

# Summer of '22 – ADRESSEN FÜR GENIESSER

Spektakuläre Übernachtungen, unvergessliche Mahlzeiten, vielversprechende Neueröffnungen



WIDDER-HOTEL  
Zürich

Die Grenze zwischen exponiert und exhibitioniert ist manchmal eine transparente Plache, gespannt über ein Boxspringbett zuoberst auf dem Dach eines Edelhotels in der Zürcher Altstadt. Das trifft zumindest auf die «Bubble Suite» des «Widder»-Hotels zu. Das beliebte Himmelbett kann dieses Jahr bis zum 1. Oktober gebucht werden (ab 790 Fr. pro Nacht inkl. Frühstück). Die Turmuhr der christkatholischen Augustinerkirche ersetzt hier den Wecker auf dem Nachttisch, und wer vor Aufregung nicht einschlafen kann, sucht zur Beruhigung das Firmament ab nach dem Sternbild des, natürlich, Widders. [www.widderhotel.com](http://www.widderhotel.com)



RESTAURANT MAMMERTSBERG  
Roggwil BE

Der Schachzug gab in der Gastro-Welt zu reden. «Andreas Caminada übernimmt den «Mammertsberg», wurde im Februar vermeldet. Für die Eröffnung entschied sich der 3-Sterne-Koch für eine Art kulinarisches Königsgambit: Mit dem Abzug von Silvio Germann aus dem «Igniv Bad Ragaz» (ebenfalls Teil des Caminada-Imperiums) bringt er einerseits ein Opfer – andererseits dürfte der Ansturm auf das Boutiquehotel am Bodensee, das ab September Gäste empfangen will, entsprechend gross sein, zählt Germann doch zu den grössten gastronomischen Talenten, die die Schweiz zu bieten hat. Fortsetzung folgt. [www.mammertsberg.ch](http://www.mammertsberg.ch)



CHÂTEAU GÜTSCH  
Luzern

Bern hat den Güsche, Luzern den Gütsch. Auf diesem befindet sich auch das gleichnamige, kultige Hotel mit bewegter Geschichte, dem das Schloss Neuschwanstein Modell stand. Nach einem Umbau feierte es jüngst im Januar Wiedereröffnung. Gäste wählen zwischen Zimmern im Schlossflügel oder einer Suite in der Orangerie. Abends trifft man sich in der Bar mit Blick über die Stadt. [www.chateau-guetsch.ch](http://www.chateau-guetsch.ch)



RESTAURANT ENJA  
Zürich

Die «Rosi», die «Bernadette», das «Lotti» und die «Lux» – mit ihnen allen sind Restaurantgängerinnen und -gänger in Zürich, Vorname hin oder her, bereits mehr oder weniger gut vertraut. Im März hat sich dort nun auch «Enja» vorgestellt, die es sich im totalsanierten Boutiquehotel «Seidenhof» im Kreis 1 hübsch eingerichtet hat. Servieren tut sie – respektive Küchenchefin Jessica Maggetti (Bild oben) – auf offenem Feuer zubereitete, überraschende Kreationen für Vegetarierinnen und Veganer, Fleischliebhaberinnen und Fischesser. Die Metzgerei Ziegler in Oerlikon liefert das Fleisch, die La-Flor-Manufaktur in der Binz die Schokolade, Josty in Mettmensstetten das Bio-Öl und Jumi im Emmental den Käse. Und das Brennholz stammt vom Joblade, einer lokalen sozialen Einrichtung für Arbeitsintegration. [www.restaurant-enja.ch](http://www.restaurant-enja.ch)



RESTAURANT THE JAPANESE  
Andermatt UR

Für das ultimative japanische Genuss-Erlebnis führt kein Weg vorbei an der Bergstation Gütsch. Richtig: Bergstation. Denn hier, auf 2400 Metern über Meer, bespielt das 1-Sterne-Lokal «The Japanese» des Hotels «The Chedi» jeweils im Sommer eine Dépendance. Kommt alles zusammen – Wetterglück, vorhandene Tischreservierung, ausreichend Appetit –, dann sei Geniesse-rinnen und Geniessern das vier- oder fünfgängige Omakase-Menü ans Herz zu legen. Damit gemeint ist, dass man die Wahl der Speisen vertrauensvoll dem Küchenchef überlässt, in diesem Falle also Dietmar Sawyere. Eine gute Wahl. Das Restaurant ist vom 2. Juli bis zum 16. Oktober jeweils von Mittwoch bis Sonntag und von 11.30 bis 14.30 Uhr geöffnet. [www.thechediandermatt.com](http://www.thechediandermatt.com)



CERVO MOUNTAIN RESORT  
Zermatt VS

Das kreative Team hinter dem «Cervo» ist stets bemüht, neue Wege im Bereich *hospitality* vorzuspüren. Deutlich wird das anhand des Après-Ski-Trucks, des orientalischen Restaurants «Bazaar» oder des «Mountain Ashram Spa» – und besonders deutlich, wenn man am «Schali Lago» sitzt, mit den Füßen im Sand, oder auf einem SUP oder Wakeboard und sich auf eine Yoga-Lektion an den Gestaden des Bergsees freut oder auf eine Portion Trüffel-fries von der «Shabby Yummy Cantina». [www.cervo.swiss](http://www.cervo.swiss)