



# FINE TO DINE

Nr.  
**8**  
Frühling  
Sommer  
2025

# Zentralschweiz



Top-Restaurants in Stadt und Land



**Daniele:**  
Bella Italia in  
Lucerna  
**Seite 10**

**Gotthard:**  
Staufreies  
Riviera-Feeling  
**Seite 20**

**Schnitzel:**  
Bespitzeln  
empfohlen  
**Seite 32**

**Schlossherr**  
Caminada von  
Schauenstein  
**Seite 36**

# Ein Helles aus dem Herzen unseres Sudhauses



Mit Verantwortung  
genießen.



## Jetzt probieren!



FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET.

SEIT  1876

## Good News!



Aktuelle Umfragen deuten darauf hin, dass immer mehr Menschen keine Zeitungen mehr lesen. Sie wollen sich die Laune nicht schon beim Zmorge von den schlechten Nachrichten verderben lassen, die die Welt in diesen seltsamen Zeiten überfluten. Das wird Ihnen beim Lesen dieses Magazins aber nicht passieren, denn bei FINE TO DINE gibt es nur Good News!

Der Fokus aufs Positive ist ein Erfolgsgarant unseres Magazins, das mittlerweile in fünf Regionen der Deutschschweiz erscheint und online unter [finetodine.ch](http://finetodine.ch) abrufbar ist. Auch in dieser Frühjahrsausgabe präsentieren wir Ihnen wieder eine breite Palette von Restaurants für alle Vorlieben von der Landbeiz bis zum Gourmetempel.

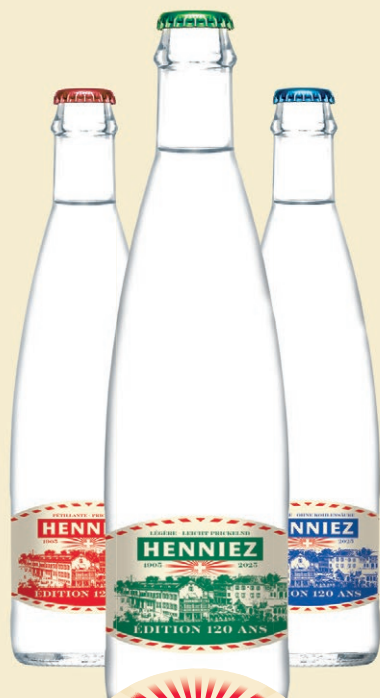
Zudem schlagen wir Ihnen Leserreisen zu attraktiven gastronomischen Zielen im In- und Ausland vor. Neben Genuss und Entspannung im Appenzellerland und kulinarischer Romantik am Lac Léman legen wir Ihnen die Abstecher ins Weinparadies Bordeaux und nach Flandern für Gourmets ans Herz. Apropos Herz: Unsere

Botschafterin Christa Rigozzi nimmt Sie mit auf ihre Reise nach Fürstenu zu dem Sternekoch Andreas Caminada, dessen Herzensangelegenheit das Schloss Schauenstein ist. Eine andere ist die Stiftung Uccelin, mit welcher er die nächste Generation in der Gastronomie unterstützt und fördert.

Und wenn Sie dann mit uns unterwegs sind, lassen Sie uns doch an Ihren Eindrücken von sonnigen Frühlingstagen und lauschigen Sommerabenden auf Instagram oder Facebook teilhaben. Markieren Sie dafür unseren Account [@finetodine](https://www.instagram.com/finetodine) in Ihrem Beitrag. Unter allen markierten Posts verlosen wir Ende Sommer drei Genussgutscheine im Wert von je CHF 100!

Wir wünschen Ihnen genüssliche Unterhaltung!

(Von links im Bild) FINE TO DINE-Herausgeber Ralph Lindenmann und Clemens Hunziker, Johann Rudolf Meier (rechts im Bild) und Latifa Meier (Bildmitte), mit Interviewerin Christa Rigozzi und ihrem Gast Andreas Caminada.



1905 2025

**HENNIEZ**

## 120 JAHRE NATÜRLICHES MINERALWASSER AUF ALLEN FEINEN TISCHEN



Im 2025, feiert HENNIEZ 120 Jahre! Lasst uns gemeinsam unseren Geburtstag feiern und mit einem HENNIEZ schöne Momente geniessen! [henniez.ch](http://henniez.ch)

# NEU



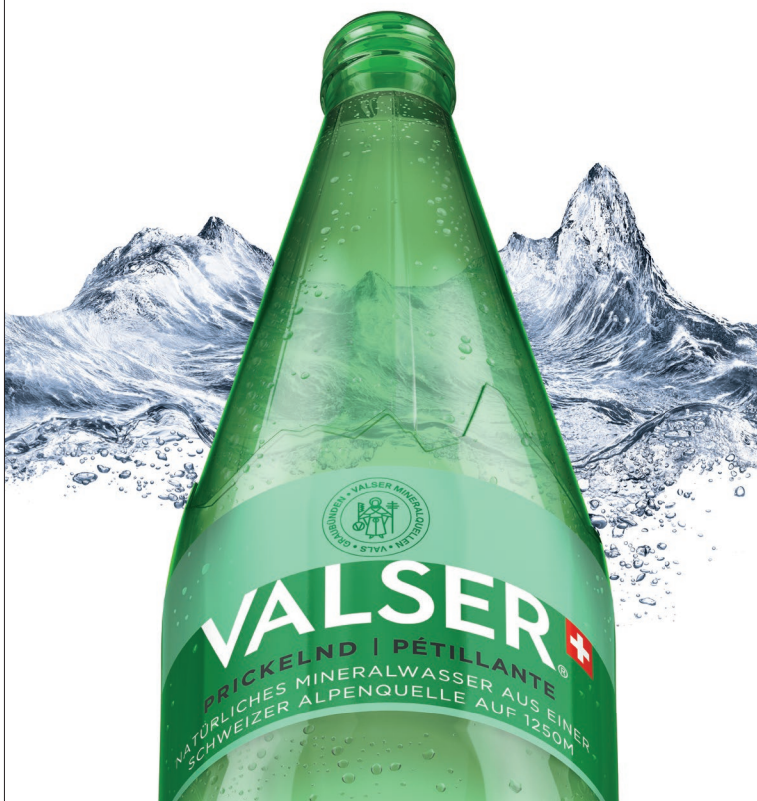
## EIN ALE FÜR ALLE.



**ALLES  
ANDERE  
WÄRE  
FALSCH**

## EIN HOCH AUF DIE TIEFEN

Natürliches Mineralwasser aus den Tiefen der Schweizer Alpen.  
Voller Stärke, genau wie du.



## MONDOVINO

Wein nach Deinem  
Geschmack.



\*FRIULI DOP  
PINOT GRIGIO PUIATTI  
2023, 75 CL

.....  
16.95 (10 CL = 2.26)



\*BROUILLY AOC  
WHOLE LOTTA LOVE  
L'ÉPICURIEUX 2020, 75 CL

.....  
29.95 (10 CL = 3.99)

*Highlights aus dem  
Mondovino-Sortiment*



Exklusiv online erhältlich:  
[mondovino.ch/highlights](https://mondovino.ch/highlights)

Preis- und Jahrgangsänderungen sind vorbehalten. Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren.  
\*Nur auf [mondovino.ch](https://mondovino.ch) erhältlich

**coop**

Für mich und dich.

# In dieser Ausgabe



7  
**Hotel  
Vitznauerhof,  
Vitznau**



19  
**Restaurant Eichberg,  
Seengen**



27  
**Restaurant Amaya,  
Rothenburg**



43  
**Berghaus Mostelberg,  
Sattel**

Hotel Vitznauerhof, Vitznau	7	Panorama Restaurant & Golf, Küssnacht am Rigi	28
Romantik Hotel Wilden Mann, Luzern	8	Hotel Restaurant Felmis, Horw	29
Daniele Winebar, Luzern	10	Berggasthaus Niederbauen, Emmetten	30
Villa Schweizerhof, Luzern	11	Wasserschloss Wyher, Ettiswil	31
Glasi-Restaurant Adler, Hergiswil NW	12	Schnitzel Spitzel Restaurant & Take-Away, Kriens	32
Restaurant Reussbad chez Thomas, Luzern	13	Hotel Nidwaldnerhof, Beckenried	33
Restaurant Lucide, Luzern	14	Restaurant Buechwäldli, Morgarten	34
Gasthof Krone Blatten, Blatten bei Malters	17	Hotel Eden, Spiez	35
Cabrio-Restaurant Eichberg, Seengen	19		
SeeHotel Gotthard, Weggis	20	Interview mit Andreas Caminada	36
Gasthof Badhof/Golf Meggen, Meggen	21		
de Matos – Restaurant   Café   Weinbar, Luzern	23	Seehotel Sternen, Horw	39
		Hotel Kreuz, Malters	40
FINE TO DINE-Land Übersichtskarten	24	Rickenbacher Dorf-Wirtschaft, Rickenbach LU	41
		Panoramarestaurant & Hotel Roggerli, Hergiswil	42
Mandarin Oriental Palace, Luzern	26	Berggasthaus Mostelberg, Sattel	43
AMAYA Restaurant & Bar, Rothenburg	27	Gasthaus Brünig Kulm, Meiringen	45
		Badesees & Hotel Gletscherblick, Hasliberg	46

## IMPRESSUM

FINE TO DINE ZENTRALSCHWEIZ erscheint zweimal pro Jahr als Beilage in folgenden Publikationen (inkl. E-Paper):  
Bote der Urschweiz  
Luzerner Zeitung  
Urner Zeitung  
Obwaldner Zeitung  
Nidwaldner Zeitung  
Zuger Zeitung

Auflage in Restaurants und Verteilung via Partner, Lieferanten und Inserenten

## Auflage

102 000 Exemplare

## Herausgeber

FINE TO DINE GENUSS AG  
Kauffmannweg 17  
6003 Luzern

## FINE TO DINE-Redaktion

redaktion@finetodine.ch  
Marco von Ah  
Interview: Christa Rigozzi

## Verlag

Ralph Lindenmann  
Clemens Hunziker  
Johann Rudolf Meier

## Produktion

Sandra Kübler  
Cathrin Bosshard

## Layout

Kevin Högger  
kevinhoegger.com

## Druck

Mittelland Zeitungsdruck AG  
(CH Media)

## Korrektorat

Iris Leutert  
leutert-uebersetzungen.ch

## Cover

Andreas Caminada, Interview im Schloss Schauenstein in Fürstenuau

Alle Urheberrechte liegen bei FINE TO DINE GENUSS AG

## Hinweis

Die von der Redaktion ausgesuchten Betriebe leisten einen Unkostenbeitrag an die Produktion und die Verteilung. Sie erhalten eine angemessene Anzahl Zeitungen zur freien Verfügung.

FINE TO DINE ZENTRALSCHWEIZ ist in Zusammenarbeit mit den vorgestellten Restaurants entstanden.

Die vorliegende Ausgabe ist sorgfältig erarbeitet worden. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autoren und Autorinnen noch der Verlag können für eventuelle Fehler eine Haftung übernehmen. Kein Teil dieser Zeitung darf ohne schriftliche Genehmigung des Verlags reproduziert werden.

**LUCERNE  
FESTIVAL**

© Thomas Raboch

**JETZT  
TICKETS  
SICHERN**

**KLAVIER  
FEST**

**29.05. – 01.06.2025**

**Igor Levit | Iveta Apkalna |  
Chilly Gonzales | Malakoff Kowalski |  
Lucerne Festival Orchestra | Johanna Summer**

**lucernefestival.ch**

Founding Partners  
**Berthold Herrmann &  
Mariann Grawe-Gerber**



## Harmonische Verbindungen

Am Ufer des Vierwaldstättersees und direkt am Fuss der Rigi liegt das charmante Vier-Sterne-Lifestyle-Hotel Vitznauerhof. Raphael Herzog, Gastgeber und Karl Wilds Hotelier des Jahres 2023/24, und sein Team empfangen ihre Gäste in 53 stilvollen Zimmern und Suiten, die alle 2024 und 2025 renoviert wurden.

Bekannt ist der Vitznauerhof auch für seine innovativen Gastronomiekonzepte: das Restaurant Inspiration mit Sonnenterrasse, das Restaurant Sens als Pop-up-Plattform für die angesagtesten Star Chefs aus der ganzen Welt sowie die elegante Bar – allesamt mit Sicht auf den See und das Innerschweizer Bergpanorama.

### Besondere Auszeichnung

Tiefenentspannung und ganzheitliches Wohlbefinden verspricht der Vitznauerhof-Spa auf 900 Quadratmetern. Die sechs lichtdurchfluteten variablen Räume mit Blick auf den See bieten einen traumhaften Rahmen für Seminare, Meetings und Bankette für bis zu 200 Personen. Zudem wurde das Vier-Sterne-Lifestyle-Hotel erneut mit dem Ibex-Silver-Siegel ausgezeichnet – eine Anerkennung für das Engagement in umweltfreundlichen Bereichen. Kein Wunder, denn Gästen steht das neue Elektrofahrzeug Lucid Air für Ausflüge zur Verfügung. Mit 1126 PS, luxuriösem Interieur und einer Reichweite von über 800 Kilometern zählt es zu den top Fahrzeugen seiner Klasse.

### Innovative Highlights auf dem See

Auch auf dem Wasser gibt es Zuwachs: Neu steht ein elegantes Segelboot der Marke Jeanneau für sport-

liche und entspannte Stunden auf dem Vierwaldstättersee zur Verfügung – es kann von Hotelgästen gemietet werden, sofern sie über die entsprechende Motorboot- und Segelprüfung verfügen. Ergänzend bleiben Elektro- und Motorboote sowie das neue, trendige elektrische Wasser-Pedalo Otter im Angebot – ein schwimmendes Tandem, das lautlos übers Wasser gleitet.

Ein einzigartiges Erlebnis in der Natur bieten die Picknicks von Momentized – einem Luzerner Jungunternehmen, das besondere Outdoor-Erlebnisse mit Stil und Liebe zum Detail schafft: Ob am Berg, im Park oder direkt am See – individuell arrangierte Set-ups mit regionalen Produkten machen jede Auszeit unter freiem Himmel zu etwas Besonderem.

Darüber hinaus bietet das Hotel auch individuell abgestimmte Detox-Programme. Auch die beliebten Yoga-und-Brunch-Sonntage feiern ihr Comeback und versprechen eine harmonische Verbindung aus Bewegung, Entspannung und kulinarischem Genuss.

**Hotel Vitznauerhof**  
Seestrasse 80  
6354 Vitznau  
+41 (0)41 399 77 77  
info@vitznauerhof.ch  
vitznauerhof.ch

### Öffnungszeiten

*Inspiration*  
Mo – So  
Lunch 12:00 – 14:00  
Lake View Menu  
14:00 – 18:00  
Dinner 18:00 – 21:00

*Sens by Flo Neubauer (August)*  
So – Di 18:30 – 21:00  
(September)  
Do – So 18:30 – 21:00

*Sens by Azzeituna (Juni)*  
Sa – Mo 18:30 – 21:00  
So – Mo 12:00 – 14:00

*Sens by Ruud Oostdijk (Mai/Juni/August)*  
Mi – Sa 18:30 – 21:00

*Sens by Ruud Oostdijk (Juli)*  
Di – Fr 18:30 – 21:00

## Veranstaltungen

30. JUNI 2025

### White Night Kitchen Party

Ein sommerliches Genussfest mit Livemusik, Gastköchen und einer stimmungsvollen Afterparty im Hotelgarten.



EST 1861  
VITZNAUERHOF



## Klassisch, währschaft – und neu

### Romantik Hotel Wilden Mann

Bahnhofstrasse 30  
6003 Luzern  
+41 (0)41 210 16 66  
mail@wilden-mann.ch  
wilden-mann.ch

### Öffnungszeiten

Restaurants Sauvage,  
Burgerstube und Terrasse  
Mo – Sa 10:00 – 23:00

Der «Wildi Maa» ist in Luzern eine feste Grösse, und das seit 500 Jahren. Das Romantik Hotel hat eine entsprechend bewegte Geschichte. Diese lässt sich zum einen im Gebäude mitten in der Stadt, keine 10 Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt, in verwinkelten Gängen von sieben ineinander verschachtelten Häusern nachvollziehen; zum andern schreiben Direktor Beat Lussi, der in diesem Jahr vom pensionierten Arno Affolter übernahm, und sein Team die Erfolgsgeschichte des Traditionshauses fort. In deren Zentrum stehen die drei Restaurants Sauvage, Burgerstube und Terrasse.

### Terrasse für jedes Wetter

Ein besonderes Feeling bieten das Boulevard-Café und die grosszügige Terrasse im 1. Obergeschoss. Diese ist lichtdurchflutet und auch bei mittelpträchtigem Luzerner Wetter ein sicherer Wert. Dank mobiler Verglasung ist das jeweils passendste Ambiente schnell kreierte, sodass beim Lunch, Kaffee am Nachmittag oder Apéro am Abend jederzeit eine Ambiance herrscht, die etwas an Paris erinnert.

Für die weiterhin gediegene Kulinarik des Traditionshauses sorgt seit diesem Frühjahr Chefkoch Andreas Leipzig. Seine À-la-carte-Karte ist neu zusammengestellt, aber typisch Wilden Mann. Die beliebten Klassiker werden mit einer besonderen Note zubereitet und begleitet von überraschenden Kreationen des Spitzenkochs. Die perfekte Umsetzung dieser Philosophie ist der Donnerstagmittag. Das Corden bleu ist wieder im Programm, Woche für Woche wird es als jeweils saisonal abgestimmte Variante serviert. Typisch Wilden Mann eben: klassisch, währschaft und doch immer wieder neu.

### Krimi-Weekend im Traditionshaus

Übrigens: Wer den Genuss der kulinarischen Highlights mit einem Hotelaufenthalt verbindet, kann was erleben! Zum Beispiel beim Weekend-Krimi «Ruhe in Frieden» vom 7. bis 9. November 2025. Dieser bringt Licht in einen Todesfall, der rund 60 Jahre zurückliegt und gar mit John F. Kennedy zu tun hat. Über diesen Thriller wird hier nichts Weiteres verraten, einen Tipp gibt es trotzdem: Für das facettenreiche und spannende Freitag-Samstag-Sonntag-Angebot im Wilden Mann ist eine Reservierung empfohlen.



## FINE TO DINE LESERREISEN



# GOURMETREISE FLANDERN

Im Norden des kleinen Königreichs Belgien liegt die einzigartige Region Flandern mit ihren faszinierenden Städten, wunderschönen Bauwerken und einer grossen Zahl einzigartiger Kunstschatze. Diese Genussreise führt Sie durch die kulinarischen Highlights von Brügge, Gent, Antwerpen und Brüssel, wo Tradition auf kreative Kochkunst trifft. Freuen Sie sich auf weltberühmte belgische Pralinen, die in den edlen Chocolaterien Brüssels veredelt werden, und auf knusprige Pommes, die in Gent nach althergebrachter Art serviert werden. Entdecken in Gent auch die vielfältige Bierkultur Flanderns, während Brügge mit seinen Spitzenrestaurants und verführerischen Waffeln lockt. Ob in einer eleganten Brasserie oder auf einem belebten Marktplatz – überall erwarten Sie authentische Aromen und meisterhafte Zubereitungen. Lassen Sie sich von der flämischen Gastfreundschaft verwöhnen und tauchen Sie ein in eine Welt des exquisiten Geschmacks.

### REISELEISTUNGEN

- Direktflug mit SWISS von Zürich nach Brüssel und zurück
- Luftverkehrssteuer, Flughafen- und Sicherheitsgebühren
- Transfer Flughafen – Hotel – Flughafen
- 3 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet im 4-Sterne-Hotel Radisson BLU Antwerpen City Centre \*\*\*\*, inkl. Citytax/Kurtaxe
- Alle Führungen und Eintrittsgelder laut Programm
- 1 Abendessen im Restaurant «Sir Anthony van Dijck» in Antwerpen
- 1 Mittagessen in der typischen «Brasserie Raymond» in Brügge
- 1 Mittagessen im Sternerestaurant «Vrijmoed» in Gent
- 1 Mittagessen in der Brasserie «Le Cirio» in Brüssel
- Führung und Bierverkostung in der Brauerei «De Halve Maan» in Brügge
- Führung und Bierverkostung in der Brauerei «Gruut» in Gent
- Besuch mit Verkostung bei einem Chocolatier in Brüssel
- Qualifizierte, deutschsprachende Reiseleitung
- Ausführliche Reiseunterlagen
- Insolvenzversicherung

Reisetermin: 21. bis 24. August 2025

Reisedauer: 4 Tage

Reisepreis: 1'980.- CHF pro Pers. im Doppelzimmer  
250.- CHF Einzelzimmer Zuschlag

**Ihr Hotel: Radisson BLU Antwerpen City Centre \*\*\*\***  
Das Radisson Blu Antwerpen City Centre liegt zentral in Antwerpen nur wenige Gehminuten von den wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt entfernt. Zu den Einrichtungen gehören ein Fitnesscenter, ein Wellnessbereich und ein Restaurant, das internationale Küche serviert. Die stilvolle Bar lädt zum Entspannen ein und bietet eine Auswahl an Getränken.

### BUCHUNG UND BERATUNG

Mondial Tours MT SA

Via Varenna 29, 6600 Locarno

Gerne können Sie bei uns das detaillierte Infoprogramm anfordern: Tel. 091/752 35-20, Fax -18 oder unter [info@mondial-tours.ch](mailto:info@mondial-tours.ch) | [www.leserreisen.info/finetodine](http://www.leserreisen.info/finetodine)

**Mondial Tours** *Gemeinsam Ziele stecken ...*

Bilder: pixabay © Dimitris Vetsikas; AdobeStock © Kirk Fisher; fotolia.com © Jiri Hera.

**REISEGARANTIE**  
**SRV**  
**FSV**  
Schweizer Reiseverband  
Fédération Suisse des Voyageurs  
Federazione Svizzera di Viaggi



## Bella Italia in Lucerna

**Daniele Winebar •  
Restaurant • Lounge**  
Kauffmannweg 16  
6003 Luzern  
+41 (0)41 210 20 20  
daniele@danielebar.swiss  
danielebar.swiss

### Öffnungszeiten

Mo – Mi	08:00 – 23:00
Do	08:00 – 00:00
Fr	08:00 – 01:00
Sa	11:00 – 01:00

Der Kauffmannweg 16 in Luzern hat es in sich. Im wahrsten Sinn des Wortes. Denn dort ist mitten in der Stadt Luzern ein Stück Italianità beheimatet – ein sehr schönes, feines und vielseitiges Stück. Vero! An ruhiger Lage (in einer Querstrasse zwischen eher verkehrsreicheren Achsen Luzerns) werden in einem äusserst gemütlichen, stilvoll gediegenen Ambiente köstliche italienische Spezialitäten zubereitet und serviert.

### Traditionell und authentisch

Die Menükarte oder auf gut Italienisch «il menù» umfasst eine Vielzahl traditioneller Gerichte aus verschiedenen Regionen unseres südlichen Nachbarlands. Alle Gerichte haben drei wesentliche Gemeinsamkeiten: Sie sind saisonal, sie werden aus stets frischen Zutaten zubereitet, und sie sind immer authentisch. Von hausgemachten Pasta-Gerichten über knusprige Pizze bis hin zu köstlichen Fisch- und Fleischgerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei, was vorzüglich mundet.

Zum genussreichen Ambiente tragen auch die Angestellten bei. Das freundliche und aufmerksame Team rund um Daniele Apruzzese (Bild) weiss, wie Gäste verwöhnt werden möchten, damit sie sich wohl,

sogar wie zu Hause fühlen. Bella Italia in Lucerna! Die 13 Gault-Millau-Punkte kommen nicht von ungefähr, sondern eben quasi direkt aus Italien und aus tiefem Herzen. Die Identifikation der Belegschaft mit dem Ristorante ist spürbar und für die Gäste wunderbar geniessbar.

### «Daniele Black Club»

Ein besonderer Genussraum ist die Cigar Lounge. Deren Motto ist Programm: «Zigarren sind so köstlich wie das Leben. Das Leben bewahrt man sich nicht auf, man genießt es in vollen Zügen.» Bei Daniele lassen sich Features wie dieses sogar abonnieren. Gegen eine Jahresgebühr bietet der «Daniele Black Club» eine Reihe von Exklusivitäten und insbesondere die Option, gleichgesinnte Menschen kennenzulernen, mit denen man sich über gemeinsame Geschäfte oder auch ganz alltägliche Dinge des Lebens austauschen kann – natürlich begleitet von italienischem Flair auf dem Teller und im Glas.

«Das Daniele-Team nimmt Sie mit auf eine mediterrane Genussreise quer durch Italien», wird auf der Website versprochen. Und am respektive im Kauffmannweg 16 von Luzern wird Wort gehalten.



## Neue Kapitel der Erfolgsgeschichte

Auch im Jahr 2025 lädt die VILLA Schweizerhof zu einer vielseitigen kulinarischen Entdeckungsreise ein. Wobei «Entdeckungsreisen» treffender formuliert wäre, denn jede Reise für sich ist vielseitig, facettenreich und ein weiteres Kapitel der Erfolgsgeschichte, welche die Brüder Patrick und Michael Hauser zusammen mit ihrem Hoteldirektor Roman Omlin fortschreiben.

### Spezialwochen

Allein schon die Spezialwochen zum Start in den Frühling haben es in sich. VILLA-Burger-Wochen, Hausgemachte-Pasta-Wochen, Special-Cuts-Wochen und die Fisch-Wochen sorg(t)en in der beliebten Gourmet-Oase am See für genussvolle Abwechslung und lassen Feinschmeckerherzen höherschlagen. Alle Gerichte werden auf Basis von frischen, saisonalen und regionalen Zutaten zubereitet.

### Neue Sommerkarte

Besonders gespannt sein darf man auf die neue Sommerkarte in der VILLA Schweizerhof. Dieses Geheimnis wird noch gut gehütet, aber kein Geheimnis ist: Wer sich ab dem 11. Juni 2025 für einen Lunch oder ein Abendessen in der VILLA in der Hausermatte am Stadtrand Luzerns entscheidet, die nur durch eine wunderbare Grünfläche vom Seeufer getrennt ist, wird hochzufrieden sein mit Angebot und Zubereitung.

### Gastwinzer-Wochen

Alles andere als ein Geheimtipp ist auch die Empfehlung, dass man sich für die Gastwinzer-Wochen und deren jeweiligen Eröffnungsabend am besten schon jetzt einen Platz reservieren sollte. Im Sommer, Herbst und Winter wird an diesen Abenden ein jeweils einheitliches Menü serviert und von Weinen der Gastwinzer begleitet. Diese können auch persönlich näher kennengelernt werden; deren Erfolgsgeschichten inklusive.

**VILLA Schweizerhof  
Hausermatte**  
Haldenstrasse 30  
6006 Luzern  
+41 (0)41 370 11 66  
genuss@villa-schweizerhof.ch  
villa-schweizerhof.ch

### Öffnungszeiten

Mi – Sa 11:30 – 14:00  
18:00 – 23:00  
So 11:30 – 14:00

## Veranstaltung

21. MAI – 8. JUNI 2025

**Fisch-Wochen**

11. JUNI – 14. SEPTEMBER 2025

**Gastwinzer Le Petit Château, Vully.  
Eröffnungsabend: 11. Juni 2025**

17. SEPTEMBER – 9. NOVEMBER 2025

**Gastwinzer Weingut Roman Hermann, Fläscher  
Halde. Eröffnungsabend: 17. September 2025**

**VILLA**  
SCHWEIZERHOF



## Perfekte Kombinationen

**Glasi-Restaurant Adler**  
 Seestrasse 7  
 6052 Hergiswil NW  
 +41 (0)41 630 11 45  
 info@glasirestaurant.ch  
 glasirestaurant.ch

### Öffnungszeiten

Mo – Sa 08:00 – 24:00  
 So 10:00 – 22:00

Die Glasi in Hergiswil NW unweit von Luzern ist bekannt. Weltbekannt. Zu Recht. Hunderte und Tausende Interessierte und Faszinierte aus dem In- und Ausland strömen in die Glashütte direkt am Vierwaldstättersee, wo qualitativ hochwertige Glasprodukte in Handarbeit angefertigt und in mehreren Ladenlokalen erfolgreich verkauft werden.

Das Glasi-Restaurant Adler ist vergleichsweise unbekannt. Zu Unrecht. Denn das Speiselokal besticht mit den gleichen Qualitäten wie die Glasmanufaktur und bildet mit diesem die optimale Symbiose. Das historische Gasthaus und die «Glasi» ergänzen sich perfekt. Alle involvierten Personen um Manuela Bögli, Gastgeberin, und Leandro Niederer, Geschäftsführer Hergiswiler Glas AG (Bild oben), bilden ein eingespieltes Team. Feuer und leuchtendes Kristall, dazu leidenschaftliches Handwerk mit regionaler Marktküche – all das und einiges mehr ist im «Adler» vereint.

### Adler mit Kultstatus

Der entsprechende Eintrag auf der Website ist kein Wortbeitrag, sondern steht für gelebte Leidenschaft. So verwundert es nicht, dass die Küchenbrigade nicht nur die regionalen, sondern auch die saisonalen Produkte würdigt. Im Frühjahr etwa mit Spargelvariationen, im Sommer mit Grillgerichten und natürlich das ganze Jahr mit frischen Fischen aus dem Vierwaldstättersee.

Der Adler hat in der Region bereits Kultstatus. Völlig zu Recht. Ein besonderes Feature: Von den 270 Innenplätzen sind 180 im so genannten «Glasi»-Saal beheimatet, und dieser wiederum ist in drei separate Räumlichkeiten unterteilbar, namentlich in Möwe, Buchwalder und Flugli. Nicht weniger als 140 Sitzplätze umfasst die Gartenterrasse, und die sind bei schönem Wetter meist voll besetzt. Denn die Aussicht auf geschmackvolle, liebevoll zubereitete Gerichte und auf die Rigi, den Bürgenstock und das Stanserhorn ist eine Kombination, die so aussergewöhnlich ist wie jene von Glasi und Adler.



## Geschichte mit Fortsetzung

Das Gourmetrestaurant Reussbad am nördlichen Ende der Museggmauer in Luzern hat seinen Namen nicht von ungefähr. Denn in der Reuss, unmittelbar vor dem heutigen Lokal, wurde ab 1868 tatsächlich gebadet, und zwar in der «öffentlichen Wasch- und Badeanstalt». Diese Holzkonstruktion bot auf 56 Metern Länge und 7,5 Metern Breite Gelegenheit zur Pflege der Körperhygiene und zum Waschen von Kleidern, was damals in den allermeisten Wohnungen Luzerns nicht möglich war.

Dieses Reussbad ist seit 1970 Geschichte. Das Restaurant Reussbad chez Thomas schreibt weiter Geschichte und dank der umsichtigen Zusammenarbeit von Ralf Thomas und Ehefrau Corinna eine veritable Erfolgsgeschichte.

### Täglich drei dreiteilige Mittagmenüs

Kapitel 1 könnte heissen: Gastfreundschaft. Und diese wird nicht nur grossgeschrieben, sondern vom ganzen Reussbad-Team mit spürbar viel Herzblut gelebt.

Weitere Kapitel könnten dem gediegenen Ambiente im Innern des Lokals und der lauschigen Gartenterrasse gewidmet sein, die in den warmen Monaten (nicht nur) Luzernerinnen und Luzerner in Scharen anzieht. Im angenehmen Schatten von Kastanienbäumen erfreuen sich täglich drei dreiteilige Mittagmenüs grosser Beliebtheit. Sie sind, wie die À-la-carte-Gerichte mit einer aussergewöhnlichen Auswahl an Weinen zu äusserst fairen Preisen, im Preis-Genuss-Verhältnis kaum zu toppen.

### Spargeln, Morcheln, Green Egg

Womit wir beim wichtigsten Kapitel der erwähnten Erfolgsgeschichte angelangt wären: Die Küche ist seit Jahren hervorragend. Im Reussbad wird nicht nur von Meisterhand gekocht und serviert, sondern auch eingekauft. So werden im Frühling und Sommer saisonale Highlights auch kulinarische Höhepunkte, sei es auf Basis von Spargeln, von Morcheln oder Gerichten vom Green Egg. Auch da sind Meister ihres Fachs an der Arbeit, darum ist der Super-Grill nicht bloss eine Ergänzung, sondern eine echte Bereicherung des Reussbad-Angebots.

Für das Restaurant direkt am historischen Nölliturm ist das der Stoff zu einem weiteren Kapitel seiner Erfolgsgeschichte. Die Fortsetzung ist gewiss, zum Glück. Deren Kapitel entstehen teilweise ad hoc und spontan. Die Gäste dürfen gespannt, aber auch sicher sein, dass für sie jeder Besuch mit einem Happy End ausklingt.

### Restaurant Reussbad chez Thomas

Brüggliasse 19  
6004 Luzern  
+41 (0)41 240 54 23  
bonjour@reussbad-luzern.ch  
reussbad-luzern.ch

### Öffnungszeiten

Di - Fr	11:00 - 14:00
	18:00 - 23:00
Sa	11:00 - 23:00

REUSSBAD  
— chez Thomas —



## Besondere Handschriften

### Restaurant Lucide

Europaplatz 1  
6005 Luzern  
+41 (0)41 226 71 10  
lucide@kk1-luzern.ch  
lucide-luzern.ch

### Öffnungszeiten

Mi	18:00 – 22:00
Do/Fr	11:45 – 13:00 18:00 – 22:00
Sa	18:00 – 22:00

Chef-Wechsel im Restaurant Lucide im KKL Luzern: Maximilian Huber wird neuer Küchenchef. Das ist gewissermassen die Schlagzeile über der Geschichte eines bedeutungsvollen Wechsels in einem der renommiertesten Restaurants von Luzern. Teil dieser Geschichte sind zumindest zwei Kapitel, die respektive deren Protagonisten eine ausführlichere Erwähnung verdienen.

### Michèle Meier: Einzigartig

Michèle Meier hat den Erfolg des Restaurant Lucide im KKL Luzern seit Beginn massgeblich geprägt. Ihre feine Küche, mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet, überzeugte in den letzten sechs Jahren viele Gäste. Bis Ende Mai 2025 haben diese noch Gelegenheit, die einzigartige Handschrift von Michèle Meier und deren beliebte Signature-Gerichte im Lucide zu geniessen.

Anfang Mai startet Maximilian Huber und wird für einen Monat zusammen mit Michèle Meier arbeiten. Die einmonatige Übergangsphase sorgt für einen gelingenden Wechsel in der Lucide-Küche.

### Maximilian Huber: Unverwechselbar

«Mother Nature nurtures all growth.» Dieser Leitsatz bildet das Zentrum von Maximilian Hubers Küchenphilosophie, die er mit ins Lucide bringt. Bei der Produktbeschaffung setzt er auf Regionalität und legt grossen Wert auf nachhaltige Herstellungsverfahren. Gleichzeitig zeigt er sich offen für internationale Einflüsse und moderne Verarbeitungstechniken,

um seinen Gerichten eine unverwechselbare Handschrift zu verleihen.

Hubers Basis bleibt dabei die filigrane Präzision der französischen Küche, die er mit innovativen Techniken, einer tiefgehenden Auseinandersetzung mit Gemüse und Fermentation sowie einem starken Bewusstsein für Nachhaltigkeit kombiniert. Seine Arbeit wurde jüngst mit einem Michelin-Stern sowie einem grünen Michelin-Stern ausgezeichnet.

Was neben der aussergewöhnlichen Qualität im Restaurant Lucide sicher bleibt? Die zentrale Lage direkt am Bahnhof Luzern mit einem traumhaften Ausblick auf den See und die Stadt sowie ein Team, welches die Gäste in eine kulinarische Welt entführt, die alle zu verzaubern vermag.

## Veranstaltungen

AB MAI 2025

Piccola Gelateria di Berna KKL Luzern

7. – 9. JUNI 2025

Pfingstbrunch in der Deli Cafébar Le Piaf

14./28. JUNI UND 5. JULI 2025

Le Piaf Garden Lounge mit DJ

Jetzt buchen unter:  
[www.privateselection.ch/fine-to-dine](http://www.privateselection.ch/fine-to-dine)  
Promocode: fine-to-dine

# Genuss und Entspannung im Appenzellerland

## Resort Hof Weissbad

Das Resort Hof Weissbad, mit dem 4-Sterne-Superior-Hotel Hof Weissbad, lässt mit gelebter Gastfreundschaft, einer mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Küche, dem modernen Spa- & Wellnessbereich sowie der naturnahen Umgebung in unmittelbarer Nähe zum Alpstein, den Alltag im Nu vergessen. Ideal für Kulinariker, Aktive und Ruhesuchende. Ankommen. Wohlfühlen.

### Exklusives Leser:innen-Angebot

- ♣ 2 Übernachtungen inkl. Frühstück
- ♣ 4-Gang-Menü am ersten, 6-Gang-Gourmetmenü am zweiten Abend
- ♣ 40-minütige bona dea® Entspannungsmassage
- ♣ Eintritt ins Sauna- & Badehaus (ab 16 J.)
- ♣ Teilnahme am Aktivprogramm & Nutzung der (E-)Bikes
- ♣ Jeden Mittwoch: «Appenzeller Abend» mit Appenzeller Buffet und Live-Musik in der Hotelhalle

Preise pro Person, buchbar von 1.4.25 bis 30.11.25 (ausgenommen 31.07.–02.08.25)

Doppelzimmer Standard mit Balkon CHF 580.- (statt 645.-)

Doppelzimmer Comfort mit Balkon CHF 628.- (statt 705.-)

Junior Suite CHF 772.- (statt 885.-)

Einzelzimmer CHF 730.- (statt 770.-)



PRIVATE SELECTION  
HOTELS & TOURS  
*zauberhaft persönlich*

### Private Selection Hotels & Tours

...steht für 50 privat geführte Wellness-, Boutique- und Genuss-Hotels mit authentischer Gastfreundschaft, Charme und Charakter. Hier treffen Sie auf glückliche Menschen, denn: glücklich ist, wer glücklich machen kann! Unsere Ferienberaterinnen gestalten mit Herzblut Ihre individuelle Reise – mit persönlichem Service, kulinarischer Klasse und nachhaltigem Erlebniswert. Mehr als 300 Angebote auf [www.privateselection.ch](http://www.privateselection.ch)

[www.privateselection.ch](http://www.privateselection.ch) – [info@privateselection.ch](mailto:info@privateselection.ch) – Tel: 041 368 10 05



**NEU**

**BIRRA MORETTI  
SALE DI MARE**

NATURTRÜB MIT EINER PRISE MEERSALZ  
EIN SCHLUCK NAHER AM MEER

**BIRRA MORETTI  
SALE DI MARE**

Restaurant-Suchmaschine

Hier online Gutscheine bestellen

Gutscheine immer mit Rabatt bestellen!

**finetodine.ch**

**BAUR au LAC**  
*Vins*

## PALADIN – VENETIEN/FRIAUL – DEGUSET

Italien – das Land der Dolce Vita, des Genusses und der Lebensfreude. Kein anderes Land bietet so viel Vielfalt und Qualität in Flaschen wie Italien, wie unser **Weingut des Jahres, Paladin** aus **Venetien/Friaul**, beweist.

**Seit 1962** führt die **Familie Paladin** das Weingut im Nordosten Italiens, wo das Klima ideal für Prosecco, lebhaftere Weissweine und elegante Rotweine ist. **2013** startete die Familie zudem **Casa Lupo im Valpolicella** und produziert Lugana, Amarone und Ripasso – drei Juwelen in der italienischen Weinwelt.

**Salute!**

Bestellen Sie hier das Deguset Paladin  
CHF 87.40 statt 103.60

**Kennenlernangebot Degustationsset Paladin:**  
Egal, wonach Ihnen der Sinn steht, in diesem Set finden Sie garantiert Ihr Glück! Ob Bollicine in Weiss oder Rosa, zwei herrliche Weissweine, ein saftiger Merlot oder ein samtiger Ripasso – entdecken Sie die Weinwelt von Paladin. Das Set enthält sechs Flaschen à 75 cl:

- attimo Pinot Grigio
- attimo Merlot Riserva
- Casa Lupo Lugana
- Casa Lupo Valpolicella Ripasso
- Prosecco Dry
- Prosecco Rosé Brut Millesimato

**THE ART OF Wine SELECTION**



## Stilvoll rustikal und königlich gut

Blatten ist ein kleiner Ort zwischen Luzern und Malers – Richtung Wolhusen, Entlebuch, Bern. Wobei: «kleiner Ort» ist fast schon eine übertriebene Beschreibung für die wenigen Häuser im Weiler in ländlichem Gebiet unweit der Emme. Doch eines dieser oft etwas unscheinbar wirkenden Gebäude ist der Gasthof Krone. Und diesem vor allem verdankt Blatten seinen überregionalen Bekanntheitsgrad.

### «Gutbürgerliche Gerichte», aber wie!

Die Geschichte des Gasthofs ist spannend, nicht ereignisarm, geprägt auch von einem ehemaligen Radsportstar – und sie ist bis heute eine kulinarische Erfolgsgeschichte. Mit Verlaub: Der aktuelle Slogan, der «gutbürgerliche Gerichte» empfiehlt, ist etwas gar bescheiden formuliert. Mit regionalen und saisonalen Produkten werden in der Krone wahrhaft königliche Menüs komponiert und im stilvoll-rustikalen Restaurant – auch eine Konstante in der Geschichte des Gasthauses – serviert.

### Drei extra Raumangebote

Zu deren neueren Kapiteln gehören drei Zusatzangebote, die man in diesem Haus nicht auf Anhieb vermuten mag – und umso mehr schätzt: Hotelzimmer, Seminarräume und eine Cigar Lounge. 10 Zimmer stehen Gästen zur Auswahl. Die Räume sind alle mit Doppelbett, Dusche, Toilette, Satelliten-TV, Flachbildschirm, Schreibtisch und einigem mehr ausgestattet, auch der garantierte Parkplatz vor dem Haus gehört zum Angebot, dennoch sind die Räumlichkeiten mit ihren Holz- und Parkettböden unterschiedlich gestaltet. Oder anders ausgedrückt: Sie bieten verschiedenartige Wohlfühlfaktoren.

Auch die Seminarräume überzeugen mit Rahmenbedingungen, die alle gängigen Anliegen der Kundschaft erfüllen. Die Infrastruktur ist auf dem absolut neuesten Stand, die Atmosphäre so angenehm, dass es niemanden wirklich erstaunen kann, wenn an Workshops, Tagungen oder Seminaren gesetzte Ziele nicht bloss erreicht, sondern übertroffen werden.

Bezüglich Cigar Lounge klingt der Name schon vielversprechend – und auch hier garantiert das Krone-Team, dass alle Versprechungen in Erfüllung gehen. Gäste können sich entspannt zurücklehnen und ihre Zigarre mit einem erlesenen Wein geniessen oder aus einer nicht weniger exzellenten Auswahl an Spirituosen eine mündende Begleitung auslesen.

Kurzum: Die drei Zusatzangebote des Gasthofs Krone sind weitere Gründe für eine Reise nach Blatten. In Anbetracht von deren Wirkungskraft sogar mehr als drei.

### Gasthof Krone Blatten

Kantonsstrasse  
6102 Blatten bei Malers  
+41 (0)41 488 20 20  
info@kroneblatten.swiss  
kroneblatten.swiss

### Öffnungszeiten

Mi – Sa 11:30 – 14:30  
17:30 – 23:00  
So 11:30 – 22:00

## Veranstaltungen

MITTWOCH – SAMSTAG, AB 17:30 UHR  
**Kostenlose Apéro-Plättli zum Aperitif**

MITTWOCH – SAMSTAG

### Dine & Sleep

Dinner in der Poststube (Mehrgang-Überraschungsmenü plus Übernachtung im Doppelzimmer für CHF 210.– pro Person (exkl. Getränke; inkl. Frühstück)). Buchbar je nach Verfügbarkeit der Zimmer und Restaurantplätze.



# Wine & Dine am Lac Léman

Jetzt buchen unter:  
[www.privateselection.ch/fine-to-dine](http://www.privateselection.ch/fine-to-dine)  
 Promocode: fine-to-dine

## Hotel La Barcarolle, Prangins bei Nyon

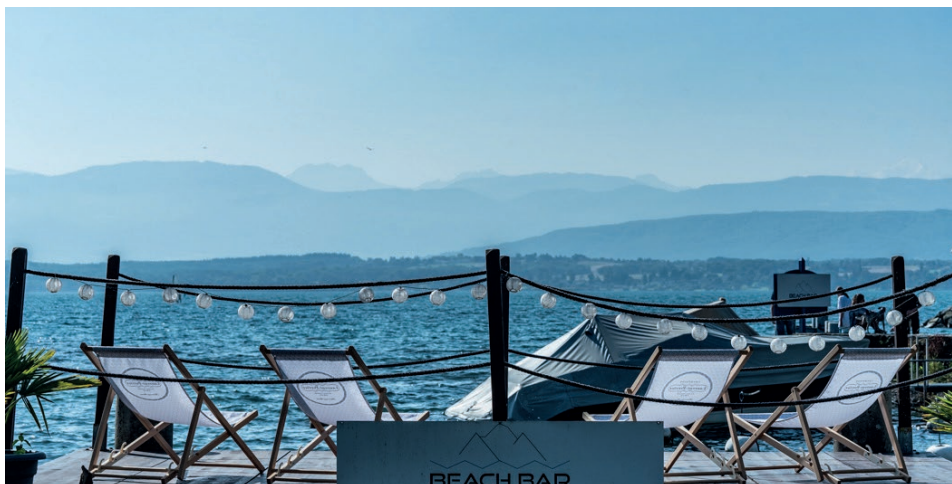
*Genuss mit Seeblick – direkt am See mit eigenem Hafen und Beach Bar, umgeben von Weinbergen und nur einen Spaziergang vom Château de Prangins entfernt, bietet das Boutique-Hotel La Barcarolle eine Auszeit voller Romantik und Kulinarik.*

### Exklusives Leser:innen-Angebot

- ♣ 1 Übernachtung im Doppelzimmer mit Seeblick oder Gartenzimmer
- ♣ Frühstücksbuffet mit regionalen Spezialitäten
- ♣ Begrüssungs-Apéritif
- ♣ 4-Gang-Gourmetmenü mit Weinbegleitung
- ♣ Kartenmaterial für Touren
- ♣ Nutzung von Hotelvelos oder E-Bike (nach Verfügbarkeit)
- ♣ Explorer-Karte für freie Fahrt in der Region Nyon

Preise pro Person im Doppelzimmer buchbar bis 1.11.2025 täglich verfügbar.

Doppelzimmer mit Balkon zum See	CHF 180.–
Doppelzimmer Garten zum See	CHF 185.–
Einzelbelegung	+ CHF 40.–
Zusatznacht inkl. Frühstück	CHF 100.–



### Private Selection Hotels & Tours

...steht für 50 privat geführte Wellness-, Boutique- und Genuss-Hotels mit authentischer Gastfreundschaft, Charme und Charakter. Hier treffen Sie auf glückliche Menschen, denn: glücklich ist, wer glücklich machen kann! Unsere Ferienberaterinnen gestalten mit Herzblut Ihre individuelle Reise – mit persönlichem Service, kulinarischer Klasse und nachhaltigem Erlebniswert.

Mehr als 300 Angebote auf [www.privateselection.ch](http://www.privateselection.ch)  
[www.privateselection.ch](http://www.privateselection.ch) – [info@privateselection.ch](mailto:info@privateselection.ch) – Tel: 041 368 10 05



PRIVATE SELECTION  
 HOTELS & TOURS  
*zauberhaft persönlich*



## Offen für ein besonderes Erlebnis

Der Himmel blau, die Sonne lacht – Zeit für einen Besuch auf dem Eichberg. Ein beliebtes Ausflugsziel mit atemberaubender Aussicht auf Hallwilersee und Alpenpanorama. Die idyllische Lage macht das erste Cabrio-Restaurant der Schweiz zu einem perfekten Ort für einmalige Ausflüge sowie private und geschäftliche Anlässe in stilvollem Rahmen. Ein wahrer Hochgenuss!

### Frisch von hier

Das Eichberg-Team weiss, wie man Gäste glücklich macht. Hauptsächlich mit regionalen Spezialitäten, saisonal aus eigenem Bio-Gemüseanbau und vom Gutsbetrieb Eichberg. Punktuell aber auch mit internationalem Einfluss. Besonders geschätzt: frische Salate, Gemüse, das Rindsfilet auf dem heissen Stein sowie die hausgemachte Pâtisserie. Dazu wird ein beeindruckendes und stark regional verwurzelt Weinangebot mit eigenen Cuvées geboten. Der

Eichberg ist aber auch die erste Adresse, wenn es ums Feiern geht. Ob Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Familienfeste oder Firmenanlässe – dank flexiblem Raumkonzept findet man den passenden Rahmen für Gesellschaften von 10 bis 250 Personen. Und dann diese Aussicht: Die grosszügigen Fensterfronten erlauben den freien Blick über das Seetal bis hin zu den Alpen und sorgen für einzigartige Fernsicht.

### Da brennt die Hütte

Gleich neben dem Cabrio-Restaurant steht das urchige Event-Chalet für bis zu 120 Personen. Während es im Winter eine Fondue-Hochburg ist, lädt es im Sommer zu stimmungsvollen BBQ-Events mit Fleisch aus dem Smoker ein. Von der Menüauswahl über die Dekoration bis hin zur Organisation von Rahmenprogrammen: Das Eichberg-Team unterstützt mit viel Erfahrung und Liebe zum Detail. (ms)

### Cabrio-Restaurant Eichberg

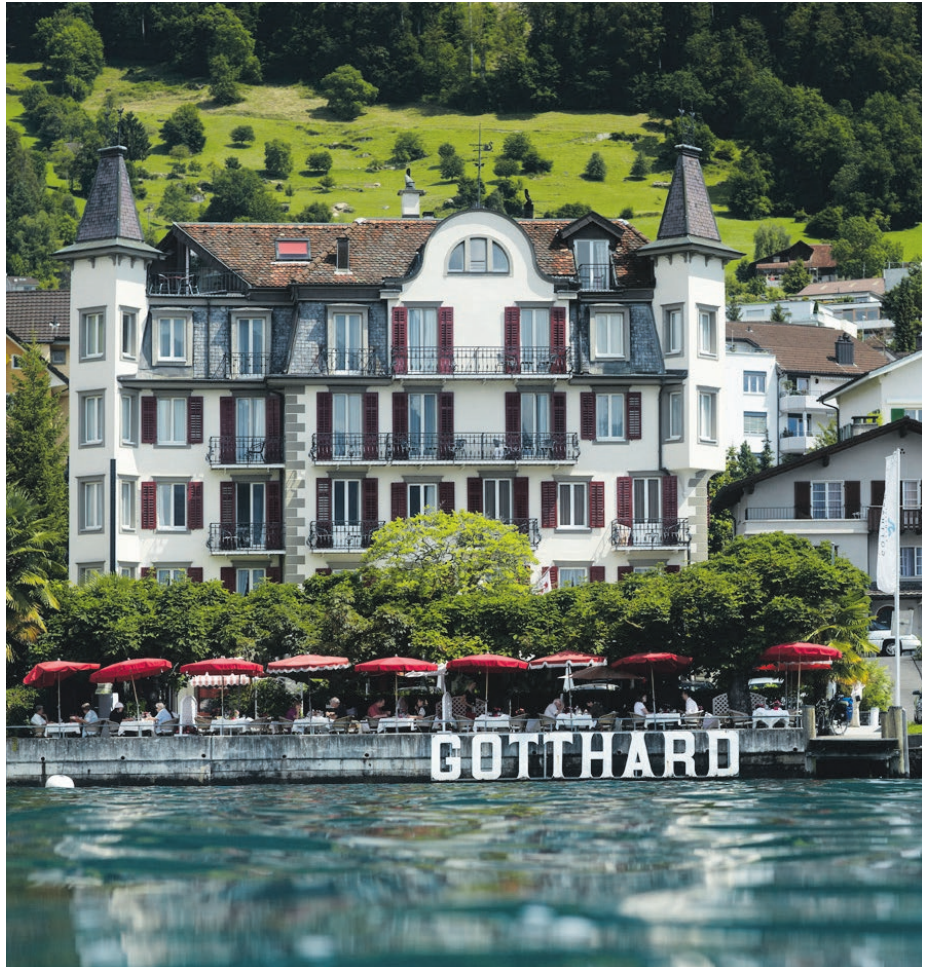
Eichbergstrasse 38  
5707 Seengen  
+41 (0)62 767 99 99  
info@eichberg.com  
eichberg.com

### Öffnungszeiten

Mi – Sa 11:30 – 23:00  
So 11:30 – 20:00

Montag und Dienstag für Seminare und Events auf Anfrage offen.





## Staufreies Riviera-Feeling

### SeeHotel Gotthard

Gotthardstrasse 11  
6353 Weggis  
+41 (0)41 390 21 14  
gotthard@gotthard-weggis.ch  
gotthard-weggis.ch

### Öffnungszeiten

Mi – So 11:00 – 22:00

Das SeeHotel Gotthard ist speziell und bietet Spezielles. Zum Beispiel eine grossartige Aussicht auf den Vierwaldstättersee sowie die immer wieder beeindruckende Natur mit mächtigen Gebirgen. Und eine nicht minder beeindruckende Ansicht, wenn man just von einem dieser Berge oder dem See auf den Jugendstilbau blickt und die Grossbuchstaben «GOTTHARD» nicht übersehen kann. 16 helle, klassische und moderne Zimmer laden zum Verweilen ein und bieten staufreies Tessiner Riviera-Feeling.

### Holzkohlegrill auf der Terrasse

Auch kulinarisch bietet der Traditionsbetrieb, der seit 1952 von der Familie Nanzer und aktuell in dritter Generation von Philippe Nanzer (Bild oben) und seiner Partnerin Patricija Berzina geführt wird, Spezielles. Die bekannten Klassiker wie Benis Poulet, Mistkratzerli oder die hausgemachten Fischknusperli, aber auch neue internationale und saisonale Kreationen laden zum Schlemmen und Geniessen ein. Saisonale Zutaten und Hausgemachtes sind für Philippe Nanzer und sein Team selbstverständlich.

Auf der Seeterrasse geniessen Gäste an sonnigen und warmen Tagen unter Schatten spendenden Kastanienbäumen – mit Blick auf «lago e monti» gewissermassen – sympathischen, unkomplizierten Service. Der Holzkohlegrill ist Chefsache und Philippe Nanzer weiss mit seinen Grillkreationen vollauf zu überzeugen.

### Pizzaofen mit Geschichte

Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, bietet das SeeHotel Gotthard zwei Indoor-Alternativen: Das Bistro und die Pizzeria sind geschmackvoll eingerichtete Restaurants, in denen die Gäste ebenso verwöhnt werden wie im Freien. Herzstück der Pizzeria ist ein Holzpizzaofen, in dem seit 1980 klassische italienische Pizze gebacken werden.

Womit wir wieder beim Speziellen des SeeHotel Gotthard, der familiären Atmosphäre, der hervorragenden Kulinarik und deren Genuss mit See- und Bergblick wären. Und bei der Option auf staufreies Tessiner Riviera-Feeling.

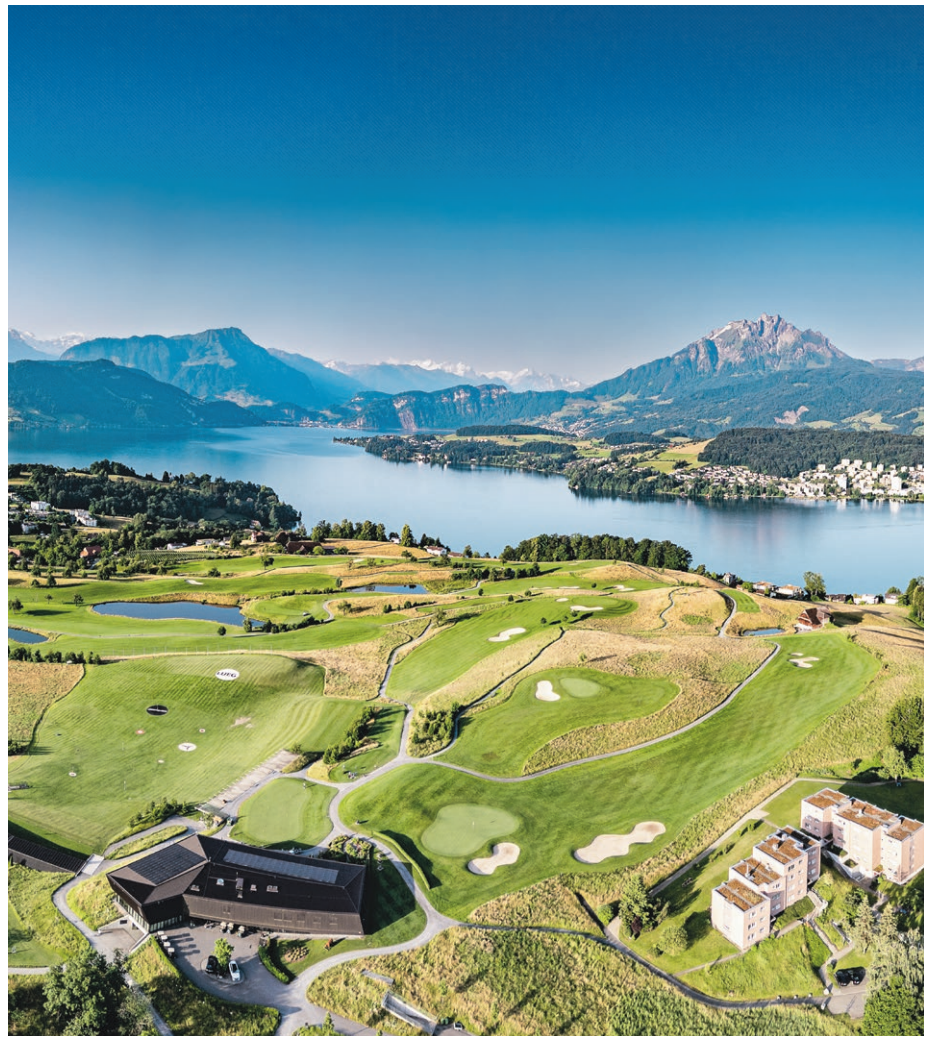
## Veranstaltungen

19. – 22. JUNI 2025

20 Jahre Heirassa-Festival Weggis

4. – 6. JULI 2025

Rosenfest Weggis mit grossem Feuerwerk am 5. Juli



## Mit Ausblick zum Durchblick

Das öffentliche Naherholungsgebiet Golf Meggen ist ideal für erfolgreiche Tagungen, Seminare und Meetings – tolle Perspektiven inklusive! Das Gasthaus mit der weiträumigen Panoramaterrasse, den grosszügigen Hotelzimmern, den modernen Seminarräumlichkeiten sowie der speziellen Lage in der Natur am Luzerner Stadtrand bietet ein perfektes Gesamtpaket für jeden Anlass.

### Teambuilding mit Golf-Schnupperkurs

Alle Seminarräume haben See- und Bergsicht und sind mit modernsten Hilfsmitteln und Präsentationstechniken ausgestattet. Der herrliche Ausblick und die mit Tageslicht durchfluteten Räume versprechen eine geradezu magische Wohlfühlatmosfera, sodass mit Fug und Recht propagiert werden darf: Tagungen, Seminare und Meetings im Badhof sind Events mit Ausblick, die zum Durchblick führen.

Der besondere Clou: Tagungen können mit einem privaten Golf-Schnupperkurs verbunden werden – für jedes Team ein Highlight, für die Teambuilding ein absolut sicherer Wert! Und wer jetzt denkt: Schön und gut, leider hat von uns noch nie jemand Golf gespielt – absolut kein Problem, denn Golflehrer stehen gerne und auf jedes Level von Teilnehmenden eingehend für professionelle Einführungen zur Seite.

### Panoramaweg mit Perspektiven

Wer sich trotzdem nicht mit Golfschlägern und -bällen herumschlagen will, aber dennoch Abwechslung sucht: Auch kein Problem im Badhof. Denn der wunderschöne, 2,4 Kilometer lange Panoramaweg führt mit Sicherheit an jedes anvisierte Ziel. Er gewährt eine traumhafte Aussicht auf den Vierwaldstättersee, die Stadt Luzern, das Seebecken mit dem KKL Luzern und die imposante Bergwelt.

Und zum Schluss «Kein Problem, Teil 3»: Wer im Badhof zu Meggen nach einem Event oder einem feinen Essen im exzellenten Restaurant, das nicht nur für Kursteilnehmende oder Golfspieler (per Auto und ÖV sehr leicht) zugänglich ist, noch Kraftreserven tanken will, kann dazu aus 14 grosszügig gestalteten, modernen Doppelzimmern eines auswählen. Die Zimmer sind alle in Südlage und bieten ebenfalls fantastische Weitsicht auf den Vierwaldstättersee und die Zentralschweizer Berge.

Kurzum: Badhof Meggen steht für schöne Aussichten, im wahrsten und im übertragenen Sinn des Wortes.

**Gasthof Badhof/  
Golf Meggen**  
Kreuzbuchweg 1  
6045 Meggen  
+41 (0)41 379 00 30  
welcome@golfmeggen.ch  
golfmeggen.ch

### Öffnungszeiten

Mo – Sa 08:00 – 23:00  
So 08:00 – 20:00



EINFACH.

# Kochen

by META HILTEBRAND

3  
Ausgaben  
für  
CHF 25.–



Bunt, spannend, frisch und mit über 30 abwechslungsreichen und saisonalen Rezepten pro Ausgabe. Dazu interessante Food-Facts, Weintipps, Reportagen von unterwegs, Ernährungsberatung und unterhaltsame Küchengespräche mit spannenden Persönlichkeiten. Eine wahre Geschmacksbombe!

Jetzt bestellen!  
[einfachkochen.ch/f2d](http://einfachkochen.ch/f2d)



# META KOCHT!





Matthias Mischler, Nadine Baumgartner, Oscar de Matos, Yannick Imboden

## De Matos zurück in Luzern

Im April 2025 übernahm Oscar de Matos in der Stadt Luzern das Traditionslokal Mardi Gras. Von einem 1:1-Ersatz kann dennoch keine Rede sein. Wenn schon, dann von einem 3:1-Ersatz. Denn der Star-Koch mit Luzerner Vergangenheit im Maihof und Nadine Baumgartner eröffnen mit dem de Matos nicht bloss ein Restaurant, sondern gleichzeitig auch ein Café und eine Weinbar.

### Bestechendes Konzept

Das Konzept ist so simpel wie bestechend: Man nehme ein charmantes Lokal in der Altstadt von Luzern, an der Fussgängerzone entlang der Reuss gelegen, pflege den weit und breit einzigartigen Mosaikboden und die geschwungenen Glasfronten und mache daraus ein Café, das abends zur Weinbar wird. Konkret: An sieben Tagen die Woche gibt es tagsüber Kaffee, Gipfeli, Pain au chocolat und hausgemachte Kuchen, ab Mittag kleine Köstlichkeiten wie marinierte Oliven, Tortillas und Jamón ibérico, dazu handverlesene Weine im Offenausschank und Champagner.

Der Clou: Das Café bleibt an vier Abenden pro Woche geöffnet und mutiert zur Weinbar. Die Weine im Offenausschank wechseln, die Snacks dazu ebenfalls, das Ambiente indes bleibt gemütlich und einladend.

### Restaurant: Menüs zum Teilen

Im gleichen Gebäude, gewissermassen nebenan von Café und Weinbar, befindet sich das neue Lokal von Oscar de Matos. Der Raum ist komplett renoviert, besticht unter anderem durch eine offene Küche, welche 25 bis 30 Gäste mit «contemporary cuisine» beglückt. Der Herr des Hauses lässt japanische Einflüsse zu, experimentiert mit diversen fermentierten Produkten und serviert seine Köstlichkeiten als Menü mit Gerichten zum Teilen.

Und claro: Wer dazu einen feinen Wein wünscht, muss weder das Lokal wechseln noch sein Glas gegenüber füllen. Der gut sortierte Weinkeller, präsentiert durch Sommelier Yannick Imboden, sorgt auch im Speiselokal für die perfekte Begleitung zum Essen. Ein weiterer Teil des Konzepts, einfach überzeugend.

### de Matos - Restaurant |

#### Café | Weinbar

Burgerstrasse 5  
6003 Luzern  
+41 (0)41 211 02 92  
info@dematos-luzern.ch  
dematos-luzern.ch

#### Öffnungszeiten

Restaurant  
Di - Sa 18:00 - 22:30

#### Café/Weinbar

Mi - Sa 08:00 - 22:30  
So - Di 08:00 - 16:00

## Veranstaltungen

15. JUNI 2025, 1. JULI 2025, 24. AUGUST 2025, 2. SEPTEMBER 2025

**Spanische Tavolata mit Paella**

21. SEPTEMBER 2025

**Pintxos & Vermut in der Weinbar**

de MATOS

# Über 500 Restaurants, Bars und Hotels in der ganzen Schweiz nehmen bereits die Genussgutscheine von FINE TO DINE in Zahlung. Finden Sie hier Ihr Lieblingslokal in der Zentralschweiz!

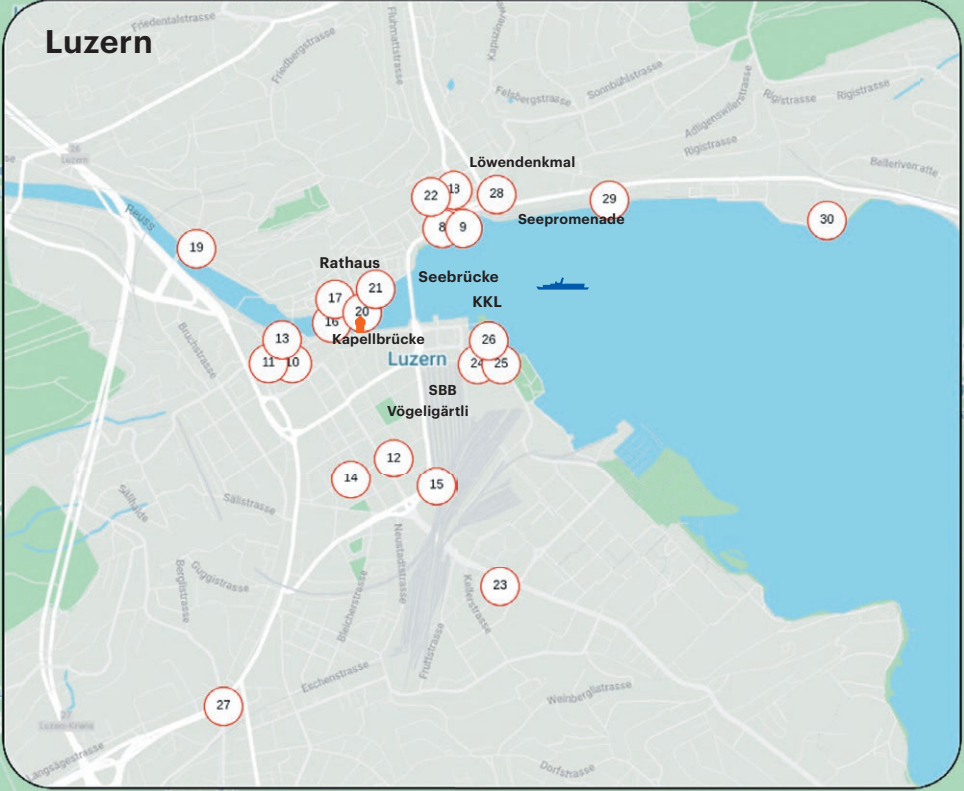
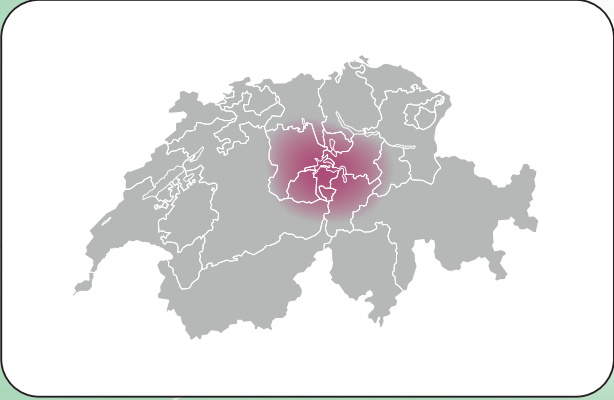
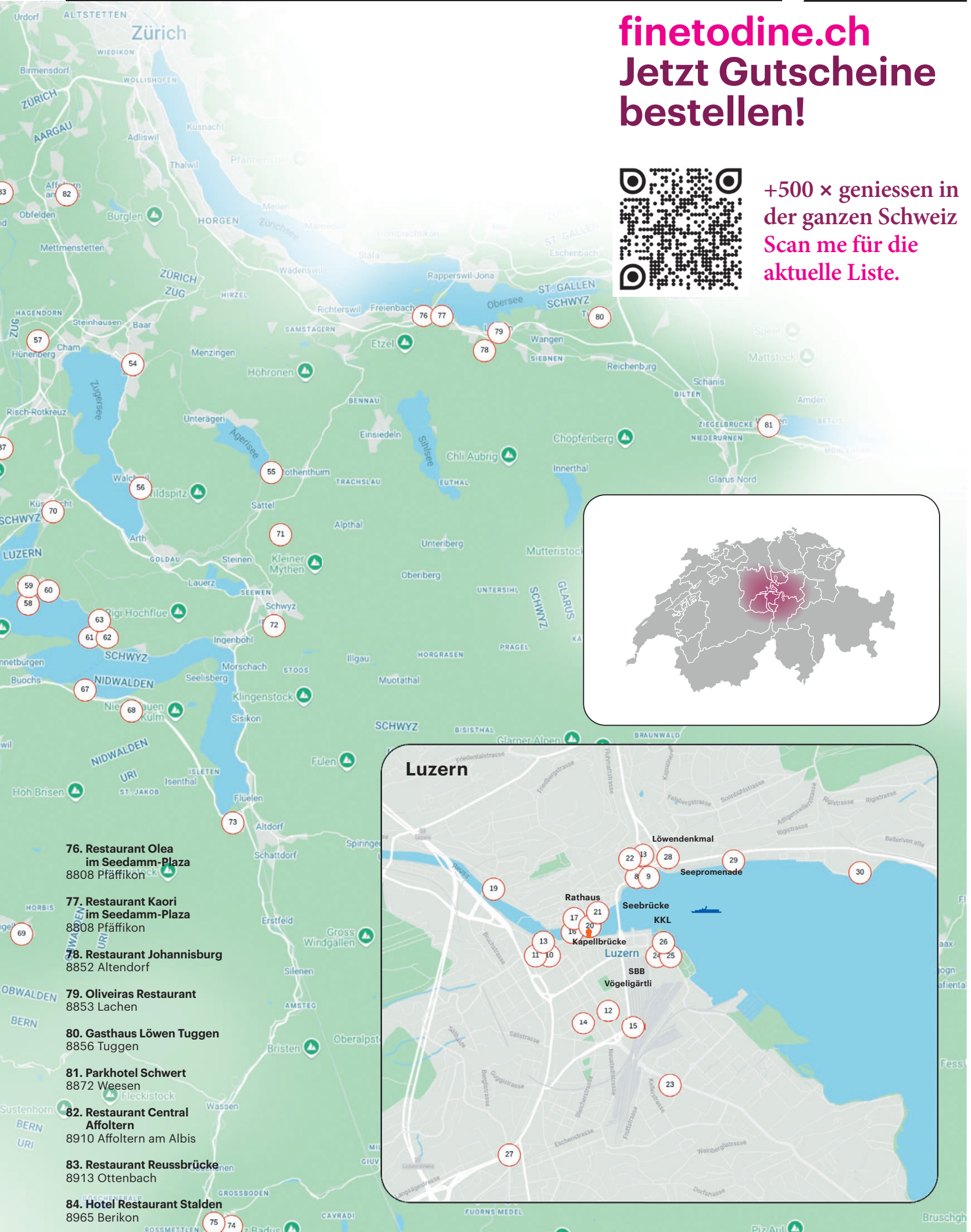
Möchten Sie Ihre Gutscheine auch in anderen Betrieben einlösen können? Die Redaktion freut sich über Ihren Tipp via [info@finetodine.ch](mailto:info@finetodine.ch).

- 
1. Ristorante al Camino  
5605 Dottikon
  2. Seehotel Delphin  
5616 Meisterschwanden
  3. Gasthaus Linde in Büttikon  
5619 Büttikon
  4. Wirtschaft Niesenberg  
5625 Kallern
  5. Hotel Restaurant Eichberg  
5707 Seengen
  6. Restaurant Geishof  
5728 Gontenschwil
  7. Gasthof Bad Schwarzenberg  
5728 Gontenschwil
  8. Restaurant Pavillon im Schweizerhof Luzern  
6002 Luzern
  9. Restaurant Galerie im Schweizerhof Luzern  
6002 Luzern
  10. Romantik Hotel Wilden Mann  
6003 Luzern
  11. de Matos – Restaurant/Café/Weinbar  
6003 Luzern
  12. Ampersand Grillrestaurant  
6003 Luzern
  13. Wirtshaus Taube  
6003 Luzern
  14. Daniele Winebar – Restaurant – Lounge  
6003 Luzern
  15. Hotel Waldstätterhof, Restaurant Gleis 1  
6003 Luzern
  16. Restaurant Schiff Luzern  
6004 Luzern
  17. La Barca  
6004 Luzern
  18. Barbatti  
6004 Luzern
  19. Restaurant Reussbad chez Thomas  
6004 Luzern
  20. Ristorante Da Ernesto  
6004 Luzern
  21. Mr. Pickwick Pub Luzern  
6004 Luzern
  22. Max Chocolatier Boutique Luzern  
6004 Luzern
  23. Wirtshaus zum Unterlachenhof  
6005 Luzern
  24. Lucide im KKL Luzern  
6005 Luzern
  25. Le Piaf im KKL Luzern  
6005 Luzern
  26. Seebar im KKL Luzern  
6005 Luzern
  27. Wirtshaus Eichhof Luzern  
6005 Luzern
  28. Hotel zum Rebstock  
6006 Luzern
  29. Restaurant Olivo im Grand Casino Luzern  
6006 Luzern
  30. Villa Schweizerhof  
6006 Luzern
  31. Sunset Bar im Hotel Seeburg  
6006 Luzern
  32. Titlis-Hütte Hotel Seeburg  
6006 Luzern
  33. Restaurant Seeburg  
6006 Luzern
  34. Schnitzel Spitzel Restaurant & Take-Away  
6010 Kriens
  35. Hotel Thorenberg  
6014 Luzern-Littau
  36. Restaurant Amaya  
6023 Rothenburg
  37. Restaurant Bahnhofli Root  
6037 Root
  38. Gasthof Rössli Adligenswil  
6043 Adligenswil
  39. Boutique Hotel Balm  
6045 Meggen
  40. Gasthaus Badhof – Golf Meggen  
6045 Meggen
  41. Seehotel Sternen Horw  
6048 Horw
  42. Glasi-Restaurant Adler  
6052 Hergiswil
  43. Glasi Hergiswil  
6052 Hergiswil NW
  44. Panoramarestaurant Hotel Roggerli  
6052 Hergiswil
  45. Seehotel Wilerbad  
6062 Wilen am Sarnersee
  46. Hotel Restaurant Zollhaus  
6074 Giswil
  47. Hotel Gletscherblick  
6085 Hasliberg Goldern
  48. Gasthof Krone Blatten  
6102 Blatten bei Maltern
  49. Hotel Kreuz Maltern  
6102 Maltern
  50. Hotel Hirschen Oberkirch  
6208 Oberkirch
  51. Wasserschloss Wyher  
6218 Ettiswil
  52. Die Rickenbacher Dorf-Wirtschaft  
6221 Rickenbach LU
  53. Klosterkafi Kloster Baldegg  
6283 Baldegg
  54. Mr. Pickwick Pub Zug  
6300 Zug
  55. Restaurant Buechwäldli  
6315 Morgarten
  56. Restaurant Aesch  
6318 Walchwil
  57. Rössli Hüenberg  
6331 Hüenberg
  58. Hotel Gerbi  
6353 Weggis
  59. Wellnesshotel Alexander  
6353 Weggis
  60. SeeHotel Gotthard  
6353 Weggis
  61. Vitznauerhof  
6354 Vitznau
  62. See- und Seminarhotel FloraAlpina  
6354 Vitznau
  63. Das Morgen  
6354 Vitznau
  64. Brasserie le Mirage  
6370 Stans
  65. Engel Stans  
6370 Stans
  66. Culinarium Alpinum  
6370 Stans
  67. Hotel Nidwaldnerhof  
6375 Beckenried
  68. Berggasthaus Niederbauen  
6376 Emmetten
  69. Hotel Hahnenblick  
6390 Engelberg
  70. Gasthaus Adler  
6403 Küsnacht am Rigi
  71. Berggasthaus Mostelberg  
6417 Sattel
  72. Restaurant Erlen  
6438 Ibach (SZ)
  73. Schlossrestaurant A Pro  
6462 Seedorf
  74. Bar Di Alt Apotheke  
6490 Andermatt
  75. Hotel Bergidyll – Riders Haven  
6490 Andermatt

# finetodine.ch Jetzt Gutscheine bestellen!



+500 × geniessen in  
der ganzen Schweiz  
Scan me für die  
aktuelle Liste.



- 76. Restaurant Olea  
im Seedamm-Plaza**  
8808 Pfäffikon
- 77. Restaurant Kaori  
im Seedamm-Plaza**  
8808 Pfäffikon
- 78. Restaurant Johannisburg**  
8852 Altdorf
- 79. Oliveiras Restaurant**  
8853 Lachen
- 80. Gasthaus Löwen Tuggen**  
8856 Tuggen
- 81. Parkhotel Schwert**  
8872 Weesen
- 82. Restaurant Central  
Affoltern**  
8910 Affoltern am Albis
- 83. Restaurant Reussbrücke**  
8913 Ottenbach
- 84. Hotel Restaurant Stalden**  
8965 Berikon



## Raffinierte Mischung

**Mandarin Oriental  
Palace, Luzern**  
Haldenstrasse 10  
6002 Luzern  
+41 (0)41 588 18 88  
molzn-info@mohg.com  
mandarinoriental.com/  
luzern

**Öffnungszeiten  
der vier Restaurants**  
siehe Website

Das 5-Sterne-Superior-Hotel Mandarin Oriental Palace, Luzern ist eine der neusten und modernsten Locations in Luzern. Es begeistert durch seine Lage direkt an Quai und See, mit einem atemberaubenden Blick auf die Schweizer Alpen und mit einer aussergewöhnlichen kulinarischen Angebotsvielfalt.

Der renovierte Traditionsbau ist eine einzigartige Dining-Destination mit einer beeindruckenden Auswahl an Restaurants und Stilen. Executive Chef der attraktiven Restaurants sowie der MOZern Bar ist der mehrfach ausgezeichnete Sternekoch Gilad Peled.

### Colonnade, Minamo, Quai 10

Das Restaurant Colonnade bietet zeitgenössische französische Haute Cuisine. Die eleganten, kreativen Speisen sind Kunstwerke, für die nur die feinsten Erzeugnisse verwendet werden, die grösstenteils aus der Natur der Schweiz stammen und ein kulinarisches Gefühl für den Ort schaffen. Die meisterhaft ausgewählten Sortimente an erstklassigen Weinen tragen zu dem Fine-Dining-Erlebnis bei.

Eine Besonderheit in jeder Beziehung ist auch das exklusive Omakase-Restaurant Minamo mit nur 8 Plätzen. Das intime Ambiente bietet Raum für raffinierte Kunstfertigkeiten rund um die japanische Küche.

Die angrenzende Seeterrasse Quai 10 steht für mediterrane Küche sowie für internationale Klassiker und lädt zu innovativen Cocktails ein. Frische Focacce, gegrillter Fisch aus dem See oder gegrilltes Fleisch aus lokaler Aufzucht prägen die dynamischen Gerichte. Sie werden von lokalen Kräutern und Gemüsesorten begleitet. Eine Vielfalt an Desserts, Kuchen und lokalen Köstlichkeiten rundet die Mahlzeiten perfekt ab.

### Innovatives Konzept

Die grösste Qualität des innovativen Restaurant- und Bar-Konzepts ist die raffinierte Mischung an sich, zusammen mit einem breiten Angebot an internationalen Speisen und Getränken. Man darf mit Fug und Recht behaupten: Dieses Gastrokonzept vermag die unterschiedlichsten Stimmungen auf- sowie einzufangen und somit jeden Gast glücklich zu machen.



## Ferien-Feeling garantiert

Hinter dem Amaya Restaurant steht ein leidenschaftliches Team von vier Freunden, welche die Liebe zur südamerikanischen und asiatischen Küche teilen. Doch es gibt in Rothenburg nicht entweder oder, sondern sowohl als auch und wunderbar kombiniert. Denn das Quartett hat mit Unterstützung eines erfahrenen Gastroteams das Amaya-Konzept kreiert, laufend weiterentwickelt und mittlerweile sehr erfolgreich umgesetzt.

Das Ziel, das die vier Freunde verfolg(t)en: den Gästen aussergewöhnliche kulinarische Erfahrungen in Kombination mit Livemusik und DJs bieten. Jeder Besuch soll ein besonderer Moment sein, das Lokal ein Refugium für Genuss und eine unvergleichliche Erfahrung für alle Sinne bieten.

### Eleganz und Raffinesse

Wer jetzt denkt, das sei etwas hoch gegriffen, irrt, und zwar sehr. Denn allein schon die Ausstattung von Restaurant, Bar oder Cigar Lounge unterstreicht die Besonderheit dieser Location. Das Ambiente ist stilvoll, gediegen, ja luxuriös, die Inneneinrichtung geprägt von Eleganz und Raffinesse.

Das Herzstück des Amaya ist die Kulinarik. Eine erlesene Auswahl an exquisiten Gerichten, die vom

Küchenteam meisterhaft zubereitet werden, ist auch eine Einladung zu einer kulinarischen Reise. «Jedes Gericht ist eine Symphonie aus Geschmack, Textur und Präsentation – kreiert aus den feinsten und frischesten Zutaten, die die Saison zu bieten hat», ist auf der Website zu lesen. Und jedes Wort ist wahr.

### Cocktails zum Dinner

Für die «Reisebegleitung» sorgt eine spezielle Auswahl an Getränken. Die Weinkarte enthält zahlreiche exklusive Tropfen, empfehlenswert sind auch Spirituosen und hausgemachte Cocktails, die in perfektem Einklang mit den Symphonien auf den Tellern kredenzt werden. Sommeliers und Barkeeper helfen bei der Suche nach der optimalen Begleitung kompetent und spürbar gern. Auch darum ist im Amaya bei jedem Besuch Ferien-Feeling garantiert.

### AMAYA Restaurant & Bar

Stationsstrasse 92  
6023 Rothenburg  
+41 (0)41 280 25 25  
reservation@amaya-restaurant.ch  
amaya-restaurant.ch

### Öffnungszeiten

Mo	11:30 – 14:30
Di – Do	11:30 – 23:30
Fr	11:30 – 03:00
Sa	18:30 – 03:00

## Veranstaltungen

30. MAI 2025

**BushBeats (R'n'B & Hip Hop Classics)**

13. JUNI 2025

**Jungle Affairs (AfroHouse & Urban Beats)**

AMAYA  
RESTAURANT & BAR



## Trifft sich gut und gern

**Golf Küssnacht am Rigi**  
Panorama Restaurant  
Grossarni 4  
6403 Küssnacht am Rigi  
+41 (0)41 854 40 21  
panoramarestaurant@  
golfkuessnacht.ch  
golfkuessnacht.ch

### Öffnungszeiten

Mo – Sa 10:00 – 21:00  
So 10:00 – 19:00

«Panorama» klingt nach Weitsicht, nach Offenheit, und diese Interpretation wird im Golf Küssnacht nach wie vor gelebt, und zwar nicht nur im Panorama Restaurant mit Panoramaterrasse und Panoramasaal. Willkommen, nein: herzlich willkommen sind alle, ob sie zum Golfspielen, zum Spazieren über blühende Blumenwiesen oder ausschliesslich zum Essen ange-reist sind. Selbstverständlich im Golf Küssnacht: Restaurant und sanitäre Anlagen sind auch für Menschen im Rollstuhl konzipiert.

Trifft sich im wahrsten Sinn des Wortes gut. Und darum trifft man sich im Panorama Restaurant auch gern. Denn die italienische Küche mit saisonalen Spezialangeboten holt ebenfalls alle ab, bietet für jeden Geschmack Vorzügliches. Besondere Erwähnung verdienen die hausgemachten Ravioli.

### Küssnachter Energiepreisträger

Ob auf der Panoramaterrasse des Restaurants oder im Panoramasaal mit seinen grosszügigen Fenstern: Geniessen lassen sich Speis und Trank auf der Golfanlage Küssnacht im Einklang mit der Natur. Die Sicht auf die Rigi und weitere beeindruckende Berge der Zentralschweiz ist beeindruckend. Die 2024 im Rahmen einer Dachsanierung installierte Photovoltaik-Anlage ist ein weiterer Beleg dafür, dass hier ökologische Aspekte stark gewichtet werden; nicht umsonst ist die Location kürzlich mit dem Küssnachter Energiepreis ausgezeichnet worden.

### Golfversuch? Kein Problem!

Wer neben den kulinarischen auch den sportlichen Versuchungen schwer oder nicht widerstehen kann, hat ebenfalls Optionen. Driving Range Events können für Gruppen mit gebührender Vorlaufzeit reserviert und zielgenau gebucht werden. Erfahrene Golfer geben einen Einblick in den Sport und leiten zum Schlagen erster Bälle an. Trifft sich (auch) gut.





## Genuss und Freizeit vereint

Auf der Website heisst es im ersten Fenster «Ankommen und geniessen». Und dieser Slogan ist im Felmis auf der Horwer Halbinsel Programm für die Gäste – dank dem Commitment des Teams um Ivo und Patrick Schmidiger. Gutbürgerliche Schweizer Küche, saisonale Spezialitäten 12 Monate im Jahr jeweils der Jahreszeit und in ihren Produkten der Natur angepasst, dazu auserlesene Weine in herzlicher Atmosphäre, das sind die Faktoren, die das Produkt Felmis so beliebt machen.

### Nahblick mit Weitblick

Natürlich gehört auch der Standort dazu. Die Lokalität liegt auf der Horwer Halbinsel, nicht direkt am Vierwaldstättersee, aber an erhöhter Lage. Selten bietet ein derartiger Nahblick einen so umfassenden Weitblick auf die den See säumende Bergwelt der halben Zentralschweiz. Und der Clou: Das Felmis ist nur unweit von Luzerns Zentrum, in wenigen Minuten per Auto oder ÖV erreichbar. Gratisparkplätze, auch mit E-Ladestationen, befinden sich direkt vor dem Haus, wie auch die Bushaltestelle.

Die Zimmer sind modern eingerichtet und eröffnen, je nach Lage, den Blick auf weitere Optionen für die Freizeitgestaltung in unmittelbarer Nähe. In unmittelbarer Nähe kann man Tennis und Minigolf spielen, wenige Meter davon entfernt befindet sich der Startpunkt zum Vitaparcours durch Wald und Wiesen, und selbst die etwas weiter weg scheinenden Ausflugsziele sind schnell erreichbar.

### Innovative Verwöhnprogramme

Hier sind Genuss und Freizeit vereint. Ebenfalls 12 Monate im Jahr. Für die Frühlings-, Sommer- und Herbstmonate heisst das konkret: facettenreiche Spargelvariationen (bis Anfang Juni), frische Sommergerichte, feine Wildspezialitäten. Womit wir bei weiteren Faktoren der Felmis-Erfolgsrechnung sind: Man darf sich auf beliebte Klassiker freuen, aber auch stets auf innovative Verwöhnprogramme, natürlich 12 Monate im Jahr.

### Hotel Restaurant Felmis

Kastanienbaumstrasse 91  
6048 Horw  
+41 (0)41 349 19 19  
hotel@felmis.ch  
felmis.ch

### Öffnungszeiten

Di – Do	11:00 – 14:00 17:30 – 22:00
Fr	11:00 – 14:00 17:30 – 23:00
Sa	11:00 – 23:00





## Kraftort mit Aufstiegsmöglichkeiten

**Berggasthaus Niederbauen**  
Niederbauen 1  
6376 Emmetten  
+41 (0)41 620 23 63  
info@berggasthaus-niederbauen.ch  
berggasthaus-niederbauen.ch

**Öffnungszeiten**  
Mi - So 08:00 - 19:00  
Abendreservationen  
möglich



Hundschofp im Sommer? Unbedingt! Aber nicht am Lauberhorn und auf Schnee hoffend, sondern auf dem Niederbauen hoch über dem Vierwaldstättersee. Wenn der Frühling lockt und der Sommer vor der Türe steht, wird die Erlebniswelt oberhalb von Emmetten zur Welt der Erlebnisse und auf 1575 Metern über Meer zu einem Kraftort mit Aufstiegsmöglichkeiten.

### Geografische Höhepunkte und...

Der Niederbauen bietet Höhepunkte in Form einer traumhaften Bergwelt und Panoramasicht. Weit weg vom Alltag lässt sich die beeindruckende Naturkulisse auf mehreren gut ausgeschilderten Wanderrouten erkunden, und das auf unterschiedlich anspruchsvollen Routen. Der eingangs erwähnte Hundschofp wird auf dem Niederbauen Anfängerinnen und Anfängern empfohlen. Eine Alternative für Fortgeschrittene ist der Weg hoch zum Niederbauen-Chulm, wo ein einzigartiger Blick auf die Zentralschweiz jede Anstrengung noch wertvoller macht.

### ...kulinarische Highlights

Der Niederbauen bietet daneben auch zahlreiche kulinarische Highlights, und zwar nicht nur tagsüber. Von Mittwoch bis Samstag lässt sich der jeweilige Sonnenuntergang zusammen mit einem köstlichen Abendessen geniessen. Wer am folgenden Morgen gleich auch noch den Sonnenaufgang zum Frühstück erleben will, kann direkt im Berghaus übernachten. In 16 Zimmern stehen insgesamt 42 Betten zur Verfügung, mit sanitären Anlagen, die vor zwei Jahren voll-

ständig erneuert wurden und für ein Berggasthaus fast schon luxuriös anmuten.

Trotz reichhaltiger Angebotspalette ist ein Ausflug auf den Niederbauen noch immer ein Geheimtipp für alle, die fernab vom Massentourismus Ruhe suchen und Natur geniessen wollen. Bergfahrten mit der Bahn sind bis 19 Uhr und Talfahrten bis 23 Uhr möglich.

## Veranstaltungen

AUF ANFRAGE

**Candle Light Dinner mit Bahnfahrt (CHF 89.-)**

30. UND 31. MAI 2025

**Alpenküche**

13. UND 14. JUNI 2025

**Kulinarische Weltreise**

20. UND 21. JUNI 2025

**Christines Kräuterküche**

4. UND 5. JULI 2025

**Blütenzauber**

18. UND 19. JULI 2025

**Sommergenüsse**

25. UND 26. JULI 2025

**Alpenküche mit Ländlerquartett**



Roger Widmer, Franzi Pfeifer, Mirjam Dillier, Isabelle Steiger

## Traumschlösser für Traumfeste

Das Wasserschloss Wyher (Bild links) ist kein Restaurant. Es gibt keine Menüs à la carte, aber dennoch hat der Veranstaltungsort (oder neudeutsch: die Eventlocation) sehr viel zu bieten. Denn: Was in der Herbstausgabe von FINE TO DINE angekündigt wurde, ist Tatsache: Die eingespielte Führungscrew vom Wasserschloss Wyher erweitert das Angebot der trendigen Eventlocation durch das malerische Schloss Altishofen. Das erfolgreiche Konzept wird für die zusätzlichen Räumlichkeiten adaptiert und punktuell sowie vor allem passend ergänzt. Neu stehen für 18 Personen renovierte Gästezimmer zur Verfügung.

Das Schloss Altishofen ist rund 10 Autominuten vom Wasserschloss Wyher entfernt und eine weitere top Adresse für stilvolle Events mit bis zu 60 Personen, zum Beispiel für Bankette. Wer die geschichtsträchtige Location «nur» für einen Apéro buchen will, kann sogar bis zu 150 Gäste einladen.

### Momente, die Geschichte schreiben

Das mittelalterliche Wasserschloss Wyher mit verbürgtem Baujahr 1304 ist und bleibt eine ideale Wahl für Festlichkeiten, die allen Beteiligten in bester Erinnerung bleiben sollen. Roger Widmer, der in Luzern erfolgreich diverse Restaurants geführt hatte,

weckte das Wasserschloss vor 10 Jahren gewissermassen aus dem Dornröschenschlaf und kreiert seither zusammen mit Küchenchefin Isabelle Steiger, Eventmanagerin Mirjam Dillier und der stellvertretenden Gastgeberin Franzi Pfeifer zauberhafte Events und unzählige Momente, die, ja, die Geschichten und Geschichte schreiben.

Dazu trägt freilich auch das historisch bedeutsame Ambiente bei. Das Wasserschloss ist schlicht und ergreifend ein Traumhaus für Traumfeste. Ob Apéro, Gala, Hochzeit oder Produktpräsentation und Roadshow: Im Wasserschloss Wyher ausserhalb von Ettiswil im Luzerner Hinterland versteht es ein absolutes Profiteam, sich auf charmante Art nach den Wünschen seiner Auftraggebenden zu richten. Und die Träume von ihnen und ihren Gästen wahrzumachen. In nunmehr zwei Traumschlössern.

## Veranstaltungen

23. JULI - 3. SEPTEMBER 2025

Open-Air-Kino

31. AUGUST 2025

2. Töffli-Ride

### Wasserschloss Wyher

Weyerhushof  
6218 Ettiswil  
+41 (0)41 422 18 74  
info@wasserschlosswyher.ch  
wasserschlosswyher.ch

### Schloss Altishofen

info@schloss-altishofen.ch  
schloss-altishofen.ch

### Öffnungszeiten

Kein Restaurant mit Karte und fixen Öffnungszeiten. Veranstaltungsort und Eventlocation je nach Buchung.



**SCHLOSS**  
ALTISHOFEN



**WASSERSCHLOSS**  
WYHER



## Bespitzeln empfohlen

**Schnitzel Spitzel**  
**Restaurant & Take-Away**  
 Industriestrasse 15  
 6010 Kriens  
 +41 (0)41 340 50 60  
 info@schnitzel-spitzel.ch  
 schnitzel-spitzel.ch

### Öffnungszeiten

Di - Fr	11:00 - 14:00
	17:30 - 22:00
Sa	12:00 - 22:00
So	12:00 - 20:00

Seit dem 20. Januar 2025 ist Kriens um eine kulinarische Attraktion reicher: Seit jenem Montag ist im Luzerner Vorort am Fuss des Pilatus Schnitzel Spitzel geöffnet und seit dem ersten Tag daran, eine aussergewöhnliche Gastro-Geschichte fortzuschreiben. Denn: Die kreativen Köpfe und treibenden Kräfte hinter Schnitzel Spitzel sind Lukas Roduner und Karin Trapp, in der Innerschweizer Szene so bekannt wie erfolgreich, zuletzt 14 Jahre auf dem Schwendelberg oberhalb von Horw, einer weiteren Vorortsgemeinde Luzerns mit Blick auf den Pilatus.

### Standort clever gewählt

Der Standort von Schnitzel Spitzel mag nicht die erste Adresse sein für Feriengäste der Region. Zweifellos aber ist er strategisch clever gewählt. Umgeben von Mediamarkt, Mac Baby, Bowling-Center, Fressnapf, einem Ibis-Hotel und diversen weiteren Betrieben ist Traffic garantiert, der Zugang leicht und vor allem: das Angebot immer wieder von neuem absolut spitzel. Pardon: spitzel!

Die Storyline des neusten Kapitels der erwähnten Gastro-Geschichte bildet das komplett neue Konzept des Erfolgsduos Roduner/Trapp. Neben Schnitzel-Variationen gibt es auch Cordon bleu in vielfältiger Auswahl, dazu täglich wechselnde Mittagsmenüs. Bereits etabliert haben sich auch die herzhaften Passtratins sowie die überaus beliebten Spareribs.

### Vielfältige Schnitzel-Spitzel

Highlights sind die der Lokalität den Namen gebenden Schnitzel-Spitzel: knusprige, panierte Schnitzelstreifen, die wahlweise aus Schweinefleisch, Poullet, Fisch oder panierten Champignons zubereitet und von Pommes sowie verschiedenen Dip-Saucen begleitet werden.

Neben diesen herzhaften Hauptgerichten bietet die Speisekarte auch süsse Verführungen wie etwa Kaiserschmarren, Apfelstrudel und hausgemachten Kuchen. Mehr als nur eine Fussnote in diesem Kapitel: Alle Speisen sind auch als Take-away oder per Delivery erhältlich.

Als abschliessendes Post scriptum erlaubt sei ein für einmal nicht unlauterer Tipp: Bespitzeln empfohlen!

**Schnitzel  
Spitzel**  
 RESTAURANT  
 TAKE AWAY



## Wo sich auch Gäste zu Hause fühlen

Der Nidwaldnerhof ist das Zuhause von Claudia und Rolf Stucki-Frutig (Bild). Seit mehr als 20 Jahren setzen sie mit ihrem Team auf Regionalität, Qualität und Wohlgefühl. Mit Erfolg und der Konsequenz, dass sich die Gäste bei ihnen zu Hause ebenso daheim fühlen. Mit dem feinen Unterschied, dass sie sich im Nidwaldnerhof um nichts zu kümmern oder bemühen brauchen, sondern sich von A bis Z verwöhnen lassen dürfen.

Dass derlei Worte im Nidwaldnerhof nicht PR-Sprache sind, ist allein schon dadurch gewährleistet, dass die Mitarbeitenden des Hotel- und Restaurant-Teams ebenso in der Region verwurzelt und Teil der Familie Stucki-Frutig sind. So darf mit Fug und Recht behauptet werden: Ein Besuch im Nidwaldnerhof lohnt sich nicht bloss bezüglich feinem Essen, hoher Schlafqualität oder wunderbarer Lage direkt am Vierwaldstättersee, sondern auch wegen der Teammitglieder, die sich sichtlich wohlfühlen und dieses Gefühl auf die Gäste übertragen.

### Slogan-Ergänzung I: Frische

Für die Leistungen des Küchenteams muss der Slogan Regionalität, Qualität und Wohlgefühl noch ergänzt werden. Für die Leitung des Hauses mag es selbstverständlich sein, doch Erwähnung finden soll hier trotzdem, wie viel Wert Küchenchefin Sabrina Storensten auf Frische legt, wenn es um die Auswahl und Zubereitung von saisonalen Produkten und Speisen geht.

Dazu zählen traditionsgemäss hausgemachte Ravioli, Gnocchi, Kartoffelgratins, aber auch eine der grossen Spezialitäten des Hauses: der heisse Stein, auf dem leckeres Rindsfilet köstlich gebrutzelt und mit Saucen serviert wird, selbstverständlich auch die allesamt hausgemacht.

### Slogan-Ergänzung II: Rarität

Und wenn es um die passende Begleitung geht, muss der eingangs erwähnte Slogan grad nochmals ergänzt werden: Denn für die Weinkarte gilt Regionalität, Qualität und Rarität. Und auch hierbei gilt: Wir sind weit weg von der PR-Sprache. Worte werden abermals von Taten begleitet – und erst noch eindrücklichen, in Form eines begehbaren Weinschranks.

Kein Wunder, dass sich manche Gäste nicht nur wie zu Hause fühlen, sondern wohliger als daheim. Und entsprechend gerne und oft in den Nidwaldnerhof zurückkehren.

**Hotel Nidwaldnerhof**  
Dorfstrasse 12  
6375 Beckenried  
+41 (0)41 620 52 52  
hotel@nidwaldnerhof.ch  
nidwaldnerhof.ch

**Öffnungszeiten**  
Mo – So 07:30 – 24:00



  
nidwaldnerhof



## Fisch und mehr ... am Aegerisee

### Restaurant Buechwäldli

Hauptstrasse 131  
6315 Morgarten  
+41 (0)41 750 12 94  
info@buechwaeldli.ch  
buechwaeldli.ch

### Öffnungszeiten

Mi – Sa 09:00 – 23:00  
So 09:00 – 22:00



Wer in der Schule mit dem Begriff «Morgarten» konfrontiert worden ist, denkt wohl erst an die Schlacht zwischen dem Habsburger König Leopold und den tapferen Schwyzern. Wer in diesen Tagen mit Morgarten Bekanntschaft macht, hält erst einmal inne und geniesst den wundervollen Ausblick auf den Aegerisee und die idyllische Umgebung, die sich auf der Wasseroberfläche spiegelt und zum Verweilen einlädt.

### Neue Perspektiven

Besonders einladend hierfür ist das Restaurant Buechwäldli, seit November 1980 geführt von Familie Grunder. 1995 haben Hansruedi und Romy Grunder mit einem umfassenden Umbau und dem Anbau eines Wintergartens, dank ihrer Weitsicht im übertragenen und wahrsten Sinn des Wortes, neue Perspektiven eröffnet.

Hansruedi und Patrick Grunder haben bis 2014 zusammen am Herd die Küche mit ihren Fisch- und Saisonspezialitäten noch weiter verfeinert – und das Buechwäldli mit den Auszeichnungen der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch 1999 sowie der Gilde etablierter Gastronomen 2002 weitherum bekannt gemacht.

Nach dem viel zu frühen Tod des Patrons führte Patrick Grunder nach seinen Wanderjahren das Lokal erst mit seiner Mutter Romy und später mit seiner Lebenspartnerin Susanne Schuler weiter. Das elterliche Restaurant wurde endgültig zu einem traditionellen und beliebten Familienbetrieb.

### Ausgezeichnete Fisch-Spezialitäten

Besonders bekannt ist das Buechwäldli für hervorragende Fisch-Spezialitäten aus einheimischem Fang, spezielle Kreationen mit norwegischem Bömlö-Rauchlachs und nicht minder für die saisonalen Gerichte. Nicht zu vergessen: Die hausgemachten Dessert-Variationen, die jedes Essen wunderbar abrunden, im Wintergarten genauso wie im Säli, im Heldenstübli oder auf der grosszügigen Terrasse.

Die vor allem im Mai und Juni sehr imposanten Sonnenuntergänge machen das Buechwäldli zu einem beliebten Ausflugsziel. Dass trotz grandioser Naturkulisse historische Hintergründe Platz und Bedeutung haben, kann bei einem so feinfühlig geführten Familienbetrieb nicht erstaunen. Sein Standort ist nicht zufällig direkt neben dem Denkmal der Schlacht am Morgarten.



## Ein Stück Eden auf Erden

Wer sich eine Auszeit gönnen will, die alles enthält, was man sich erhoffen und wünschen kann, ist im 4-Sterne-Superior-Hotel Eden in Spiez an einer hervorragenden Adresse. Körper, Geist und Seele können sanft zur Ruhe kommen, der Erholfaktor ist maximal.

Dafür sorgt zum einen das Ambiente ums Haus. Der Blick auf den Thunersee, auf die Spiezer Bucht mit Schloss und Rebberg sowie auf das Berner Oberland mit seinem imposanten Panorama ist überwältigend. Zusätzlich faszinierend: Diese Aussicht lässt sich auch vom persönlichen Balkon aus geniessen, über den jedes der stilvoll-komfortabel eingerichteten Zimmer verfügt.

### Herausragend im Sinn des Wortes

Und dafür sorgt zum andern das Ambiente im Haus, namentlich der erstklassige Wellnessbereich. Dieser zeichnet sich aus durch ein grosszügig gestaltetes Hallenbad, einen Salzraum und Saunen. Herausragend im wahrsten Sinn des Wortes ist das schweizweit einzigartige Soleausenbad mit strukturiertem Jungbrunnenwasser.

### Paradiesische Ambiance

Die nicht zu toppende Kombination dieser und weiterer Vorzüge des Hotels Eden ist das Angebot «Berg See Spa». Es bietet ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, freien Eintritt in den gesamten Wellnessbereich, täglich ein 4-Gang-Verwöhnmenü, eine Teilkörpermassage sowie einen Erlebniscoupon für einen Ausflug nach Wahl in der Region.

Wie war das noch mal? «Wer sich eine Auszeit gönnen will, die alles enthält ...?» ... kommt nicht umhin zu denken, dass die Ambiance im Hotel Eden zu Spiez paradiesisch ist. Sozusagen ein Stück Eden auf Erden.

### Hotel Eden Spiez

Seestrasse 58  
3700 Spiez  
+41 (0)33 655 99 00  
welcome@eden-spiez.ch  
eden-spiez.ch

### Öffnungszeiten

Mo – So durchgehend



## Veranstaltungen

1. JUNI 2025, 12:00 – 15:00 UHR

**Vatertagsbrunch**

9. JULI – 23. AUGUST 2025

**Thunerseespiele «Der Glöckner von Notre Dame»**  
inkl. Übernachtung im Hotel, Musical-Tickets  
1. Kategorie, Abendessen, Shuttle zur Seebühne

13. – 18. JULI 2025

**Tanzwoche mit Werner Dietrich**

27. JULI 2025, AB 18:00 UHR

**Strandkorblesung mit Sybil Schreiber**



Christa Rigozzi (Interview) Pino Covino (Foto)

## «Du musst brennen für das, was du tust!»

Andreas Caminada gehört zur schmalen Spitze der Schweizer Sterneköche. In den vergangenen 22 Jahren hat er an seiner Wirkungsstätte im bündnerischen Fürstentum unterschiedliche Gastrokonzepte realisiert. Auf das Jahr 2015 geht zudem seine Gründung einer Förderstiftung für junge Kochtalente zurück. Christa Rigozzi hat den engagierten Gastronomen auf Schloss Schauenstein besucht.

Andreas Caminada (\*1977) ist Chefkoch und Eigentümer des Schlosses Schauenstein in Fürstentum (GB). Unter seiner Leitung erlangte das Restaurant drei Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte. Neben dem Schloss betreibt Caminada weitere gastronomische Einrichtungen in Fürstentum, darunter die Casa Caminada, ein Gasthaus Hotel mit Restaurant und Bäckerei mit Laden, sowie das vegetarische Fine-Dining-Restaurant Oz. Im Dezember 2015 eröffnete Caminada zudem das Restaurant IGNIV im Grand Resort Bad Ragaz, dem weitere IGNIVs in aller Welt folgten. Im gleichen Jahr gründete Caminada auch die Fundaziun Uccelin mit dem Ziel, junge Koch- und Servicetalente zu fördern. Die Stiftung unterstützt Nachwuchskräfte in der Gastronomie und trägt zur Sicherung hoher Qualitätsstandards bei.

### Christa Rigozzi: Andreas, wie würdest du dich in drei Worten beschreiben?

Andreas Caminada: Fokussiert, pflichtbewusst und intuitiv. Ich höre oft auf mein Bauchgefühl.

### Du hast immer neue Ideen und Inspirationen. Woher nimmst du sie?

Inspiration ist überall. Man muss offen durchs Leben gehen, die Gesellschaft spüren, schauen, was andere machen, und dann – oft bewusst – einen anderen Weg wählen. Wichtig ist für mich der Austausch mit Küchenchef und Miteigentümer Marcel Skibba, der mich seit zehn Jahren begleitet. Auch der Jahresrhythmus hilft mir, neue Ideen zu finden. Der Frühling zum Beispiel regt die Kreativität ungemein an ...

### Wie behältst du den Fokus auf das Wichtige?

Ich habe zwar viele Ideen, aber wir setzen sie konzentriert in unseren drei Bereichen um: im Schloss, im Oz und in der Casa Caminada. Das macht die Arbeit spannend.

### Hast du ein Lebensmotto?

«Immer mit dem Schlimmsten rechnen, aber auf das Beste hoffen.» Das hilft mir, den Boden unter den Füßen zu behalten, und erlaubt mir, Risiken einzugehen. Lieber scheitern, als nie etwas zu gewagt zu haben.

### Was machst du an einem freien Tag?

Wenn es geht, unternehme ich etwas gemeinsam mit meiner Frau. Wir fahren ins Tessin oder gehen wandern. Wenn sie arbeiten muss, gehe ich golfen. Aber ich genieße es auch, einfach zu Hause im Garten zu sein und die Ruhe zu genießen.

### Welche Gerichte abseits der Sterneküche liebst du?

Das hängt von der Saison ab. Im Winter habe ich gerne Deftiges wie Käsefondue oder Gulasch, im Sommer eher leichte Kost, etwa Salate oder gegrilltes Gemüse. Bei uns zu Hause kommt einfache, gute Hausmannskost auf den Tisch, meistens aus frischen Produkten.

**Du hast eine beeindruckende Karriere gemacht. Was bedeutet für dich Erfolg?**

Erfolg ist für mich, etwas geschafft zu haben, das über den Tag hinaus Bestand hat. Ich sage: Wenn ein Projekt länger als zwölf Jahre überlebt, hat es Gewicht.

**Hat sich dein Verständnis von Gastfreundschaft und Küche über die Jahre gewandelt?**

Ja, besonders was die Gäste betrifft. Wir haben Schloss Schauenstein 2003 eröffnet; damals gab es noch keine Social Media. Durch sie hat sich viel verändert. Nachhaltigkeit wurde ein grosses Thema, entsprechend haben wir uns vermehrt auf Eigenproduktionen konzentriert. Aber auch die Küche hat sich gewandelt: Gefragt sind vermehrt vegetarische und vegane Gerichte. Und schliesslich gehen die Menschen heute anders mit der Umwelt um als damals. Deshalb haben wir mit dem Oz nun auch ein «grünes» Restaurant eröffnet.

**Was bedeutet Schloss Schauenstein für dich?**

Es ist mein zweites Zuhause, der Ort, an dem ich mich selbstständig gemacht und viele wichtige Lebensjahre verbracht habe. Das Schloss strahlt eine besondere Energie aus und ist mein «Happy Place», in den ich sehr viel Liebe und Leidenschaft investiert habe.

**Wie beeinflusst die Atmosphäre des Hauses das kulinarische Erlebnis?**

Sie ist entscheidend, muss sowohl für die Gäste als auch für die Mitarbeitenden stimmen. Wenn das Team sich wohlfühlt, spüren das auch die Gäste. Der Spirit des Ortes ist das Wichtigste; den müssen wir täglich leben.

**Gibt es weitere Pläne für das Schloss?**

Wir wollen den Garten weiterentwickeln und vielleicht einen Poolbereich anlegen, mehr mit Eigenprodukten arbeiten. Wir haben viele Ideen, schlussendlich geht es aber darum, das bestehende und erfolgreiche Konzept langfristig zu erhalten und weiterzuführen.

**Und wie sieht es aus mit der Casa Caminada?**

Das Gasthaus mit Restaurant ist mein Herzensprojekt. Es bereichert Schauenstein um eine weitere Komponente und schafft eine Alternative zur Sterneküche. In der Casa bieten wir in lockerer Atmosphäre traditionelle Gerichte an.

**IGNIV-Restaurants sind mittlerweile weltbekannt. Wie kam es zu diesem Sharing-Konzept?**

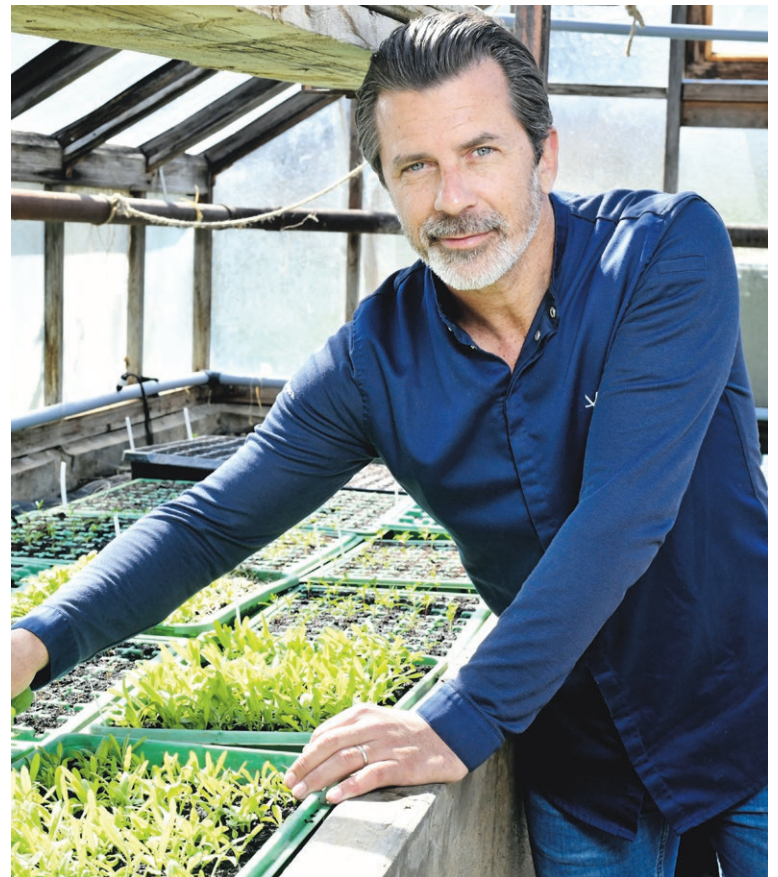
Vor zehn Jahren wollten wir etwas völlig anderes machen, einen Gegenakzent zum Schloss setzen. Das Teilen von Gerichten im Restaurant war in der Schweiz damals noch wenig bekannt, aber wir waren überzeugt, dass dieses Konzept im Grunde zeitlos ist. Es schafft eine entspanntere Atmosphäre, ohne dass der Gast Abstriche an der Qualität machen muss.

**Mittlerweile gibt es an vielen Orten auf der Welt IGNIVS. Was haben sie gemeinsam?**

«Igniv» ist rätoromanisch und bedeutet «Vogelnest». Das Konzept haben wir in Bad Ragaz erstmals umgesetzt. Wir lizenzieren Partner, denen wir gewisse Vorgaben machen, aber auch genügend Freiraum für die Umsetzung eigener Ideen lassen. Dadurch entwickelt jeder Standort seine eigene Dynamik.

**Du hast vor zehn Jahren die Fundaziun Uccelin gegründet. Was war die Idee dahinter?**

Ich wollte etwas zurückgeben. Ich habe viel erreicht, aber ich weiss, dass ich auch Glück gehabt habe. Die Stiftung entstand aus meinem Wunsch, jungen Talenten, die nicht die finanziellen Mittel haben, die Möglichkeit zu geben, weltweit zu lernen. Wir haben ein Programm entwickelt, bei dem junge Köche und Servicekräfte wäh-



rend fünf Monaten für jeweils vier Wochen in den besten Restaurants der Welt und bei spannenden Produzenten arbeiten können.

**Was bedeutet es, Verantwortung für die nächste Gastronomiegeneration zu übernehmen?**

Wenn man in meiner Position ist, kann man Vorbild sein und Dinge verändern. Mit der Stiftung wollen wir kurzfristig jungen Talenten einen Weg an die Spitze weisen und langfristig einen positiven Einfluss auf unsere Branche ausüben.

**Was gibst du dem Nachwuchs fachlich und menschlich mit auf den Weg?**

Das Wichtigste in unserem Beruf ist die Leidenschaft. Du musst Disziplin und Ausdauer an den Tag legen, brennen für das, was du tust. Der Weg an die Spitze ist beschwerlich und du brauchst einen langen Atem. Es geht nicht nur um Erfolg, sondern darum, eine Kultur zu schaffen und zu pflegen, die auf Qualität und Hingabe basiert.

**Was lernst umgekehrt du von den Jungen?**

Sie sind selbstbewusster als wir damals. Die heutige Generation hat weniger Angst, etwas Neues zu wagen. Sie ist offener und hat eine andere Herangehensweise an Dinge, und das hilft oft auch uns wieder weiter.

**Was bedeutet Fine Dining für dich?**

Ein Gesamterlebnis aus gutem Essen, guter Gesellschaft und einer tollen Atmosphäre. Eine besondere Art, Zeit miteinander zu verbringen und schöne Erinnerungen zu schaffen.

**Was wäre für dich das perfekte Dinner?**

Eines wie im «Dinner Club». Da ging es ums Reisen, Entdecken und Erleben zusammen mit tollen Leuten. Kulinarisch war es eine Mischung aus allem, und die Gesellschaft hat das Erlebnis perfekt gemacht.

Das ganze Interview finden Sie auf [finetodine.ch/interview](https://www.finetodine.ch/interview)



## Die Kunst der Online-Bewertung

Bewertungen auf Internetplattformen wie Google oder Tripadvisor spielen in Gastronomie und Hotellerie eine immer wichtigere Rolle. Wer seine Meinung dort öffentlich äussert, sollte somit einen echten Mehrwert für Gäste und Restaurant bieten. Konkret: Was nicht gepasst hat, klar benennen! Was genau war das Problem? War das Essen zu kalt? Der Service unfreundlich? Die Wartezeit zu lang? Die Situation soll objektiv geschildert und Datum und Zeit des Besuchs angegeben werden. Dann können sich die Kritisierten verbessern. Auch mit positiven Bewer-

tungen sollte man nicht geizen! Sie stärken nicht nur das Restaurant, sondern nützen zukünftigen Gästen. Wertvoll sind dabei konkrete Hinweise auf Gerichte und Atmosphäre. Fotos machen eine Bewertung attraktiver und steigern die Sichtbarkeit des Lokals in Suchmaschinen. Fazit: Eine Online-Bewertung ist mehr als ein Sterne-System. Sie sollte eine konstruktive Kritik formulieren oder eine ehrliche Empfehlung abgeben. Beides hilft den Gastgebern, sich weiterzuentwickeln.

**re:spondelligent GmbH**  
 Büelstrasse 8  
 6442 Gersau  
 +41 (0)41 588 16 62  
 respondelligent.com

**re:spondelligent**



Demuerte White Yecla DO  
 Demuerte Rosé Yecla DO  
 Demuerte One Yecla DO

Demuerte Gold Yecla DO  
 Demuerte Deluxe Yecla DO

Erhältlich unter: [finetodine.shop](http://finetodine.shop)

**wo**  
**WINERY ON**  
 CREATIONS

Im Südosten Spaniens kreieren Karel und Pablo mit Leidenschaft und Herzblut moderne, gehaltvolle und erstklassige Weine. Während Karel die hippen und provokativen Designs entwirft, lebt Pablo seine Passion für die Weinmacherskunst mit Leib und Seele. Er meistert die Herausforderung mit Bravour und Liebe zum Detail und erzeugt Weine mit Raffinesse, Wärme, Tiefe und Modernität. Bei der Degustation eines neuen Weines schwärmte Karel, dass dieser Wein zum Sterben gut sei – und schon war der Name des Weins gefunden – DEMUERTE.





## Neptun, Venus und vieles mehr

Es gibt viele Gründe, im Seehotel Sternen von Horw am südlichen Stadtrand von Luzern zu verweilen. Drei Restaurants stehen zur Wahl. Fischgerichte und Schweizer Spezialitäten im Neptun? Saisonale Highlights oder eine Familienfeier in der Venus? Oder gutbürgerliche Küche in der rustikal stilvollen Gaststube? Der Sternen, wie das stilvolle Seehotel im Volksmund heisst und der sich weit über die Region hinaus als Inbegriff von vielseitiger Qualität etabliert hat, lässt keine Wünsche offen.

Schon gar nicht bei schönem Wetter und sommerlichen Temperaturen, wenn eine grosszügige Seeterasse geöffnet ist, die ihren Namen absolut verdient. Nicht umsonst heisst es auf der Website: «Näher am See ist bei uns schon im Wasser.» Der Blick auf den Vierwaldstättersee und die Bergwelt der Region fängt ein Ambiente ein, dass sowohl den Business Lunch am Mittag als auch das Dinner zu zweit am Abend zu einem besonderen Erlebnis machen.

### Sonntagsbrunch à discrétion

Daniel und Isabel Unternährer, die das Seehotel seit November 1998 führen, wissen, wie sie ihre Gäste verwöhnen können. Und eigentlich ist es unverschämt, ein einzelnes Angebot des Hauses besonders hervorzuheben, aber der Sonntagsbrunch im Sternen ist ein veritabler Knüller. Der Brunch startet mit einem äusserst reichhaltigen Vorspeisenbuffet, geht weiter mit drei Hauptgängen, die am Tisch serviert werden (ein

Fleisch-, ein Fisch- und ein Vegi-Gericht), und endet mit einem Dessertbuffet, das Versuchung pur ist.

Der Knüller des Knüllers: Für Kinder bis sieben Jahre ist dieses reichhaltige Angebot kostenlos. Für Jugendliche im Alter von acht bis elf Jahren beträgt der Preis CHF 38.- und für Erwachsene CHF 76.-. Inbegriffen sind pro Person selbstverständlich Kaffee, Orangensaft und ein Glas Sekt. Der Sonntagsbrunch à discrétion dauert jeweils von 11:30 bis 14:00 Uhr. Und klarer Fall: Wer diesen Sonntagsbrunch sich und seiner Familie gönnen möchte, ist mit einer vorgängigen Tischreservation gut beraten.

Wie eingangs erwähnt: Es gibt viele Gründe, im Seehotel Sternen zu verweilen. Und ganz viele Menschen, die das wissen ...

**Seehotel Sternen Horw**  
Winkelstrasse 46  
6048 Horw  
+41 (0)41 348 24 82  
info@seehotel-sternen.ch  
seehotel-sternen.ch

**Öffnungszeiten**  
(Restaurants Neptun,  
Venus und Gaststube)  
Mi – So 07:00 – 22:00

## Veranstaltung

FREITAG, 1. AUGUST 2025

### Exklusiver Sonntagsbrunch à discrétion

Der 1. August fällt 2025 auf einen Freitag. Er läutet ein langes Wochenende ein und ist für das Team des Seehotels Sternen ein guter Grund, den weit über die Region hinaus bekannten Sonntagsbrunch auch als Feiertagsbrunch anzubieten. Tischreservation unbedingt empfohlen.



## Zufriedenheit bei Gross und Klein

### Hotel Kreuz

Luzernstrasse 63  
6102 Malters  
+41 (0)41 497 14 01  
info@kreuz-malters.ch  
kreuz-malters.ch

### Öffnungszeiten

Mi - Sa 07:00 - 00:30  
So 07:00 - 22:00  
(Hotel 7 Tage geöffnet)



Im Hotel und Restaurant Kreuz von Malters, rund 15 Minuten per Auto oder ÖV von Luzern entfernt, wird vieles grossgeschrieben und gelebt: Gastgeberium, Gästekontakt, Gemeinschaft. Und: Der Familienbetrieb in der vierten Generation sorgt auch in diesem Jahr für Zufriedenheit bei Gross und Klein.

### «Verkürzte» Wartezeiten

Ein besonders beliebtes Angebot ist der Gondelpark. Dieser steht den kleinsten Gästen auf der grosszügigen Terrasse zur Verfügung, sorgt für viel Spass und Freude (auch bei den etwas weniger kleinen Begleitpersonen), denn die Wartezeit auf die mit viel Herz zubereiteten Kindermenüs lässt sich mit verschiedenen Unterhaltungsmöglichkeiten und Spielformen «verkürzen».

Im Kreuz zu Malters sind immer alle spürbar herzlich willkommen, was nicht nur Stammgäste, sondern auch Neukunden schätzen. Herzliche und persönliche Kontakte sind seit Jahrzehnten Teil der Unternehmensphilosophie. Die Gemeinschaft des Dorfes, die sich gern und regelmässig im Kreuz trifft, schätzt die heimelige Atmosphäre genauso wie die Kundschaft, die von weit her anreist.

### Komeo Kombucha aus Malters

In Zeiten mit viel schönem Wetter und hohen Temperaturen ist das Kreuz eine veritable Oase. Die grosszügige Sonnenterrasse lädt zum Rückzug vom Alltag und hektischen Orten ein, bietet im Schatten leichte Menüs und erfrischende Glace-Variationen oder coole Drinks mit und ohne Alkohol.

Speziell erwähnenswert ist der Komeo Kombucha. Das alkoholfreie Erfrischungsgetränk auf Tee-Basis wird von einem lokalen Partner in Malters produziert und ist, beispielsweise mit dem beliebten Wurst-Käse-Salat des Hauses, die perfekte Stärkung für nachfolgende Aktivitäten, sei es für einen Spaziergang, eine Fahrradtour oder die Weiterreise mit dem Auto oder öffentlichen Verkehr.

## Veranstaltungen

27. JUNI - 12. JULI 2025

Kulinarische Weltreise I

6. - 24. AUGUST 2025

Kulinarische Weltreise II



## Feiern und Tagen mit Genuss

Nomen est omen: Die Rickenbacher Dorf-Wirtschaft ist die Wirtschaft im Dorf Rickenbach LU, in der Nähe von Beromünster, oberhalb von Sursee. Und mit Verlaub: Die Rickenbacher Dorf-Wirtschaft ist für viele die Wirtschaft weit und breit.

Gastgeberin Monika Jordi und ihr Team sorgen mit viel Empathie und Ideenreichtum dafür, dass die Dorf-Wirtschaft nicht nur Treffpunkt für Jung und Alt aus Rickenbach ist, sondern aus der ganzen Region. Ob zu einer Tasse Kaffee mit Gipfeli zwischendurch, zu einem feinen Mittagessen oder zu einem gediegenen Dinner am Abend: Die Dorf-Wirtschaft hat für alle Anliegen und Wünsche passende Antworten.

### Käsekompetenz

Die Anliegen und Wünsche von Gästen mögen sich nicht gross unterscheiden, die Antworten und Angebote sind jedoch stets abwechslungsreich und vielseitig. Das gilt auch für die zum Betrieb gehörende Bäckerei oder vielmehr Patisserie. Ebenso kommen Käseliebhaber auf ihre Kosten, im Restaurant genauso wie in der angrenzenden Rickenbacher Käse-Kompetenz. Deren Räumlichkeiten eignen sich bestens für Kaffeepausen oder Apéros, auf Wunsch werden dort auch Käse- und Weine degustationen durchgeführt.

Die Dorf-Wirtschaft erweitert ebenfalls die Dorfgemeinschaft regelmässig. Denn die Räumlichkeiten

im Zentrum von Rickenbach sind auch geeignet für Seminare und Tagungen. Der lichtdurchflutete und mit moderner Infrastruktur versehene Event- und Seminarraum wird von Vereinen für Sitzungen und Anlässe genutzt, von Firmen für Seminare und Weiterbildungen, von Familien für Feiern und Feste.

Immer am zweiten Sonntag im Monat findet zudem ein Sonntagsbrunch statt. Das reichhaltige Brunchbuffet bietet frisch gebackene Brote, goldgelben Butterzopf, knusprige Gipfeli und assortierte Brötli aus Sursee, Konfitüren und Honig aus Rickenbach, Eier aus Gunzwil, sogar Fleischwaren, Rösti und, und, und. Krönender Abschluss sind die Desserthäppli aus der hauseigenen Patisserie.

Ist das Wetter sommerlich warm, ist in Rickenbach auch die Terrasse der Dorf-Wirtschaft geöffnet. Die Hauptbegleitungen sind die gleichen wie drinnen: viel Herzblut vom Team, viel Genuss für die Gäste.

### Rickenbacher Dorf-Wirtschaft

Dorfstrasse 3  
6221 Rickenbach LU  
+41 (0)41 932 13 33  
info@dorfwirtschaft.ch  
dorfwirtschaft.ch

### Öffnungszeiten

Di 07:00 – 18:30  
Nur Bäckerei und  
Cafébetrieb  
(Selbstbedienung)  
Mi – Sa 07:00 – 22:30  
So 07:00 – 16:00

## Veranstaltungen

DONNERSTAG, 17. JULI – SONNTAG, 20. JULI 2025

DONNERSTAG, 27. JULI – SONNTAG, 30. JULI 2025

### Sommerfestival 2025

Sommermenüs mit Köstlichkeiten vom Grill,  
musikalische Unterhaltung und stilvolle  
Überraschungen

*rickenbacher*  
DORF-WIRTSCHAFT



## Natürlich, frisch und innovativ

**Panoramarestaurant & Hotel Roggerli**  
Riedmattstrasse 21  
6052 Hergiswil NW  
+41 (0)41 630 11 33  
info@hotel-roggerli.ch  
hotel-roggerli.ch

**Öffnungszeiten**  
Mo – So 09:00 – 23:00

Das Roggerli ist der Tradition verpflichtet. Aber nicht nur. Das Roggerli ist auch innovativ. Im Frühling und Sommer gibt es auf der Menükarte einige besondere Spezialitäten zu finden, unter anderem Gerichte mit Spargeln und, besonders vielversprechend, das Blätterteig-Pastetli mit Planted-Chicken-Füllung. Gut möglich also, dass diese und weitere innovative Kreationen dereinst zur Roggerli-Tradition werden.

Unverrückbar, und auch in unveränderter Form immer wieder beeindruckend, ist die Lage des charmanten Panoramarestaurants und Hotels oberhalb von Hergiswil NW. Der Ausblick ist gewaltig, für Erstseher atemberaubend, für Stammgäste immer wieder grossartig. Mächtige Berge um den Vierwaldstättersee – bei jeder Wetterlage schön und bei schönem Wetter besonders schön.

### Symbiose der Schönheiten

Wer im Roggerli Urlaub macht, findet die perfekte Symbiose von Schönheiten der Natur und Köstlichkeiten der Kulinarik. Wer an diesem Kraftort Ferientage verbringt, erlebt zahlreiche, facettenreiche Genussmomente, Entspannung und Erholung. Denn das Roggerli ist auch ein Synonym für Komfort und Gastfreundschaft, für Gemütlichkeit und Tradition.

Es versteht sich von selbst, dass das erfahrende Küchenteam seine Gäste mit einer Vielfalt an regionalen Gerichten verwöhnt. Deren Zusammensetzung variiert je nach Jahreszeit oder gar Monat. Denn zur selbstverständlichen Tradition im Roggerli gehört, dass die Klassiker ausschliesslich mit frischen Zutaten komponiert werden.

## Veranstaltung

1. AUGUST 2025, 08:00 – 13:00 UHR  
**Brunch**



## Staunen, schweigen und geniessen

Das gemütliche Berggasthaus Mostelberg liegt direkt neben der Bergstation der weltweit ersten Drehgondelbahn Stuckli Rondo. Und wer dort ankommt, darf erst mal staunen und schweigen. Denn die grosszügige Sonnenterrasse kann einem die Sprache verschlagen – so viel hat sie zu bieten. Beste Sicht auf die Rigi, Wildspitz und Ägerisee. Absolut grossartig!

### 7 Zimmer und Ferienwohnung

Ob nach einer Wanderung, im Rahmen eines Familienausflugs oder als Ziel für ein gemütliches Zusammensein: Im Berggasthaus Mostelberg sind alle Gäste herzlich willkommen, auch Gruppen ausserhalb der regulären Öffnungszeiten, Geschäfts- oder Familienanlässe werden ebenfalls individuell begleitet. Dieser Ort ist ein Platz zum Verweilen, zum Geniessen, zum Auftanken, zum Erholen. Und zum Übernachten. Im Angebot stehen 7 Zimmer und eine Ferienwohnung mit 7 Betten.

### Älplerzmorge und Ächt Schwyz

Doch nicht nur die beeindruckende Naturkulisse ist ein guter Grund für einen Besuch im Berggasthaus

Mostelberg, sondern auch dessen kulinarisches Angebot für Klein und Gross. Besonders erwähnenswert ist das Älplerzmorge à discrétion, das gespickt ist mit regionalen Köstlichkeiten und jeden Sonntag von 9 bis 11 Uhr serviert wird.

Alternativ ist das «normale» Mostelberg-Frühstück zu empfehlen. Von Montag bis Samstag gibt es zwischen 9 und 11 Uhr ebenfalls alles, was es für einen kraftvollen Start in den Tag braucht. Für beide Frühstücke ist eine vorgängige Tischreservierung empfohlen.

Ein besonderer kulinarischer Genuss ist «Ächt Schwyz» – authentische Schwyzer Küche mit Gerichten, die liebevoll und aus regionalen Produkten zubereitet sind. Gäste haben die Wahl zwischen zwei traditionellen Speisen, dem Ägeritaler Käsekuchen mit frischem Salat und der herzhaften Sausisson schwyzoise mit Lauch-Kartoffel-Beilage. Das Restaurant bietet zwar 85 Plätze (plus Kinderspielecke), die Sonnenterrasse 160, trotzdem gilt auch hier: Unbedingt Tisch reservieren.

**Berggasthaus Mostelberg**  
bei Bergstation  
Drehgondelbahn  
6417 Sattel  
+41 (0)41 836 80 70  
info@mostelberg.ch  
mostelberg.ch

### Öffnungszeiten

Mo – So 09:00 – 16:45  
Ab 28. Juni 2025  
Mo – So 09:00 – 17:15

**Mostelberg**  
Berggasthaus  

Ihr Genuss wird ermöglicht durch:



Die «Fine to Dine»-Restaurants  
setzen auf uns

Setzen Sie auf Vertrauen.



Unternehmensführung  
Einkaufspool  
Beratung für  
Hotels & Gastronomie

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

IT-Support  
für KMU  
aus einer Hand.



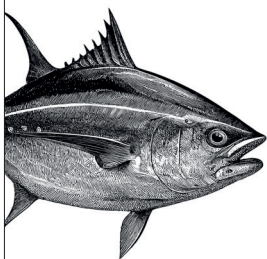
iNetWorx  
Daten & Netzwerk

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



Buchhaltung  
Lohnadministration  
Unternehmens- &  
Steuerberatung

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



Bianchi



Genuss seit über 140 Jahren  
[shop.bianchi.ch](http://shop.bianchi.ch)

ECOLAB®  
PROTECTING WHAT'S VITAL™

Ein Helles aus dem  
Herzen unseres  
Sudhauses

100% SCHWEIZER HOPFEN

FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET. SEIT 1876



Bindella  
la vita e bella

MISTO MARE 2024

Der neue Weisswein von Alois Lageder:  
14 Rebsorten, neun WinzerInnen, ein  
vibrierendes Miteinander. Frisch, floral,  
mit feiner Frucht, saftigem Gaumen  
und langem, salzigem Nachhall.



Jetzt entdecken!

[bindella.ch/weinshop](http://bindella.ch/weinshop)



Schweizer Qualität - faire Preise!  
Frisch aufgebrüht und aus BIO-Direktsaft

[www.seppi.swiss](http://www.seppi.swiss)



GENUSS ERLIEBEN



## Weitblick mit Herz

Im Herzen der Schweiz, zwischen Luzern und Interlaken, liegt ein kleines Bijou, das vielen Reisenden über den Brünigpass als überraschender Zwischenstopp in Erinnerung bleibt: das Gasthaus Brünig Kulm. Das Haus ist nicht nur idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in die beiden Regionen, sondern lädt auch zum Verweilen ein.

Ein besonderes Highlight ist die grosszügige Terrasse mit Weitblick auf die Alpen des Berner Oberlands. Wer hier Platz nimmt, versteht schnell, was das Haus so besonders macht: die Aussicht und die unaufgeregte Atmosphäre. Ob für einen Kaffee auf der Durchreise, ein ausgedehntes Mittagessen mit Freunden oder den Apéro zum Ausklang des Tages – die Terrasse ist das Herzstück des Gasthauses.

### Qualität ohne Firlefanz

Innen empfängt das Gasthaus seine Gäste mit einer Mischung aus Gemütlichkeit und liebevollen Details. Die Küche ist bodenständig und saisonal, mit starkem Bezug zur Region. Klassiker der Schweizer Küche werden hier sorgfältig zubereitet – unkompliziert, aber mit Anspruch. Wer für kleinere Gruppen Privatsphäre sucht, findet sie im Stübli: Es bietet Platz für bis zu 20 Personen, ideal für Feiern, Sitzungen oder kulinarische Abende im vertrauten Rahmen.

Seit der Übernahme durch die Luzerner G&P Gruppe im Jahr 2018 hat sich das Brünig Kulm behutsam weiterentwickelt. Mit viel Liebe zum Detail wurden Strukturen modernisiert, ohne den Charakter des Hauses zu verlieren. Die Grundhaltung aber ist geblieben: Gastfreundschaft auf Augenhöhe, Qualität ohne Firlefanz und eine klare Haltung zu Nachhaltigkeit und Saisonalität.

### Persönliche Rückzugsorte

Wer länger bleiben möchte oder einfach spontan entscheidet, die Reise zu unterbrechen, findet in einem der 8 Hotelzimmer einen ganz persönlichen Rückzugsort. Jedes Zimmer ist individuell eingerichtet, abermals mit viel Detailliebe und viel Gespür für Atmosphäre.

Dass viele Gäste wiederkommen, hat nicht nur mit der Aussicht zu tun. Es ist die Art, wie hier Gastfreundschaft gelebt wird: herzlich, unkompliziert und verlässlich. Nichts Aufgesetztes, nichts Gesuchtes – sondern ein Ort, der einfach passt. Für einen Halt. Für einen Tag. Für ein Wochenende. Für immer wieder.

**Gasthaus Brünig Kulm**  
Brünigstrasse 617  
3860 Meiringen  
+41 (0)33 971 00 40  
kontakt@bruenig-kulm.ch  
bruenig-kulm.ch

**Öffnungszeiten**  
Mi – So 08:00 – 22:00



**Gasthaus  
Brünig  
Kulm**



## Verwöhnprogramm am idyllischen Badesee

### Badesee Hasliberg

c/o Hotel Gletscherblick  
Hohlenbäumi 3  
6084 Hasliberg  
+41 (0)33 972 40 40  
info@gletscherblick.ch  
gletscherblick.ch

### Öffnungszeiten

Mai – Oktober Do – So  
Juli – August Mo – So  
nur bei schönem Wetter  
Küche 11:30 – 19:30

Das Gletscherblick-Team übernimmt im Sommer 2025 den Betrieb des Bistros am idyllischen Badesee auf dem Hasliberg. Damit ist ein spezielles Verwöhnprogramm garantiert: kulinarische Highlights im Restaurant des Hotels Gletscherblick und besondere Erlebnisse für Badegäste.

Wer die Gegend nicht kennt, wird überrascht und erfreut sein. Denn der Badesee Hasliberg ist ein Ort, der viel zu bieten hat, insbesondere für Familien mit Kindern. Buben und Mädchen können beispielsweise Sandburgen bauen wie am Mittelmeerstrand, Eis lecken oder im Wasser herumtoben. Das können und dürfen freilich auch alle Erwachsenen.

### «Alles ist Wurscht»

Die ersten Erfahrungen zeigen: Die entspannen sich auch gern liegenderweise mit Blick auf die beeindruckende Wetterhorn-Gruppe. Oder geniessen die Sommerstimmung weit weg vom Alltag mit geschlossenen Augen ...

Im schmucken Bistro dominiert das Motto «Alles ist Wurscht». Die Hotdogs zählen zu den besten der Region und darüber hinaus, namentlich der «Fresh Dog» mit Bun, Hotdog, Tomatensalat mit Knoblauch, Zwiebeln, Chili, Rotkohl-Salat und Avocado-Dip. Auch hierbei sorgt das Gletscherblick-Team für eine aussergewöhnliche Kombination: Comfort Food trifft auf hausgemachte Köstlichkeiten.

### Langeweile völlig ausgeschlossen

Mit anderen Worten: Das im Restaurant des Hotels Gletscherblick gelebte Motto «frisch, bunt und kreativ» wird auch im Bistro am Badesee gelebt, ja zelebriert, etwa mit tagesfrischen Salaten oder hausgemachten Kuchen. Für Kennen-wir-schon-Gefühle bleibt aber kein Raum, Langeweile ist absolut ausgeschlossen, dazu sind die Locations einfach zu schön und die Köpfe dahinter zu ideenreich und kreativ. Dennoch lässt sich leicht eine Prognose wagen: Wer Sommertage im Gletscherblick oder rund ums Bistro am Badesee verbringt, wird diese lange in Erinnerung behalten.

## Veranstaltungen

10./17./24. JULI UND 7. AUGUST 2025

**Sommerabende am Badesee mit musikalischer Unterhaltung**

1. AUGUST 2025

**Grosse Feier am Badesee**

17. SEPTEMBER 2025

**Kinderflohmarkt von Kindern für Kinder im Gletscherblick**



## FINE TO DINE LESERREISEN



# DAS BORDEAUX UND DER WEIN

Frankreichs Weine geniessen weltweite Beliebtheit. Zu den bekanntesten Anbaugebieten des Landes zählt die Weinanbauregion Bordeaux mit ihrer gleichnamigen «Hauptstadt» – auch «Paris des Südens» genannt – sowie der herrlichen Landschaft, in die sich die Weingüter malerisch einfügen. Diese besondere Reise vereint kulinarischen Genuss mit Naturschönheit und Kultur. Ein Weinexperte aus der Region informiert Sie auf den drei «Châteaux» über Rebsorten, Anbau, Weingesetze, -sprache und -kultur – dabei werden Ihnen hochwertige Weine professionell nähergebracht. Lassen Sie sich zudem von sehenswerten Städten, der Schönheit der Atlantikküste und der französischen Lebensart in den Bann ziehen.

### REISELEISTUNGEN

- Direktflug mit SWISS von Zürich nach Bordeaux und zurück
- Luftverkehrssteuer, Flughafen- und Sicherheitsgebühren
- Transfer Flughafen – Hotel – Flughafen
- 5 Übernachtungen mit Frühstücksbuffet 4-Sterne-Boutiquehotel «Indigo Bordeaux Centre Chartrons» im Viertel Chartrons in Bordeaux, inkl. Citytax/Kurtaxe (oder gleichwertig)
- 2 Abendessen in ausgewählten Restaurants in Bordeaux
- 1 Mittagessen in Sauternes
- Stadtbesichtigung Bordeaux
- Ausflüge «Les Bassins des Lumières» und «Château Malartic-Lagravière» mit kleinem Snack
- Ausflug «Saint-Émilion und Château Montaguillon», inkl. Snack und Weindegustation
- Ausflug «Médoc, Château Hourtin-Ducasse und Château La Haye», inkl. Snack und Weindegustation
- Alle anfallenden Eintrittsgelder (ausgenommen der fakultativer Ausflug nach Arcachon)
- Qualifizierte, deutschsprechende Reiseleitung
- Begleitung durch einen Weinexperten aus der Region bei den Degustationen auf den Weingütern
- Insolvenzversicherung

Reisetermin: 23. bis 28. Oktober 2025

Reisedauer: 6 Tage

Reisepreis: 2'180.- CHF pro Pers. im Doppelzimmer  
350.- CHF Einzelzimmer Zuschlag

Ausflug «Bucht von Arcachon, Austernzucht und Europas höchste Wanderdüne» inkl. Bootsfahrt sowie Austerndegustation mit einem Gals Wein 140.- CHF

**Ihr Hotel: Indigo Bordeaux Centre Chartrons\*\*\*\***

Im charmanten Viertel Chartrons kombiniert das 4-Sterne-Boutiquehotel das Flair eines Gästehauses am Meer mit elegantem Ambiente. Das Restaurant «Le Tchanqué» mit französischer Küche lädt zum gemütlichen Verweilen und Geniessen ein. Zudem verfügt das Hotel über eine Bar, eine Dachterrasse mit Blick auf die Garonne sowie einen Fitnessraum. (oder gleichwertiges Hotel)

### BUCHUNG UND BERATUNG

Mondial Tours MT SA

Via Varenna 29, 6600 Locarno

Gerne können Sie bei uns das detaillierte Infoprogramm anfordern: Tel. 091/752 35-20, Fax -18 oder unter [info@mondial-tours.ch](mailto:info@mondial-tours.ch) | [www.leserreisen.info/finetodine](http://www.leserreisen.info/finetodine)

**Mondial Tours** *Gemeinsam Ziele stecken ...*

Bilder: pixabay © Dimitris Vetsikas; AdobeStock © Kirk Fisher; fotolia.com © Jiri Hera.





# Der Genuss-Kosmos



**Genussmagazin im Gratis-Abo**

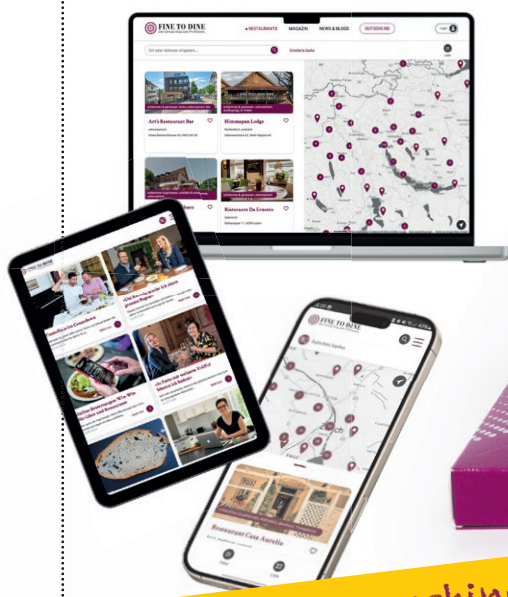
**Erscheint 2 x im Jahr**  
Frühling & Herbst



**auch als e-Paper**



**Digital** mit noch mehr Infos!



**Restaurant-Suchmaschine**

- Gutscheine-Shop
- Restaurant-Tipps
- Foodblogs & Rezepte



**10-fache Bonus-Punkte für erfolgreiche Empfehlungen**

Geschenkgutscheine: Schweizweit in über **500 Restaurants** akzeptiert!

**Gutscheine immer mit Rabatt bestellen!**

FINE TO DINE ist die führende Schweizer Plattform für Kommunikation, Marketing und Gutscheine rund um Gastronomie, Hotellerie, Feinkost und Kulinarik. Über 500 Betriebe jeglicher Couleur, die FINE TO DINE Gutscheine akzeptieren, sind auf der eigenen Suchmaschine zu finden. Das gleichnamige Genussmagazin erscheint zweimal pro Jahr – als Beilage in den wichtigsten Tages- und Wochenzeitungen. Kulinarische Trends, exklusive Promi-Interviews mit Christa Rigozzi und wertvolle Restaurantempfehlungen machen FINE TO DINE für Geniesser wie auch für Qualitätsrestaurants unverzichtbar. Der Onlineshop für Gutschein-Bestellungen sowie eines der grössten Blogverzeichnisse für Koch- und Foodblogs runden das Angebot ab.

### Ein Gewinn für Gastronomen und Gäste

Qualität und Vielfalt der vorgestellten Restaurants sind wichtig. Unsere Gutscheine werden von FINE TO DINE zu 100% des Gutscheinwertes vergütet. Kontaktieren Sie uns, wenn auch Sie Ihren Betrieb einem grossen Publikum vorstellen möchten. Oder wenn Sie als Gast Ihr Lieblingsrestaurant vermissen.

[finetodine.ch](https://finetodine.ch)



**Hier online Gutscheine bestellen**