

Alfred Haefeli | Erika Lüscher

TAPETENWECHSEL

DIE BESTEN + AUSFLUGSRESTAURANTS 2016/18



Die kulinarische Schweiz und mehr entdecken

Die reizvollen Gaststätten liegen oft nicht am Weg. Sie befinden sich etwas abseits an einem See, auf einem Berg mit Weitsicht, versteckt in der City oder in einer Oase mitten im Grünen – dahin entführt Sie der «Tapetenwechsel».

Das Autorenteam war unterwegs, es hat sich zu Tisch gesetzt, die Umgebung erkundschafet, fotografiert und notiert. Die spannenden Porträts und die stimmungsvollen Fotos sind Vorfreude pur.

www.ausflug-restaurants.ch

TAPETENWECHSEL

Alfred Haefeli | Erika Lüscher

FARO

ISBN 978-3-03781-088-0

9 783037 810880



Tapetenwechsel



Alfred Haefeli | Erika Lüscher

TAPETENWECHSEL

DIE BESTEN +

AUSFLUGSRESTAURANTS

2016/18

Inhaltsverzeichnis

Legende zum Bewertungssystem
siehe vordere Klappe.

Das Bild vor dem Haupttitel zeigt
das Seerestaurant & Bar Forellensee, Zweisimmen.

© 2016 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg

Idee und Realisierung schweizbuch GmbH, Aeschi bei Spiez

Layout Melanie Graser und Lea Spörri, FonaGrafik

Coverbild Hotel-Restaurant Schiffände, Birrwil

Texte Erika Lüscher

Bilder Erika Lüscher und Alfred Haefeli, teilweise stellten
die porträtierten Häuser Bilder zur Verfügung

Bildnachweis schweizbuch GmbH, 3703 Aeschi bei Spiez

Druck Kösel, Altusried-Krugzell

ISBN 978-3-03781-088-0

www.ausflug-restaurants.ch

8 Vorwort

Ostschweiz 1

Appenzellerland | St.Gallen | Thurgau

- 12 Romantik Hotel Säntis, Appenzell
- 16 Trocadero Restaurant, Bad Ragaz
- 20 Hotel Wolfensberg, Degersheim
- 22 Mammertsberg, Freidorf
- 24 Restaurant Villa am See, Goldach
- 26 Hotel Bad Horn, Horn am Bodensee
- 28 Restaurant und Biergarten
Fischerhaus, Kreuzlingen
- 30 Restaurant Schloss Seeburg,
Kreuzlingen
- 32 Restaurant Neue Blumenau,
Lömmenschwil
- 34 Seehotel Schiff, Mannenbach
- 38 Schloss Weinstein, Marbach
- 40 Park-Hotel Inseli, Romanshorn
- 44 Restaurant Paradies am Rhein,
Schlatt
- 46 Wildpark Restaurant Peter und Paul,
St. Gallen
- 48 Erlebnis Waldegg/Schnuggebock,
Teufen
- 52 Restaurant Traube Dietingen,
Uesslingen
- 54 Kartause Ittingen, Warth bei
Frauenfeld
- 58 Restaurant Thurberg, Weinfelden

Ostschweiz 2

Schaffhausen | Zürich Nord

- 62 Schloss Laufen am Rheinfall,
Dachsen
- 64 Romantik Hotel Gasthof Hirschen,
Eglisau
- 66 Restaurant zum Schiff,
Ellikon am Rhein
- 68 Restaurant Rübli & Stübli, Flaach
- 70 Restaurant Schlössli Wörth,
Neuhausen
- 72 Burg Hohenklingen, Stein am Rhein
- 74 Restaurant Tössegg, Teufen
- 76 Hotel Uto Kulm, Uetliberg
- 78 Restaurant Gmüetliberg, Uetliberg
- 80 Restaurant Die Waid, Zürich
- 84 Tessin Grotto, Zürich

Ostschweiz 3

Zürich Süd | Zürichsee | Walensee

- 90 Landgasthof Halbinsel Au,
Au-Wädenswil
- 92 Restaurant Pflugstein, Erlenbach
- 94 Panorama Resort & Spa, Feusisberg
- 96 Romantik Seehotel Sonne,
Küsnacht-Zürich
- 100 Erlebnis- und Gastromeile Marina,
Lachen
- 102 Restaurant Schiffände am Greifensee,
Maur

- 104 Gasthof Hirschen am See, Obermeilen
106 Restaurant Schönenegg, Wädenswil
110 Parkhotel Schwert und Brasserie du Lac, Weesen
114 Hotel Walensee Trattoria, Weesen

Zentralschweiz 1

- Obwalden | Nidwalden | Zug | Schwyz**
120 Seminarhotel Seeblick, Emmetten
122 Hotel Paxmontana, Flüeli-Ranft
124 Hotel Restaurant Seehof, Küssnacht am Rigi
128 Insel-Restaurant Schwanau, Lauerz
130 Gasthaus Trogen, Obbürgen auf dem Bürgenstock
132 Hotel-Restaurant Waldheim, Risch
136 Landgasthof Breitfeld, Risch-Rotkreuz
140 Hotel Restaurant Kreuz, Sachseln
142 Hotel Restaurant Winkelried, Stansstad
146 Seerestaurant Zugersee Lido, Walchwil
148 Ristorante Röthelberg, Zug
152 Hafenrestaurant, Zug

Zentralschweiz 2

- Luzern**
156 Sonne Seehotel, Eich am Sempachersee
160 Hotel Restaurant Vogelsang, Eich am Sempachersee
162 Gasthof Tell, Gisikon
166 Seehotel Sternen, Horw
168 Seehotel Hermitage, Luzern

- 172 Restaurant Opus, Luzern
174 Zunfthausrestaurant Pfistern, Luzern
176 Gasthof Krone Blatten, Malters
178 Landgasthof Hotel Menzberg, Menzberg
182 Landgasthof Mühleholz, Retschwil
184 Wirtshaus Herlisberg im Luzerner Seetal
186 Wirtschaft Wetzwil, Schlierbach
188 Una Storia della Vita, Sempach

Nordwestschweiz 1

- Aargau**
192 Restaurant Baldegg, Baden
194 Seehotel Hallwil, Beinwil am See
198 Alpwirtschaft Horben, Beinwil im Freiamt
202 Hotel-Restaurant Schiffflände, Birrwil
206 Restaurant Waldhaus Gehren, Erlinsbach
208 Wirtshaus Rütihof, Gränichen
210 Wirtschaft Niesenbergs, Kallern
212 Seerose Resort & Spa, Meisterschwanden
216 Seehotel Delphin, Meisterschwanden
218 Hotel & Restaurant zum Schneggen, Reinach
220 Hotel-Restaurant Eichberg, Seengen
222 Wirtschaft zum Stutz, Widenswil
226 Landgasthof Ochsen, Wölflinswil

Nordwestschweiz 2

- Baselland | Solothurn**
230 Hotel Restaurant Waldhaus, Birsfelden
232 Gasthaus Drei Eidgenossen, Brittern/Buchegg
234 Bad Bubendorf Hotel, Bubendorf
238 Restaurant Schlosshof, Dornach
240 Restaurant Blümlismatt, Egerkingen
242 Bärgbeiz Gempenturm, Gempen
244 Restaurant Bergmatten, Hofstetten-Flüh
246 Bergrestaurant Tiefmatt, Holderbank
248 Romantik Hotel Sternen, Kriegstetten
250 Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg
252 Hotel Bad Ramsach, Läufelfingen
254 Landgasthof Farnsburg, Ormalingen
256 Restaurant Attisholz, Riedholz-Solothurn

Mittelland

- Bern | Fribourg**
260 Restaurant *toi et moi*, Bern
264 Ristorante Il Grano, Büren an der Aare
268 Landgasthof Garmiswil, Düdingen
270 Restaurant Seepark Schiffenen, Düdingen
272 Restaurant und Klosterhotel St. Petersinsel, Erlach
276 Hotel Mont Vully, Lugnorre

- 280 Hotel Bad Muntelier am See, Muntelier-Murten
284 Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach
288 Restaurant Sonne Scheunenberg, Wengi bei Büren

Emmental & Berner Oberland

- 292 Hotel Seiler au Lac, Bönigen-Interlaken
294 Hotel Restaurant und Naturpark Blausee
298 Grandhotel Giessbach, Brienz
302 Ayurveda Seehotel Bären, Brienz
306 Romantikhotel Bären, Dürrenroth
308 Hotel-Restaurant Schönbühl, Hilterfingen
312 Park Hotel Oberhofen, Oberhofen
314 Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau
318 Hotel & Ristorante Riviera by Elio, Spiez
322 Ristorante Beau-Rivage da Domenico, Thun
324 Restaurant Luegibrüggli, Unterseen
326 Hotel Restaurant Alpenblick, Wilderswil
328 Seerestaurant & Bar Forellensee, Zweisimmen
336 Schweizerkarte mit Positionen

Liebe Leserinnen und Leser

Mal bodenständig, mal auf Top-Niveau – die kulinarische Vielfalt in der 3. Ausgabe des Tapetenwechsels ist von heimischen und internationalen Einflüssen geprägt. Allerdings geht es bei diesem Restaurantführer, der in Buchform und auf einer Website verfügbar ist, nicht nur ums Essen. Bei der Auswahl von Gastwirtschaften zwischen dem Dreiseenland und dem Bodensee ist vielmehr der Gesamteindruck entscheidend. Und da Familienausflüge oft mit Auswärtssessen verbunden sind, ist die meistens wenig originelle Kinderkarte nicht das einzige Kriterium für Kinderfreundlichkeit.

Essen bedeutet Lebensqualität. Vor allem, wenn es dabei nicht um gedankenlose Nahrungsaufnahme geht. Es muss ja nicht immer ein Gourmetmenü mit sechs Gängen in einem Gault-Millau- oder Guide-Michelin-Tempel sein. Nicht alle können oder wollen sich solche kulinarischen Extravaganzen leisten. Wobei sogar in Betrieben mit gehobener Küche über Mittag meistens eines oder mehrere Menüs zu sehr moderaten Preisen angeboten werden. Augenschmaus und Gaumenkitzel fallen beim rustikalen Eintopfgericht, der Rösti oder einem Klassiker vielleicht etwas bescheidener aus. Doch auch einfache Gerichte schmecken hervorragend, wenn die Zutaten und die Zubereitung stimmen. Nicht zuletzt dürfte im Zitat ein Körnchen Wahrheit stecken, dass mit Liebe Gekochtes besser schmeckt. Darum haben wir, wo dies möglich war, auch auf den Umgangston in der Küche geachtet.

Viele Küchenchefs/-chefinnen sind weltoffen und verbinden kulinarische Tradition mit fremdländischen Einflüssen. Andere halten sich an Bewährtes: Steak, Schnitzel und Braten findet man fast überall auf der Karte. Gerade mit solchen Klassikern haben sich gewisse Gasthäuser einen guten Namen geschaffen. Ein Lob gehört auch den Kochbrigaden, die sogenannt minderwertige Stücke aufs Köstlichste zuzubereiten wissen. Etwas

mehr Kreativität wäre bei fleischlosen oder veganen Gerichten gefragt. Bei den Produkten wird heute allgemein stärker auf Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit geachtet, wobei einheimische Produkte und hausgemachte Qualität ihren Preis haben. Ob die Selbstdeklaration immer stimmt, ist nicht so einfach zu überprüfen wie ein auf die Jahreszeiten abgestimmtes Angebot. Allerdings ist die Kunst des Kochens und des guten Geschmacks kein Privileg von Starköchen. Auch in einfachen Landbeizen kann man positiv überrascht werden. Die allerbesten «Öpfelchüechli» aus säuerlichen, knackig-frischen Früchten genossen wir auf einsamen Jurahöhen.

Auffällig ist, dass gut geführte Landgasthöfe und traditionelle Häuser trotz Beizensterben und verändertem Konsumverhalten bei Alt und Jung noch immer beliebt sind. Es handelt sich vielfach um klassische Familienbetriebe, die in zweiter oder dritter Generation mit Herzblut und Sachverstand geführt werden und wo laufend in die Infrastruktur investiert wird. Wir brechen auch eine Lanze für das Servicepersonal. Dass sie zur Visitenkarte jeden Gastronomiebetriebs gehören, haben die meisten Chefs kapiert. Trotzdem kann es Pannen geben oder die Bedienung ist überfordert, denn gute Ausflugsrestaurants werden bei schönem Wetter oft richtiggehend überrannt. Wer nicht gerne ansteht, tut also gut daran, rechtzeitig zu reservieren. Und überhaupt: Genuss soll zelebriert werden – also gönnen Sie sich die Zeit dafür.

Erika Lüscher



Ostschweiz 1

Appenzellerland | St. Gallen | Thurgau

Restaurant und Biergarten Fischerhaus, Kreuzlingen

Hotel Bad Horn, Horn am Bodensee

Wie auf einer 5*-Kreuzfahrt – aber immer in ruhigen Gewässern

Der Betrieb wurde 1827 als Bad erbaut und war vor allem für Molkekuren bekannt, heute ist er das führende Hotel am Schweizer Ufer des Bodensees. Vor vierzig Jahren erwarb Unternehmer Emil Frey das Haus. Er baute es zum heutigen Themenhotel über Nautik, Schiffe, See und Meer aus. In zwei eigenständigen Restaurants wird die bürgerlich-mediterrane und französische Gourmetküche gepflegt.

Ambiente Innenräume	5
Garten, Park, Terrasse	5
Kinderfreundlich	3
Preisklassen	
Al Porto	2
Captain's Grill	3

Hotel Bad Horn
Seestrasse 36
9326 Horn am Bodensee
Telefon +41 71 844 51 51
www.badhorn.ch
info@badhorn.ch

Ferien-, Seminar- und
Wellnesshotel,
Gastronomie

Bernadette und
Stephan Hinny,
Gastgeber

Das Hotel Bad Horn erhielt 2011 den Thurgauer Tourismuspreis. Damit würdigte die Jury die Entwicklung des «Bädli», wie Insider das Haus liebevoll nennen, vom klassischen Ferien- und Seminarhotel zum unverwechselbar positionierten Nautik- und Wellnesshotel. Der Text der Auszeichnung bringt das grosse Potenzial des Bads Horn auf den Punkt: «Die konsequente Nutzung der einmaligen Seelage und die Kombination mit dem Spa-Bereich macht das Hotel Bad Horn für Besucher und Gäste einzigartig im touristischen Angebot des Kantons Thurgau und des ganzen Bodenseeufers.» Einen besseren Werbespot hätte auch ein Kommunikationsprofi für das Haus nicht abliefern können. Statt Bodenseeufer hätte man auch Schweiz sagen können. Jedenfalls ist uns kein vergleichbarer Betrieb bekannt.

Auch kulinarisch ist das Hotel Bad Horn eine Reise wert. Internationale Gerichte bietet das elegante Restaurant Captain's Grill den Feinschmeckern an. Die Tester des roten Büchleins sind des Lobes voll, doch entspricht die Punktzahl leider nicht diesen Ausführungen. Es wird wesentlich mehr geboten. Eine bürgerlich-mediterrane Küche erwartet die Gäste im Al Porto, zu welchem auch das weitläufige Gartenrestaurant Giardino gehört. Für den Aperitif oder den Schlummertrunk bieten sich die Sea Lounge oder die Faro Bar an. Eine ganz besondere Überraschung kann seinen Liebsten bereiten, wer die hoteleigene Yacht Emily für einen Event bucht.





Ostschweiz 2

Schaffhausen | Zürich Nord

Restaurant Die Waid, Zürich

Schloss Laufen am Rheinfall, Dachsen

Die beste Adresse für genussvolles Essen inmitten wildester Natur

Hier verschmelzen Naturschauspiel, Kulturerbe und Gastronomie zu einem einzigartigen Gesamterlebnis: im romantischen Schlosshof einen Imbiss geniessen und den Durst löschen; in den noblen Räumlichkeiten gediegen dinieren oder königliche Feste feiern. Das alles und noch viel mehr ist im Schloss Laufen möglich. Reservieren Sie sich viel Zeit für den Besuch des Schlosses Laufen.

Ambiente Innenräume	5
Garten, Park, Terrasse	4
kinderfreundlich	3
Preisklassen	1, 2, 3

Restaurant Schloss Laufen

Areal Schloss Laufen
8447 Dachsen
Telefon +41 52 659 67 67
www.schlosslaufen.ch
info@schlosslaufen.ch

Gastronomie

Bruno Greuter, Betriebsleiter,
und sein Team

Saison

April bis Oktober:
ganze Woche
November bis März:
Mittwoch bis Samstag

Sport / Freizeit / Erholung

Natur und Kultur: Rheinfall-Erlebnis mit Historama, Belvedere-Weg, Aussichtsplattform, Panorama-Lift

Der goldverzierte Prachtsessel im Souterrain ist charakteristisch für die Gastronomie des Schlosses Laufen: Hier ist der Gast wirklich noch König, egal ob er tagsüber im Restaurant Castello bedient wird, sich mit der ganzen Familie am sonntäglichen Ritterbrunch labt, am Abend in der Bleulerstube eine der sorgfältig zubereiteten Speisen wählt oder das monatlich wechselnde sechsgängige Degustationsmenü bestellt.

Frische und Regionalität sind in der Schlossküche keine leeren Worte: Die Lieferanten stammen alle aus der Umgebung und sind auf der Website namentlich erwähnt. Die Produkte werden in der Küche kreativ und auf hohem Niveau verarbeitet. Regionalität hat auch bei den Getränken einen hohen Stellenwert: Die Weinkarte ist eine Tour d'horizon durch die innovativsten Winzerbetriebe zwischen Rhein und Zürichsee. Eine Auswahl von Walliser und Tessiner Weinen sowie ausgesuchte italienische, französische und chilenische Provenienzen vervollständigen das Angebot.

Das Schloss Laufen verfügt über eine fast 1200-jährige Geschichte. Der Rheinfall aber stiehlt ihm noch immer die Show. Seit Jahrtausenden donnert er über die 23 Meter hohen Kalksteinfelsen. Im neu konzipierten Historama erfährt man mehr über die Geschichte des grössten mitteleuropäischen Wasserfalls und des Schlosses.





Ostschweiz 3

Zürich Süd | Zürichsee | Walensee

Restaurant Schönenegg, Wädenswil

Restaurant Schiffflände am Greifensee, Maur

Die kulinarische Wohlfühloase

Im Herbst 2013 wurden die Innenräume der Schiffflände modern gestaltet. Alles strahlt in neuem Glanz. Als einziges Restaurant direkt am Greifensee ist das multifunktionale Gasthaus eine beliebte Zwischenstation, sei es auf der Wanderung rund um das geschützte Seeparadies oder vor und nach einer Fahrt mit dem Schiff.

Ambiente Innerräume	5
Garten, Park, Terrasse	4
kinderfreundlich	5
Preisklassen	1, 2

Restaurant Schiffflände am Greifensee
Seestrasse 31
8124 Maur
Telefon +41 44 980 05 04
www.schiffblaende.ch
restaurant@schiifblaende.ch

Gastronomie,
Bankette, Tagungen

Martin Stierli,
Gastgeber

Öffnungszeiten
täglich geöffnet von
9.00 – 23.00 Uhr

Das elegante Seerestaurant mit herrlichem Blick auf den Greifensee eignet sich für repräsentative Essen mit Geschäftskunden ebenso wie für ein romantisches Tête-à-tête. In der Landbeiz, wo mehr Gemütlichkeit angesagt ist, schätzen grosse und kleine Gäste die angenehme Atmosphäre. Hier ist man zu Hause und fühlt sich wohl. Dabei läuft die Küche den ganzen Tag auf Hochtouren, vom Frühstück über Znüni, Lunch, Kaffee und Kuchen bis zum Nachtessen. Mit dem modernen Tagungs- und Bankettbereich bietet das Haus neu auch für Gruppen von 20 bis 140 Personen einen Rahmen für attraktive Anlässe jeder Art: Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Konzert, Seminar.

Die Kindermenüs sind für die Kleinen eine wahre Freude und auch für die Erwachsenen sehr gluschig. Und die Preise! Mehr als moderat, kein einziger Menüvorschlag kostet über 40 Franken. Weitere Pluspunkte: viele Parkplätze und ein guter Anschluss an die öffentlichen Verkehrsmittel.

Bei sonnigem Wetter lädt die Terrasse oder der gemütliche Landbeizgarten zum Essen und Trinken ein. Hier können Wanderer, Biker, Familien mit kleinem Budget und bescheidene Esser neben A-la-carte auch den Self-Service in Anspruch nehmen.

Im Sommer bietet das Restaurant einen Fahrrad- und Bootsverleih an. Gäste können mit dem Velo eine Runde um den See machen und sich danach im Restaurant verköstigen. Der Bootverleih bietet sich insbesondere für Frischverliebte an. Romantische Stunden auf dem Wasser inkl. Picknick-Korb sind garantiert.





Zentralschweiz 1

Obwalden | Nidwalden | Schwyz | Zug

Hafenrestaurant, Zug

Landgasthof Breitfeld, Risch-Rotkreuz

Wo Feinschmecker, Kegler und Golfer samt Kindern zu Tisch sitzen

«Wir reden nicht von Lebensqualität, wir bieten sie», heisst es auf der Website der Gemeinde Risch. Dieses Prädikat trifft auch auf den Landgasthof Breitfeld zu. Das spitzgiebige Haus ersetzt seit 1974 die einst im alten Bauernhaus untergebrachte Wirtschaft. Mit seiner Minigolf-Anlage ist er auch bei Familien mit Kindern sehr beliebt.

Ambiente Innenräume 4,5

Terrasse 4

kinderfreundlich 4

Preisklasse 2

Landgasthof Breitfeld

Breitfeld 1

6343 Risch ZG

Telefon +41 41 790 11 19

Fax +41 41 790 23 09

www.breitfeld.ch

info@breitfeld.ch

Gastronomie, Bankette

Walter Sägesser, Gastgeber

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

ab 9.00 Uhr

Sonntag 11.00-23.00 Uhr

Sport/Freizeit/Erholung

wandern, biken, Kultur,
Natur, baden, Minigolf

Die Gegend am Zugersee gehört zu den bevorzugten Wohnlagen. Risch, das zusammen mit Buonas, Holzhäusern und Rotkreuz eine politische Gemeinde bildet, gehört zu den Ortschaften in der Schweiz, die in den letzten Jahren am stärksten gewachsen sind. Die verschiedenen Ortsteile haben sich in alle Richtungen ausgedehnt und sind zum Teil sehr urban und unpersönlich geworden. Doch es gibt auch intakte Landstriche, die unter Naturschutz stehen oder der Landwirtschaft vorbehalten sind.

Das Breitfeld ist eine alte bäuerliche Streusiedlung. Das Bauernhaus beherbergte früher eine einfache Wirtsstube und einen kleinen Saal. Der Generationenwechsel zu Beginn der 1970er-Jahre war mit dem Umzug der Gastronomie in den neu gebauten Landgasthof Breitfeld verbunden. Die Eingangstüre zum Breitfeldstübl und ein wunderschönes Bauernbüffet stammen noch aus dem alten Haus. Bis 2002 wurde der Landgasthof als Familienbetrieb geführt. Inzwischen ist er Teil einer Zentralschweizer Gastronomie-Gruppe, die Wert darauf legt, dass die Individualität der einzelnen Betriebe erhalten bleibt. Mit Walter Sägesser hat ein erfahrener Küchenchef und Gastgeber aus Leidenschaft das Zepter im gemütlichen Kleinod im Grünen übernommen. Er lässt sich von regionalen Traditionen, saisonalen Zutaten und heimischen Aromen inspirieren, aus denen er herzhaftes, fein abgeschmacktes Gerichte und regionale Spezialitäten kreiert. Die Gäste werden



Landgasthof Breitfeld, Risch-Rotkreuz

also weiterhin mit einer traditionellen, marktfrischen Küche verwöhnt. Zu den Spezialitäten des Hauses gehören Schweizer Poulets im Körbli mit hauseigener Sauce oder Büffel-Mozzarella vom benachbarten Biohof Breiten. Mit den fangfrischen Fischen des Meggener Fischers Nils Hofer punktet die Landgasthofküche auch bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Am Morgen geniesst man an einem der langen Holztische in der gemütlichen Gaststube den ersten Kaffee und wirft einen Blick in die Tageszeitung. Am Mittag hat man die Wahl zwischen zwei Tageshits für höhere kulinarische Ansprüche und vier Mittagsmenüs. Von diesen kosten zwei weniger als 20 Franken, eines ist etwas darüber und das vierte liegt im Bereich des Tageshits 2. Etappenhalt oder süßes Geniessen ist am Nachmittag angesagt. Im Sommer sind die Plätze auf der aussichtsreichen Terrasse am beliebtesten. Am Abend trifft man sich mit Freunden zu einem genussvollen A-la-carte-Essen mit einem feinen Tropfen. Die Auswahl auf der Speisekarte und im grossen Weinkeller lässt keine Wünsche offen. Da neben dem Breitfeld-Stübli auch ein gediegener Wintergarten oder das Säli zur Verfügung stehen, findet man in der Regel immer einen Platz.

Auch Kinder sind hier gern gesehen: Damit es ihnen nicht langweilig wird, gibt es eine Spiel- und Malecke im Haus sowie einen Spielplatz zum Austoben im Freien. Zudem haben Jung und Alt vor oder nach dem Essen die Möglichkeit, ihre Treffsicherheit auf der grosszügigen, gepflegten Minigolfanlage zu erproben. Bei schlechter Witterung ist die Kegelbahn im Untergeschoss eine passable Alternative. Sie sehen, auch ganz gewöhnliche Leute haben im Zuger Steuerparadies die Möglichkeit, paradiesische Momente zu verbringen.





Zentralschweiz 2

Luzern

Restaurant Opus, Luzern

Seehotel Sternen, Horw

Sich in der romantischen Bucht verwöhnen lassen

St. Niklausen und Kastanienbaum auf der anderen Seite der Horwer Halbinsel sind aus touristischer Sicht bekannter. Doch in der Bucht, in der kein anderes Gebäude dem Seehotel Sternen den Platz am Wasser streitig macht, ist es mindestens so idyllisch. In den stilvollen Restaurants Neptun, Venus und auf der Seeterrasse wird man auf hohem Niveau kulinarisch verwöhnt.

Ambiente Innenräume	4, 5
Garten, Park, Terrasse	5
Kinderfreundlich	4
Preisklassen	2, 3

Seehotel Sternen
Winkelstrasse 46
6048 Horw
Telefon +41 41 348 24 82
www.seehotel-sternen.ch
info@seehotel-sternen.ch

Ferien-, Seminar- und Banketthotel, Gastronomie

Isabel und Daniel Unternährer, Gastgeber

Öffnungszeiten

Neptun
1. Mai bis 30. September
täglich von 7.00–24.00 Uhr
1. November bis 31. Mai
sonntags ab 18.00 Uhr
geschlossen
1. Oktober bis 30. April
montags Ruhetag
Venus Fine-Dine-Restaurant
Dienstag bis Samstag
11.00–13.30/18.00–21.30 Uhr

Vier Sterne hat das Haus. Seine Restaurants und Säle tragen die Namen von vier am Firmament als Sterne verewigten römischen Göttern. Klar, dass im Neptun verführerische Fischgerichte Trumpf sind. Zu den Hausspezialitäten gehört das Fischfondue «Sternen» mit sechs verschiedenen Fischarten. Es gibt aber auch andere kulinarische Highlights. Im Venus Fine-Dine-Restaurant sorgen ein Kaminfeuer, gediegene Tapeten, Kerzen, Spiegel und verspielte Details für ein romantisches Ambiente. Sehr gepflegt und mit grossen Fensterfronten sind auch die Säle Uranus und Jupiter, die einzeln oder zusammen kleineren und grösseren Gesellschaften Platz bieten.

Die Gaststube trägt keinen Sternennamen. Und das soll so bleiben, denn in diesem gemütlichen Raum trifft man sich zum Kaffee oder zum Feierabendbier. Hier kehren auch Tagesausflügler oder Biker gern ein, denn neben der Mittagskarte gibt es eine Tageskarte mit einfachen kalten oder warmen Gerichten mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Verlockend ist die Abendkarte mit kreativ umgesetzten Speisen aus der gutbürgerlichen Küche. An Sonnentagen hoffen alle Gäste, auf der vom milden Seebuchtclima begünstigten Terrasse mit den Palmen einen Platz zu finden.





Nordwestschweiz 1

Aargau

Seerose Resort & Spa, Meisterschwanden

Hotel-Restaurant Schifflände, Birrwil

Stilvolle Seebühne für allerlei kulinarische Vergnügen

Unzählige Gäste haben die magische Stimmung unter den Bäumen der alten Schifflände vom Morgenkaffee bis zum Abendessen genossen. Unzählige Gäste liessen hier die Sommertage bei einem guten Glas Wein oder einem kühlen Bier ausklingen. Und jetzt? Alles ist anders und trotzdem ist es noch immer die Schifflände – eine See(h)-bühne, wo man gern die Seele baumeln lässt.

Ambiente Innerräume	5
Garten, Park, Terrasse	5
kinderfreundlich	3
Preisklassen	2, 3

Hotel-Restaurant Schifflände
Seestrasse 30
5708 Birrwil
Telefon +41 62 772 11 09
www.hotel-restaurant-schifflaende.ch
schifflaende@remimag.ch

Boutique-Hotel,
Gastronomie, Bankette,
Hochzeiten

Andrea Schlumpf,
Geschäftsführerin

Saison
ganzjährig geöffnet

Sport/Freizeit/Erholung
Wassersport, wandern, biken

Wer die heutige Schifflände kennengelernt hat, trauert der alten nicht länger nach. Der schlichte Neubau fügt sich harmonisch in die Landschaft ein, und die Seeterrasse ist noch viel schöner und von der Schiffanlegestelle her besser zugänglich als vorher. Neben infrastrukturellen Verbesserungen fallen weitere Vorteile auf: Der grosszügige Gastronomiebereich befindet sich auf gleicher Höhe wie die Seeterrasse. Herzstück des Restaurants ist die offene Küche. Da gibt es echte Erlebnisgastronomie, die nichts zu verbergen hat. Dank einer raffinierten Unterteilung und der Ausstattung mit exklusiven Materialien erhalten die verschiedenen Gästezonen einen einladenden Charakter. Sogar eine gemütliche Kaminstube gibt es in der Schifflände.

Zum modernen Design gehören verspielte, verspiegelte Details und Akzente wie die grüne Pflanzenwand oder die Blumensträsse von barockem Ausmass. Wenn im Sommer die Glasfront beiseitegeschoben wird, verschmelzen Innen und Aussen zu einer grosszügigen «Wirtschaftszone». Die alten Bäume, die vorher viel zum Charme dieses einzigartigen Refugiums beigetragen haben, mussten dem Neubau weichen. Doch die Kronen der jungen Bäume strecken sich tüchtig und schon bald wird man wieder in den Genuss eines natürlichen Schattendachs kommen. Einen markanten Abschluss Richtung Schiffs-



Hotel-Restaurant Schifflände, Birrwil

anlegestelle setzt der verglaste Lounge-Bereich. Ein kluger Schachzug des Architekten, denn das Glashaus dient zugleich als Wind- und Regenschutz.

Für Bankette, Seminare und Hochzeiten gibt es den grossen Saal; natürlich inklusive sehenswerter Aussicht direkt über den See.

Die Atmosphäre in und vor der Schifflände lädt zur entspannten Weitsicht ein. Beim Essen aber lohnt es sich, den Fokus auf das Naheliegende zu richten: Was auf den Tisch kommt, ist leicht, frisch, manchmal auch ein bisschen frech interpretiert und von ausgezeichneter Qualität. Der Schwerpunkt liegt, wie könnte es anders sein, nach wie vor auf den Süss- und Salzwasserfischen. Eine Menükarte ohne «Bale», wie die Felchen am Hallwilersee heissen, wäre schlicht undenkbar. «Fangfrisch» ist hier kein leeres Wort – die Hallwilersee-Fischerei befindet sich in unmittelbarer Nähe. Auch beim Fleisch und anderen Produkten werden wenn immer möglich Lieferanten aus der Region berücksichtigt. Die Speisekarte ist sehr abwechslungsreich und enthält Schweizer Küchenklassiker genauso wie gekonnt zubereitete mediterrane und saisonale Köstlichkeiten. Die Weinkarte lässt ebenfalls mit über 250 regionalen und internationalen Provenienzen keine Wünsche offen.

«Anlegen, den Alltag ablegen und sich nach allen Regeln der Kunst verwöhnen lassen», dieser Slogan gilt für alle Gäste. Am liebsten würde man gleich im durchgestylten Boutique-Hotel einchecken, um als «See(hn)süchtige» die Faszination des Wassers uneingeschränkt zu erleben.

Alle diese Faktoren haben die Gäste sowie die Jury von «Best of Swiss Gastro» überzeugt und so wurde die Schifflände in der Kategorie Klassik zum Sieger 2016 gekürt.





Nordwestschweiz 2

Baselland | Solothurn

Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg SO

Bergrestaurant Tiefmatt, Holderbank

Nach einer Panoramawanderung die Haute cuisine geniessen

Jurabergbeiz, das war einmal. Unterdessen präsentiert sich die stilvoll renovierte und ausgebauten Tiefmatt als einladender Ort, der sieben Tage in der Woche offen hat. An warmen Tagen geniesst man die regionalen Köstlichkeiten auf der Terrasse mit Blick auf die vom Alpenrund gekrönte Hügellandschaft.

Ambiente Innerräume	4
Garten, Park, Terrasse	4
kinderfreundlich	3, 4
Preisklassen	1, 2

Bergrestaurant Tiefmatt
Tiefmattstrasse 109
4718 Holderbank SO
Telefon +41 62 390 20 60
www.tiefmatt.ch
info@tiefmatt.ch

Gastronomie, Bankette,
Seminare, 5 Gästezimmer

Marc Gerritsen, Gastgeber

Öffnungszeiten
ganzjährig geöffnet,
Betriebsferien im Februar
während den Sportferien

Sport/Freizeit/Erholung
wandern, biken, Natur

Unten im Mittelland die urbane, hektische Welt – hier oben Ruhe und Leichtigkeit. An schönen Tagen sind viele Leute mit dem Rucksack unterwegs. Für kleine Fluchten aus dem Alltag ist die Tiefmatt problemlos mit dem Auto erreichbar (ca. 10 Min. von Oberbuchsiten, Balsthal und Holderbank SO). Das im Innern teilweise freigelegte Mauerwerk aus gelbem Jurakalkstein zeigt, dass das Haus ziemlich alt sein muss. Der gelbe Außenanstrich verleiht ihm ein gepflegtes Aussehen. Die Gaststube macht die Überraschung perfekt: Diese schlichte Eleganz würde manchem Nobelrestaurant gut anstehen. Aber keine Angst, man wird hier auch in Wanderschuhen oder im Bikerdress nett bedient.

Mit Marc Gerritsen steht seit Frühling 2015 ein erfahrener Koch am Herd. Sorgfalt und Begeisterung prägen seine einfache, aromareiche Küche. Die fixe Karte enthält allerlei frische Salate, kalte Kleinigkeiten und Suppen als Vorspeise oder für zwischendurch. Für den grossen Hunger gibt es «Beliebtes und Bekanntes» von A wie Älplermagronen bis W wie Winzerrösti sowie «Feines vom Grill». Gradlinig und frisch aus einheimischen Produkten zubereitet präsentieren sich die Gerichte der wechselnden Jahreszeitenkarte. Das Weinangebot besteht aus Schweizer und europäischen Provenienzen. Im Aufbau ist eine «Jura-Selection» mit ausgesuchten Weinen aus dem Schweizer Jura. Auch ohne Platinkarte sind Geniesser, Sportler oder Seminar-gäste in der Tiefmatt die ganze Woche über willkommen.





Mittelland

Bern | Fribourg

Restaurant und Klosterhotel St. Petersinsel, Erlach

Restaurant Sonne Scheunenberg, Wengi bei Büren

Da, wo die Sonne der Freunde guten Essens nie untergeht

Ob «Vorher» oder «Nachher» – «Hauptsache», das Beste kommt auf dem Teller. In der Sonne erwartet die Gäste eine grosse Küche, die rundum begeistert. Die «abgespeckte» Nouvelle Cuisine lässt das stattliche Berner Gasthaus mit dem lauschigen Hortensiengarten zum Pilgerort von Gourmets und Menschen werden, die das ländliche gediegene Cachet schätzen.

Ambiente Innerräume	5
Garten, Park, Terrasse	5
kinderfreundlich	4
Preisklasse	3

Restaurant Sonne
Scheunenberg
3251 Wengi bei Büren, BE
Telefon +41 32 389 15 45
www.sonne-scheunenberg.ch
info@sonne-scheunenberg.ch

Landgasthof, Tagungsort

Kurt und Iris Mösching,
Gastgeber

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Samstag
10.00–15.00 Uhr und
17.00–24.00 Uhr
Sonntag 10.00–22.00 Uhr
Ferien beachten

Sport/Freizeit/Erholung
Wander- und Biker-Eldorado

Wengi liegt im grünen Bermuda-Dreieck Bern–Biel–Solothurn und der Weiler Scheunenberg an einer Nebenstrasse ausserhalb des Dörfchens. Doch Gourmets ist kein Weg zu weit. 1 Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte sind der beste Ausweis für die Qualität der Sonne-Küche. Seit 2000 führen Kurt Mösching und seine Frau Iris das Zepter im wunderschönen Bauernhaus, das schon im Jahr 1265 erwähnt wurde und mit dem ausladenden Dach und den hellen Sprossenfenstern Geborgenheit vermittelt. Dieser erste Eindruck täuscht nicht: Behagliche Gemütlichkeit prägt die historischen Räumlichkeiten, während im neugebauten Stöckli stilvolle Eleganz vorherrscht.

Das passt zum Berner Oberländer, der von seiner reizenden dänischen Frau Iris unterstützt wird, auch sie eine Gastro-nomiefachfrau. Können, das er in den besten Häusern verinnerlicht hat, Zielstrebigkeit und Konstanz sind der Boden, auf dem Möschings Erfolg basiert. Für seine internationalen Streifzüge durch eine neuzeitliche Haute Cuisine verwendet er nach Möglichkeit regionale Frischprodukte. Dass neben feinstem Fisch und zartem Fleisch auch Kohl, Schwarzwurzeln und in heimischen Wäldern gewachsene Burgundertrüffel oder Büscheli-Birnen mit Raffinesse zu ungewohnten, verblüffend harmonischen Kreationen verarbeitet werden, versteht sich. Und die Präsentation: ein Fest der Sinne! Neben den hochkarätigen Angeboten gibt es eine Bistrokarte mit moderaten Preisen.





Emmental & Berner Oberland

Hotel Restaurant und Naturpark Blausee

Hotel Restaurant Alpenblick, Wilderswil

Einkehren beim besten Koch und bedient werden wie ein König

Exklusiv oder gutbürgerlich, das ist im Hotel-Restaurant Alpenblick eine Frage der persönlichen Vorlieben. Wer auf moderate Preise achtet, ist in der Dorfstube richtig. Wem der Sinn nach einem hochkarätigen kulinarischen Erlebnis steht, wählt das Gourmetstübli. So oder so: Die regional inspirierte Küche wird auf hohem handwerklichem Niveau umgesetzt.

Ambiente Innenräume	4, 5
Garten, Park, Terrasse	4
kinderfreundlich	3
Preisklassen	1, 2, 3

Hotel Restaurant Alpenblick
Oberdorfstrasse 3
3812 Wilderswil
Telefon +41 33 828 35 50
Fax +41 33 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch
info@hotel-alpenblick.ch

Gastronomie, Ferienhotel

Familie Yvonne und
Richard Stöckli, Gastgeber

Saison
geöffnet Mittwoch bis
Sonntag
Betriebsferien November
(siehe Website)

Sport/Freizeit/Erholung
wandern, biken, Kultur

Das verschiedentlich an- und umgebauten Haus aus dem 17. Jahrhundert bezaubert durch seinen Oberländer Chalet-Charme. Mit dem bekannten Gourmetstübli verfügt der Alpenblick über das höchstdotierte Restaurant in der Jungfrau-Region: Die Kochkünste von Richard Stöckli und seiner Crew werden seit Jahren in den Gault-Millau-Himmel gelobt. Er kombiniert die kulinarische Tradition stilsicher mit modernen Elementen. Für das saisonal wechselnde Kartenangebot sind nur die besten Produkte gut genug und was auf den hübsch angerichteten Tellern präsentiert wird, bringt die Augen zum Glänzen.

Einfacher speist man in der heimeligen Dorfstube im gleichen Haus. Die Bistrokarte ist ebenfalls relativ knapp, macht aber mit regionalen Spezialitäten wie Wilderswiler Nudeltopf, Simmentaler Kalbsgeschnetzeltem, Unspunnen-Spiess oder Felchenfilets nach Interlakner Art «gluschtig». Als aufmerksame Gastgeberin und hervorragende Weinkennerin ergänzt Yvonne Stöckli ihren Mann bestens: Sie wurde von den Testern des Gault Millau zur Sommelière des Jahres 2016 gewählt. Die mehr als drei Kilogramm schwere Weinkarte ist ein Who's who der besten Schweizer Winzer. Ihre zweite Leidenschaft gilt dem Käse: Auf dem sorgfältig zusammengestellten Käsegarten stehen über vierzig verschiedene Sorten zur Auswahl. Darunter auch aromatischer Alpkäse von den eigenen Kühen, die den Sommer auf der Alp verbringen.





Kartenlegende

- 12 Romantik Hotel Säntis, Appenzell
16 Trocadero Restaurant, Bad Ragaz
20 Hotel Wolfensberg, Degersheim
22 Mammertsberg, Freidorf
24 Restaurant Villa am See, Goldach
26 Hotel Bad Horn, Horn am Bodensee
28 Restaurant und Biergarten Fischerhaus, Kreuzlingen
30 Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen
32 Restaurant Neue Blumenau, Lömmenschwil
34 Seehotel Schiff, Mannenbach
38 Schloss Weinstein, Marbach
40 Park-Hotel Inseli, Romanshorn
44 Restaurant Paradies am Rhein, Schlatt
46 Wildpark Restaurant Peter und Paul, St. Gallen
48 Erlebnis Waldegg/Schnuggebock, Teufen
52 Restaurant Traube Dietingen, Uesslingen
54 Kartause Ittingen, Warth bei Frauenfeld
58 Restaurant Thurberg, Weinfelden
62 Schloss Laufen am Rheinfall, Dachsen
64 Romantik Hotel Gasthof Hirschen, Eglisau
66 Restaurant zum Schiff, Ellikon am Rhein
68 Restaurant Rübüs & Stübüs, Flaach
70 Restaurant Schlössli Wörth, Neuhausen
72 Burg Hohenklingen, Stein am Rhein
74 Restaurant Tössegg, Teufen
76 Hotel Uto Kulm, Uetliberg
78 Restaurant Gmüetliberg, Uetliberg
80 Restaurant Die Waid, Zürich
84 Tessin Grotto, Zürich
90 Landgasthof Halbinsel Au, Au-Wädenswil
92 Restaurant Pflugstein, Erlenbach
94 Panorama Resort & Spa, Feusisberg
96 Romantik Seehotel Sonne, Küssnacht-Zürich
100 Erlebnis- und Gastromeile Marina, Lachen
102 Restaurant Schifflände am Greifensee, Maur
104 Gasthof Hirschen am See, Obermeilen
106 Restaurant Schönenegg, Wädenswil
110 Parkhotel Schwert und Brasserie du Lac, Weesen
- 114 Hotel Walensee Trattoria, Weesen
120 Seminarhotel Seeblick, Emmetten
122 Hotel Paxmontana, Flüeli-Ranft
124 Hotel Restaurant Seehof, Küssnacht am Rigi
128 Insel-Restaurant Schwanau, Lauerz
130 Gasthaus Trogen, Obbürgen auf dem Bürgenstock
132 Hotel-Restaurant Waldheim, Risch
136 Landgasthof Breitfeld, Risch-Rotkreuz
140 Hotel Restaurant Kreuz, Sachseln
142 Hotel Restaurant Winkelried, Stansstad
146 Seerestaurant Zugersee Lido, Walchwil
148 Ristorante Röthelberg, Zug
152 Hafenrestaurant, Zug
156 Sonne Seehotel, Eich am Sempachersee
160 Hotel Restaurant Vogelsang, Eich am Sempachersee
162 Gasthof Tell, Gisikon
166 Seehotel Sternen, Horw
168 Seehotel Hermitage, Luzern
172 Restaurant Opus, Luzern
174 Zunfthausrestaurant Pfistern, Luzern
176 Gasthof Krone Blatten, Malters
178 Landgasthof Hotel Menzberg, Menzberg
182 Landgasthof Mühleholz, Retschwil
184 Wirtshaus Herlisberg im Luzerner Seetal
186 Wirtschaft Wetzwil, Schlierbach
188 Una Storia della Vita, Sempach
192 Restaurant Baldegg, Baden
194 Seehotel Hallwil, Beinwil am See
198 Alpwirtschaft Horben, Beinwil im Freiamt
202 Hotel-Restaurant Schifflände, Birrwil
206 Restaurant Waldhaus Gehren, Erlinsbach
208 Wirtshaus Rütihof, Gränichen
210 Wirtschaft Niesenbergs, Kallern
212 Seerose Resort & Spa, Meisterschwanden
216 Seehotel Delphin, Meisterschwanden
218 Hotel & Restaurant zum Schneggen, Reinach
220 Hotel-Restaurant Eichberg, Seengen
222 Wirtschaft zum Stutz, Widen
226 Landgasthof Ochsen, Wölflinswil
- 230 Hotel Restaurant Waldhaus, Birsfelden
232 Gasthaus Drei Eidgenossen, Brittern/Buchegg
234 Bad Bubendorf Hotel, Bubendorf
238 Restaurant Schlosshof, Dornach
240 Restaurant Blüemlisstatt, Eggerkingen
242 Bärgbeiz Gempenturm, Gempen
244 Restaurant Bergmatten, Hofstetten-Flüh
246 Bergrestaurant Tiefmatt, Holderbank
248 Romantik Hotel Sternen, Kriegstetten
250 Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, Kienberg
252 Hotel Bad Ramsach, Läufelfingen
254 Landgasthof Farnsburg, Ormalingen
256 Restaurant Attisholz, Riedholz-Solothurn
260 Restaurant *toi et moi*, Bern
264 Ristorante Il Grano, Büren an der Aare
268 Landgasthof Garmiswil, Düdingen
270 Restaurant Seepark Schiffenen, Düdingen
272 Restaurant und Klosterhotel St. Petersinsel, Erlach
276 Hotel Mont Vully, Lugnorre
280 Hotel Bad Muntelier am See, Muntelier-Murten
284 Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach
288 Restaurant Sonne Scheunenberg, Wengi bei Büren
292 Hotel Seiler au Lac, Bönigen-Interlaken
294 Hotel Restaurant und Naturpark Blausee
298 Grandhotel Giessbach, Brienz
302 Ayurveda Seehotel Bären, Brienz
306 Romantikhotel Bären, Dürrenroth
308 Hotel-Restaurant Schönbühl, Hilterfingen
312 Park Hotel Oberhofen, Oberhofen
314 Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau
318 Hotel & Ristorante Riviera by Elio, Spiez
322 Ristorante Beau-Rivage da Domenico, Thun
324 Restaurant Luegibrüggli, Unterseen
326 Hotel Restaurant Alpenblick, Wilderswil
328 Seerestaurant & Bar Forellensee, Zweisimmen

«Bewertungszahlen» in den Infospalten

Ambiente Innenräume

- 3 einfache rustikale oder moderne Einrichtung
 - 4 gepflegtes Ambiente mit Schmuck- oder Kunstgegenständen
 - 5 aussergewöhnlich schön, ein Augenschmaus

Garten, Park, Terrasse

- 3 einfacher Garten und/oder Terrasse, zweckmässig
 - 4 ambitionierter Aussenbereich, Blumen und Sträucher
 - 5 aussergewöhnlich schön, man möchte für immer bleiben

kinderfreundlich

- 3 eher für Erwachsene, Kinder müssen brav sein
 - 4 mit Auslauf, Kindermenüs, kein gefährliches Umfeld
 - 5 Paradies für Kinder, man spürt, dass sie hier willkommen sind

Preisklasse

- 1 eher günstig, sättigende Gerichte schon unter 20 Franken
 - 2 mittel, sättigende Gerichte von 25–40 Franken
 - 3 eher teuer, meist Küchenkünstler am Kochherd

