterschiedlichen Inseln per Boot, mit dem Helikopter oder per Flieger zu gelangen. Welche Insel und welches Resort ist das schönste?

Nachdem die Entfernungen der einzelnen Inseln gering sind, empfiehlt sich «Inselhüpfen», um mehr als eine Insel zu erkunden.

## Praslin

Für Liebhaber der Natur ist die Insel Praslin der beste Einstieg. In einem Hochtal in den Bergen befindet sich der Nationalpark und UNESCO-Weltkulturerbe «Vallée de Mai». In dem Tal gibt es neben vielen endemischen Pflanzen eine botanische Sensation: Die etwa 20 bis 25 Meter hohe Seychellenpalme, bekannt unter dem Namen «Coco de Mer», bringt mit der ca. 20 kg schweren Meeresskokosnuss den grössten Pflanzensamen der Erde hervor. Das bis dato grösste Exemplar wog 23 Kilogramm und mass ganze 60 Zentimeter.

Von der «Coco de Mer» gibt es eine weibliche und eine männliche Palme, die meist dicht nebeneinanderstehen,

wovon das männliche Exemplar 5 Meter höher ist und deren Pollen vom Wind zur weiblichen Frucht geweht werden. Es ist kurios, dass die männliche Palme ihre Pollen in einem Organ hat, das auch ohne grosse Fantasie einem Phallus gleicht und die Frucht der weiblichen Palme aussieht wie das Becken einer Frau. Die Coco de Mer gibt es nur auf Praslin und der Nachbarinsel Curieuse. Dafür gibt es zwei Gründe: Fällt eine Frucht ins Wasser, würde diese nach kurzer Zeit wegen ihres spezifischen Gewichtes im Meer versinken und nachdem die Palme zweigeschlechtlich ist, bräuchte es immer gleich zwei davon – eher unwahrscheinlich.

Als Unterkunft empfiehlt sich das Luxus-Hideaway Hotel Raffles Seychelles







an der Nordspitze der Insel, welches den Schutz und Erhalt der Flora und Fauna auf Praslin nachhaltig verfolgt und ernst nimmt.

Im vergangenen Jahr wurden zum 11. Geburtstag des Resorts gemeinsam mit der Organisation Seychelles Island Foundation, die sich für den Naturschutz auf den Seychellen einsetzt, elf der seltenen «Coco de Mer»-Bäume im Resort angepflanzt. Im zauberhaften Garten des Resorts findet auch der vom Aussterben bedrohte Schwarzpapagei einen geschützten Lebensraum und kann sich wieder ungestört vermehren. Naturnaher Luxus und ein hohes Mass an privater Abgeschiedenheit bieten die 86 Villen oberhalb des Strandes Anse Takamaka auf Mahé, die sich in die hügelige Landschaft einschmiegen. Jede Villa verfügt über eine eigene Terrasse mit Pool und einen traumhaft schönen Ausblick auf das türkisblaue Meer und die Nachbarinsel Curieuse. Die Gerichte in den Restaurants bieten lokale Spezialitäten und internationale Küche auf hohem Niveau. Auf Wunsch kann man auch in seiner Villa ein privates Dinner bei Sonnenuntergang genießen. Die neuste Aktivität: Golfen mit dem Eco Golf Ball. Der nachhaltige Ball wird bei Kontakt mit Wasser innerhalb von 24 Stunden zu Fischfutter – so haben Gäste nicht nur Spaß beim Abschlag, sondern tun der Natur der Seychellen dabei spielerisch Gutes.



## Desroches

Auf der drei Quadratkilometer kleinen Insel Desroches gibt es nichts mehr was von Ruhe und vollkommener Entspannung ablenken könnte. Es gibt auf der Insel nur das Four Seasons Resort welches mit seiner Intimität eine Oase für gestresste Geschäftsleute, Weltenbummler, Verliebte und Familien gleichermaßen bietet. Ein 14 Kilometer langer Traumstrand umrundet die Koralleninsel mit ihren 71 Suiten, Villen und Bungalows und die Entscheidung, ob man in den eigenen Pool springt oder sich lieber sich im Ozean erfrischt, fällt schwer. Das Ambiente in den Unterkünften ist hell, modern mit ein paar kuratierten Elementen, die an die Zeit der Seefahrer im 19. Jahrhundert erinnern. Das Platzangebot variiert zwischen 185 Quadratmetern in den Beach Pool Villas bis hin zu 663 Quadratmetern in

der Desroches Suite. Natürlich steht der Wassersport und das Angebot dazu im Fokus, es reicht von Schnorcheln, Tauchen, Hochseefischen, Surfen, Katamaran-Segeln, Stand-up-Paddling bis zu Kajak-Touren. Ein besonderes Erlebnis ist das Tauchrevier «The Canyon» – ein abenteuerliches Labyrinth aus Unterwassergrotten, das man während dem Tauchgang mit zahlreichen, bunten Fischen und Wasserschildkröten teilt.

Schildkröten gibt es auch auf dem Land, die einheimischen Aldabra-Riesenschildkröten, die streng geschützt sind und für die man eine Patenschaft übernehmen kann. Nachdem die Lebenserwartung der Riesenschildkröte zwischen 80 und 120 Jahren liegt, ist es wohl eine lebenslange Verbindung. Sportlich kann man sich auch auf dem Tennisplatz austoben, Radfahren oder seine spirituelle Gelassenheit bei einer Yoga-Stunde ausloten.





Das attraktive und vielfältige Sportangebot garantiert, dass man im Urlaub in Form bleibt, denn die kulinarischen Genüsse im Resort mit den

sechs Restaurants und Bars sind verlockend und vielfältig. Und durch das Castaway-All-inclusive-Paket muss man sich auch keine Gedanken über die Nebenkostenrechnung machen. Das Lighthouse ist der place to be, um den Tag mit einem Glas Champagner oder einem raffinierten Cocktail zu beschliessen und die Stimmung des Sonnenuntergangs auf sich wirken zu lassen. Das Restaurant «Claudine» bietet mediterrane Köstlichkeiten an und im «The Deli» wartet die innovative, japanische Izakaya-Küche, entdeckt zu werden.

Für das eigene Well-being sollte man einen Besuch im Spa einplanen. Bei den Körper- und Gesichtsbearbeitungen kommen ausschliesslich natürliche Produkte zum Einsatz.

Der einzige Wermutstropfen ist: irgendwann muss man das Paradies wieder verlassen und den 40 Minuten dauernden Flug zurück nach Mahé nehmen, um von dort die Heimreise anzutreten. Alternativ bietet sich eine Verlängerung im «Four Seasons Resort Seychelles» an, welches in 30 Minuten mit dem Auto vom internationalen Flughafen erreichbar ist und an der Westküste von Mahé in der Bucht «Petite Anse» mit 67 Villen liegt.

Auf den Inseln der Seychellen inmitten des indischen Ozeans wird die Verantwortung für die Natur schon lange ernst genommen und wir haben die Chance, auf diesem Wege dieser wieder ein Stück näher zu kommen. ■

#### HOTELS

Praslin:  
[www.raffles-hotels.de/seychelles](http://www.raffles-hotels.de/seychelles)

Desroches:  
[www.fourseasons.com/seychellesdesroches](http://www.fourseasons.com/seychellesdesroches)

Mahé:  
[www.fourseasons.com/seychelles](http://www.fourseasons.com/seychelles)

#### FLUG

Edelweiss Air fliegt von Zürich direkt nach Mahé von Oktober bis April. [www.flyedelweiss.com](http://www.flyedelweiss.com)

Die Reise ist über  
**LET'S GO TOURS** buchbar.  
[www.letsgo.ch](http://www.letsgo.ch)



TRADITION TRIFFT AUF INNOVATION

# CONFISERIE HONOLD

Inspiration aus der ganzen Welt, Handwerkskunst und soziales Engagement sind bei der Confiserie Honold Tradition und der Schlüssel für das einmalige Geschmackserlebnis ihrer Produkte.

1905 am Rennweg gegründet, ist Honold eine der ältesten Confisereien in Zürich. Die innovativen Rezepte sind von der ganzen Welt inspiriert. Der Gründer Fritz Honold schreibt das erste Kapitel von Honold-Klassikern, die er auf unzähligen Genuss-Reisen zurück in die Schweiz gebracht hat. Diese Tugend wurde und wird auch von seinen Nachfolgern ausgiebig gepflegt. Von Beginn an gehört das Pain de Gênes zum Sortiment: Ein besonderes Mandel-Biskuit nach einem Rezept, welches er von Genua zuerst nach Lugano gebracht hat und dann mit der Gründung der Confiserie Honold nach Zürich. Bis heute basiert die Zubereitung auf dem Originalrezept: Verwendet werden nur Mandeln, Zucker, Eier und Butter.

Im Jahr 1946 übernimmt Fritz David Honold die Geschäftsleitung. Er führt den Betrieb zu neuer Grösse. In den 60er-Jahren beschäftigt die Confiserie bereits mehr als 80 Mitarbeitende. 1980 übernimmt seine Tochter Lotti Honold die Verantwortung für das Unternehmen und leitet es über zwei Jahrzehnte hinweg. Sie setzt den Grundstein für den Nachhaltigkeitsgedanken der Confiserie Honold. Unter ihrer Leitung werden erstmals nicht verkaufte Frischprodukte an gemeinnützige Organisationen verteilt. Noch heute befindet sich das Geschäft mit 5 Filialen im Familienbesitz und wird von Cristina de Perregaux, der Urenkelin des Gründers, geführt. Mit ihrem Team wurde die Manufaktur im Jahr 2012 vom Mutterhaus am Rennweg nach Küsnacht in helle Räumlichkeiten umgesiedelt. Der Stolz der «Honolder» ist, weiterhin traditionell mit hervorragenden Rohstoffen von Hand zu kreieren und Produkte von Grund auf herzustellen. Seit dem letzten Jahr werden bei Honold mehrheitlich alle Schokoladenprodukte aus den hauseigenen Couverturen Grand Cru Chakra Noir 70 % und Lait 40 % geschaffen. Die Bohnen stammen aus den Chakra-Gärten (Waldgärten) der indigenen Kichwa-Gemeinschaft im Amazonasgebiet Ecuadors, wo der Kakao seit über 2000 Jahren im Einklang mit der Natur gedeiht. So kann Honold einen Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität und des Ökosystems beisteuern. ■





# QUADRO

## FOR PASSION & EXCELLENCE

Das Patientenmagazin mit integrierter Speise- und Weinkarte der Klinik Hirslanden, Witellikerstrasse 40, 8032 Zürich  
[www.hirslanden.ch](http://www.hirslanden.ch)

# IMPRESSUM

## Oktober 2023

### VERLAG UND SITZ DER REDAKTION

SABINE HAUPTMANN MEDIA GMBH  
Gablerstrasse 41, 8002 Zürich

### VERLEGERIN UND CHEFREDAKTEURIN

Sabine Hauptmann

### MITARBEITENDE DIESER AUSGABE

Matthias Mächler, Larissa Meier, Isabelle Greifenstein, Sabine Hauptmann

### FOTOS

**Editorial/Hirslanden Inside:** Judith Stadler & André Uster, Ralf Eyertt;  
**Must-haves:** Patrik Lindell, Evgeni Evgeniev by unsplash, ZVG; **Must-have für sie:** Model Vivienne Oesch – [www.aboutvivienne.ch](http://www.aboutvivienne.ch), Make-up-Artist Dana Jokic – [www.livingbeauty.ch](http://www.livingbeauty.ch), Fotograf Ralf Eyertt – [ralf.eyertt.ch](http://ralf.eyertt.ch);  
**Coverstory:** The Living Circle, Steven Kohl, ZVG; **Advertorial Sonnenalp:** Günter Standl, Dominik Berchthold, Sonnenalp Resort; **Wein:** Jean-Bernard Nadeau, Karine Faby, Agi Simoes, Reto Guntli, ZVG; **Zeitmesser:** Lucas Peters, ZVG; **Reise nah:** Tyso Sadlo, Andrea Di Lorenzo, Martin Morrell, Günter Standl, ZVG; **Städtereise:** Meduana / Tim Christopher Klöck / Guido Hofmann / Niklas Ohlrogge / Pietro de Grandi – all by unsplash, Mediaserver Hamburg: Cooper Copter GmbH / Konstantin Beck / Julia Schwendner; **Charity:** JEFF Zuerich GmbH, David Hubacher, Valeriano di Domenico, ZVG; **Advertorial Sigg:** ZVG; **Fernweh:** Tony Baskeyfield, Etched Space, ZVG; **Wussten Sie:** Adrian Ehrbar

**Titelfoto:** The Living Circle – Widder Hotel

### GRAFIK UND HERSTELLUNG

null821 media services gmbh & co. kg, [www.null821.de](http://www.null821.de)

### DRUCK

AVD Goldach AG, [www.avd.ch](http://www.avd.ch)

### VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT UND ANZEIGEN

[www.sabinehauptmann.com](http://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 2024





## EIN FIRST-CLASS HIDEAWAY

Mit einer Eigentumswohnung oder Serviced Apartments im Appenzeller Huus im idyllischen Gonten gönnen Sie Körper, Geist und Seele Erholung und Anregung. Hier lässt sich gut leben, arbeiten und einfach geniessen. Dieser Rückzugsort zwischen Tradition und Moderne, angesiedelt auf 900 Metern, bietet Bewohnern und Gästen nicht nur hochwertige, nachhaltige Räumlichkeiten, sondern auch ein vielfältiges Freizeit-, Wellness-, Gastronomie- und Kulturangebot.



**2.5- bis 4.5-Zimmer-Eigentumswohnungen und Serviced Apartments als attraktive Anlagemöglichkeit im idyllischen Gonten im Appenzellerland**

- Exklusivität bis ins Detail
- Mitnutzung eines 5-Sterne-Wellness-Bereichs
- Natürliche Bauweise aus lokalem Massivholz
- Traumhafte Lage nahe beim Golfplatz
- Neubauprojekt - Bezug ab Ende 2024 / Anfang 2025
- Schweizweit tiefste Besteuerung von Kapitalleistung aus Vorsorge und einer der tiefsten Einkommens- und Unternehmensgewinnsteuersätze der Schweiz



**APPENZELLER HUUS®**  
A Lifestyle Wellness  
Community







**WASSMANN®**  
ART OF FINE JEWELRY

BY ELLEN STÜBEGGER

KOLINPLATZ 3 6300 ZUG TELEFON 041 710 72 72 [WWW.WASSMANN.CH](http://WWW.WASSMANN.CH)