



Tour de Gourmet



Petermann's Kunststuben
 Seestrasse 160
 CH-8700 Küsnacht
 Tel: +41 (0)44 9100715
 Fax: +41 (0)44 9100495
 info@kunststuben.com
 www.kunststuben.com

08

PETERMANN

Horst Petermann, „Wahlschweizer“ aus Deutschland, ist seit Jahrzehnten ein ganz Grosser der Schweizer Spitzenköchegilde. In seiner „Petermann's Kunststuben“ in Küsnacht am Zürichsee zelebriert er Kochkunst in meisterlicher Marnier. Seine „Münder wässernde“ Menüs sind eine kulinarische Kombination aus Klassik und Kreativität auf höchstem Niveau. Neumodische Spielereien auf den Tellern sind seine Sache nicht. Dafür wurde er auch nicht mehrmals vom GaultMillau zum „Koch des Jahres“ gewählt. Sein Küchenstil ist dem ausbalancierten Genusserlebnis verpflichtet, nicht der Effekthascherei. Dafür wird er seit Jahren mit 2 Michelinsterne ausgezeichnet. Die Finanzregion Zürich verfügt überraschenderweise über relativ wenige Spitzenrestaurants. Aus diesem Grund pilgern viele City-Zürcher immer wieder gerne in die wenige Kilometer entfernten Kunststuben, um Petermann's perfekte Cuisine zu geniessen.



Restaurant Mesa
 Weinbergstrasse 75
 CH-8006 Zürich
 Tel: +41 (0)43 3217575
 Fax: +41 (0)43 3217577
 info@mesa-restaurant.ch
 www.mesa-restaurant.ch

09

MESA

Die Schweizer Feinschmecker lieben französische Haute Cuisine und folglich französische Köche. Und jetzt auch einen Österreicher. Marcus G. Lindner, Küchenchef im legendären Restaurant „mesa“ in Zürich-City. Für den GaultMillau waren es seit Jahren wieder einmal drei Hauben für ein Restaurant in der Zürcher Innenstadt wert. Das Magazin „Zürich geht aus“ wählte es in der begehrten Kategorie „Grosse Küche für Gourmets“ auf den ersten Platz. Auf der „Davidoff Tour Gastronomique“ brillierte Lindner auch ausser Haus. Seine „Sinne-Küche“ ist ein Tribut an unkompliziertes Essen in ebensolcher Atmosphäre. Marcus G. Lindner verleugnet seine österreichische Herkunft auch auf der Speisekarte nicht, wo sich das Alpenland neben Frankreich, Italien und Spanien wiederfindet. Das Serviceteam unter Leitung von Oliver Friedrich verwöhnt die Gäste in professioneller Lockerheit. Übrigens: Faire Preise!



Restaurant Schauenstein
 Schlossgass 77
 CH-7414 Fürstenuau
 Tel. +41 (0)81 6321080
 Fax +41 (0)81 6321081
 kontakt@schauenstein.ch
 www.schauenstein.ch

10

SCHAUENSTEIN

Die beste Autobanhraststätte der Schweiz befindet sich im Kanton Graubünden! Genau genommen ist es eine Anschlußschnellstrasse nach der Autobahn Chur Richtung San Bernadino und Tessin. In Sichtweite liegt das 2-Sterne-Restaurant „Schloss Schauenstein“ im kleinen Ort Fürstenuau. Die gute Nachricht: Hier speist man bei einem der interessantesten Köche Mitteleuropas. Darauf folgen die schlechten News: Der Gourmettempel (inklusive die sechs Designer-Suiten im Schloss) sind bis Ende des Jahres praktisch ausgebucht. Fast schon El Bulli Verhältnisse im Bündnerland. Der erst 31-jährige Graubündner Küchenchef Andreas Caminada hätte vermutlich auch Uhrmacher werden können, so präzise ist sein Kochstil. Diese Geschmackspräzision ist sein Markenzeichen und auch der Grund seines kompetentesten Höhenflugs. Tipp: Die Schauenstein-Warteliste funktioniert sehr gut. Wir wünschen good luck!

