

Elsbeth Hobmeier

Tim X. Fischer

# EIN KEH REN

Die 50 besten Beizen  
in den Schweizer Alpen  
und im Jura

13 Mit leichten  
Wanderungen  
für Geniesserinnen  
und Geniesser

atVERLAG



Elsbeth Hobmeier

# EIN KEH REN

Die 50 besten Beizen  
in den Schweizer Alpen  
und im Jura

Fotografiert von Tim X. Fischer

Mit leichten  
Wanderungen  
für Geniesserinnen  
und Geniesser

**at**VERLAG

## Die verwendeten Symbole:



Das Haus ist mit öffentlichem Verkehr erreichbar.



Das Haus ist mit Auto erreichbar; Parkplatz direkt beim Haus oder in kurzer Fussdistanz.



Garten oder Terrasse vorhanden.



Das Haus bietet Übernachtungsmöglichkeit.



Das Haus ist kinderfreundlich bzw. verfügt über einen Kinderspielplatz.



Hunde willkommen.



Hunde willkommen, teilweise mit gewissen Einschränkungen.



Zahlung mit Kreditkarte möglich.

Umschlagbild: Hof Zuort, Ramosch

2., vollständig überarbeitete Auflage, 2023

© 2018

AT Verlag AG, Aarau und München

Lektorat: Fredy Joss, Beatenberg, und AT Verlag

Kartenausschnitte: Atelier Guido Köhler & Co., Binningen

Grafische Gestaltung und Satz: AT Verlag

Druck und Bindearbeiten: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding

Printed in Germany

ISBN 978-3-03902-202-1

www.at-verlag.ch

Der AT Verlag wird vom Bundesamt für Kultur  
für die Jahre 2021–2024 unterstützt.

# INHALT

8 Vorwort

## JURA

13 Aux Berges d'Estailières, La Brévine

*Mit Käpt'n Gilles auf hoher See*

16 Métairie de la Grand'Vy, Gorgier

*Am Kraterand des Grand Canyon*

20 La Ferme des Brandt, La Chaux-de-Fonds

*Der ultimative Ort für ein romantisches Dinner*

25 Métairie du Milieu de Bienne, Courtelary

*Bauernbratwürste, zum Niederknien gut*

28 Bison Ranch, Les Prés-d'Orvin

*Wildwest-Atmosphäre im Berner Jura*

32 Landgasthof Farnsburg, Ormalingen

*Glückliche Schweine und rare Weine*

## BERN

38 Wirtschaft zum Wilden Mann,

Ferrenberg bei Rüedisbach

*Wie einst zu Gotthelfs Zeiten*

42 Hotel Moosegg, Emmenmatt

*Das Emmental mit allen Sinnen erleben*

47 Gasthof Krummholzbad, Heimisbach

*Währschaft und gut*

51 Gasthof Kuttelbad, Wasen im Emmental

*Ein Gasthof im tiefen Wald*

54 Alpwirtschaft Hinterarni,

Wasen im Emmental

*Eine Alp wie aus dem Bilderbuch*

58 Restaurant Sillerenbühl, Adelboden

*Panoramaterrasse auf dem Vogellisi-Berg*

63 Hotel & Restaurant Blausee, Blausee-Mitholz

*Am ach so blauen Blausee*

66 Restaurant Pochtenfall, Aeschiried

*Chüstige Wildsaubratwurst im Suldtal*

70 Hotel Gloria, Beatenberg

*Thai-Curry im Bergdorf*

75 Restaurant Stein & Sein, Sundlauenen

*Die Höhle des heiligen Beatus*

78 Restaurant Pension Suppenalp, Mürren

*Suppen und mehr auf der Suppenalp*

83 Berggasthaus und Hotel Engstlenalp,

Innertkirchen

*Bergromantik am Engstlensee*

## WALLIS

- 88 Café-Restaurant La Marlénaz, Verbier  
*Ein Chalet, dicht an die Felsen geschmiegt*
- 93 Restaurant & Hôtel Chetzeron,  
Crans-Montana  
*Sicht vom Matterhorn bis zum Mont Blanc*
- 97 La Bergerie du Cervin, Crans-Montana  
*Raclette vom Holzfeuer und heisse Partynächte*
- 100 Restaurant Bodmenstübli, Leukerbad  
*Eine teuflisch scharfe Käseschnitte*
- 105 Berggasthaus Trift, Zermatt  
*Für einen guten Apfelkuchen tut man vieles*
- 108 Restaurant Zum See, Zermatt  
*Bitte Platz nehmen. Direkt am Wanderweg.*
- 112 Cervo Mountain Resort, Zermatt  
*Der edle und junge Treffpunkt*
- 117 Restaurant Ried im Hotel Nest- und  
Bietschhorn, Blatten im Lötschental  
*Schlemmen im Lötschental*
- 120 Hotel Bettmerhof, Bettmeralp  
*Alpendesign ohne Schnickschnack*
- 124 Hotel Ofenhorn, Binn  
*Essen und schlafen wie anno dazumal*

## TESSIN

- 130 Ristorante La Froda, Foroglio  
*Und immer rauscht der Wasserfall*
- 135 Osteria Bordei, Palagnedra  
*Das zu neuem Leben erweckte Dorf*
- 138 Osteria Locanda Brack, Gudo  
*Pasta. Frischer und besser geht nicht.*
- 142 Grotto Sprüch, Ludiano  
*Das Grotto im Felsen*

## ZENTRAL- UND SÜDOSTSCHWEIZ

- 149 Kräuterhotel Edelweiss, Rigi Kaltbad  
*Gelebte Philosophie im Kräuterhotel*
- 152 Berggasthaus Herrenboden,  
Sattel-Hochstuckli  
*Zu Tisch beim Jäger, Metzger und Koch*
- 157 Gasthaus Göscheneralp, Göschenen  
*Die junge Wirtin mit dem ansteckenden Lachen*
- 160 Berghotel Mettmen, Schwanden  
*Im ältesten Wildschutzgebiet Europas*
- 164 Landgasthof Paradiesli, Betlis bei Weesen  
*Traumhaft abgelegen*

## GRAUBÜNDEN

- 171 Gasthaus am Brunnen, Valendas  
*Und über allem wacht die Brunnennixe*
- 175 The Alpina Mountain Resort & Spa,  
Tschierschen  
*Ein Zeuge der Goldenen Zwanziger*
- 178 Berggasthaus Heimeli, Sapün bei Arosa  
*Wie bei Heidi und Geissenpeter auf der Alp*
- 182 Gasthaus Hochwang, Furna  
*Heile Bergwelt à discrétion*
- 187 Berghaus Sulzfluh, St. Antönien  
*Ofenbank und Kerzenlicht*
- 190 Gasthaus Spinas, Bever  
*Griast enk und Bainvgnieu*
- 195 Lej da Staz, Celerina/Schlarigna  
*Strandbad mit Kiosk am See*
- 198 Cantina La Fuschina, Guarda  
*Hier stieben die Funken*
- 203 Gasthaus Avrona, Tarasp  
*Weit weg vom Alltag*

- 206 Landgasthof Crusch Alba, S-charl  
*Das letzte Haus vor der puren Natur*
- 211 Hof Zuort, Ramosch  
*Edle Räume mit grosser Geschichte*
- 214 Ristorante Hotel Albrici e Posta, Poschiavo  
*Der Palazzo der Illuminati*
- 218 Ostello e Ristoro Alpe San Romerio, Brusio  
*Die Kraft des heiligen Romerio*
- 222 Register und Adressverzeichnis
- 224 Autorin und Fotograf

# SCHÖN. ANREGEND. BEGLÜCKEND.

Die Schweiz ist ein Land der Täler und Berge. Und das Land der schönsten, lustigsten, besten, nostalgischsten, überraschendsten Bergbeizen. Aber auch ein Land der kurvigen Bergstrassen. Gefühlte zehntausend Kurven sind wir bergauf und bergab gefahren, die letzten Meter oft im wahrsten Sinn über Stock und Stein, um die meist gut versteckten Beizen, die wir hier in diesem Buch vorstellen, zu entdecken.

Natürlich sind wir auch gewandert, schliesslich ist dies neben einem Beizen- auch ein Wanderbuch. Es gibt kaum Schöneres, als sich auf idyllischen Pfaden einen zünftigen Hunger zu erwandern, um ihn dann am Wirtshaustisch oder auf einer sonnigen Terrasse genüsslich zu stillen. Mit einer knusprigen Rösti, einer würzigen Bratwurst, einer auf offenem Feuer gerührten Polenta, deftigen Pizokel und Capuns. Oder – für Süssschnäbel – einer Meringue mit einem Berg Schlagrahm, knusprigen Öpfelchüechli oder einer Cremeschnitte. Wo es die allerbesten dieser gluschtigen Verführungen gibt, verraten wir hier.

Viele der vorgestellten Wege haben wir selber unter die Füsse genommen – nicht alle, das sei zugegeben. Die Zeit für die Recherche wurde plötzlich knapp, der Schnee kam ungewöhnlich früh, einige besonders hoch oder abgelegene Häuser mussten, früher als geplant, schon Mitte September schliessen. Aber wir schafften es noch überall hin. Nicht immer mit Sonnenschein und Traumwetter für den Fotografen. Aber auch Nebelschwaden, die die Berge in sanfte Watte packen, haben ihren Reiz. Und stürmische Wolken sorgen für eine Dramaturgie am Himmel, die faszinieren und begeistern kann.

Wir haben auf unseren Touren durch die Bergwelt der Schweiz viel erlebt. Schönes, Aufregendes, Beglückendes, Anstrengendes. Als grösste Herausforderung wird uns wohl der schweisstreibende, unendlich steile Marsch auf die Triflhütte in Erinnerung bleiben – die Autorin mit dem Notizbuch im Gepäck, der Fotograf mit der ganzen schweren Ausrüstung auf den Schultern.

Aber es hat sich gelohnt. Für uns. Wir möchten diese Erlebnisse nicht missen. Und wünschen allen, die unseren Tipps und unseren Spuren folgen, ebenso viel Schönes, Aufregendes und Beglückendes. Und danach natürlich: E Guete!

Elsbeth Hobmeier  
Tim X. Fischer

# VORWORT ZUR NEUAUSGABE

Die Welt der Gastronomie verändert sich. Ziemlich schnell und immer schneller, angetrieben von Covid-bedingten Schliessungen, aber auch von Pächter- und Konzeptwechseln, wie es sie schon immer gab.

Dass dies bei den Adressen in der ersten Ausgabe dieses Buches nicht anders sein würde, davon war auszugehen. Und doch staunten wir ein wenig, als wir sämtliche Betriebe nach Veränderungen befragten. Bei einer Mehrzahl gab es kleine Verschiebungen: andere Öffnungszeiten, andere Ruhetage, andere Spezialitäten. Bei einigen waren die Neuigkeiten schwerwiegender: neue Pächterin oder neuer Besitzer, neues Konzept oder Umbau. Das alles konnten wir anpassen und einbeziehen, diese Adressen sind auch in der vorliegenden Neuausgabe vertreten. Dann gab es Überraschungen, die uns betroffen machten – etwa die Nachricht, dass der Fronalpstock, dieses schöne, urchige Berghaus in den Glarner Alpen, bis auf die Grundmauern abgebrannt sei. Der neue Besitzer ist daran, es wiederaufzubauen, doch es ist immer noch eine Baustelle. Abgerissen und völlig neu gebaut wurde auch die Brandegg hoch oben über Grindelwald, die berühmte «Öpfelchüechli-Beiz».

Kurz und gut: Wir mussten aus den erwähnten Gründen insgesamt elf Adressen streichen. Das ist schade, schafft aber auch Platz für Neues. Und da herrscht kein Mangel – in der Schweiz findet man schöne, lustige, nostalgische, überraschende und stimmige Bergbeizen zuhauf. Wir machten uns auf die Suche nach den besten und schönsten. Und konnten damit eine gravierende Lücke auf der Schweizerkarte der ersten Ausgabe dieses Buches füllen: das Engadin und die Innerschweiz. Zwei wunderschöne Wandergebiete mit vielen traditionellen Spezialitäten – man denke nur an Salsiz und Capuns, an Zigerhöreli und Nusstorten.

Also befuhren wir erneut Bergstrassen, stiegen in die Gondelbahn auf die Mettmalp, setzten uns in die Rigi-Zahnradbahn und in die Rhätische Bahn mit «Halt auf Verlangen» in Spinas, wanderten zum Stazersee und hinauf in den Weiler Zuort. Wir entdeckten wunderschöne Lokale und Gerichte, welche jeden Abstecher lohnen. Wir hatten grossen Spass beim Entdecken – und genau das wünschen wir allen, die unseren Tipps und Spuren auch mit dieser Neuauflage folgen. Viel Spass mit den neuen Entdeckungen!

Im Februar 2023,  
Elsbeth Hobmeier und Tim X. Fischer



Wirtschaft zum Wilden Mann, Rüedisbach, Seite 38



Gasthof Kuttelbad, Wasen im Emmental, Seite 51 ►

# PANORAMATERRASSE AUF DEM VOGELLISI-BERG

**Hoch hinauf mit der Bergbahn, auf der Terrasse relaxen, einen Burger oder ein Schnitzel geniessen, dann gemütlich auf dem Blumenweg dem Hahnenmoos zu wandern.**

Das «Sillerenbühl» ist ein grosses Restaurant. Und der Kletterturm gleich daneben ist unglaublich hoch, ein Riesengestell. Es ist der erste und einzige im gesamten Berner Oberland. Darauf sind die Adelbodnerinnen und Adelbodner stolz, genauso stolz, wie sie auf ihren im bekannten Volkslied besungenen «Vogellisi-Berg» sind. Erwachsene und Jugendliche klettern verschiedene Parcours auf drei Ebenen, für Kinder gibt es eine leichtere Variante.

Aber eigentlich sind wir nicht zum Klettern mit der Gondel von Adelboden hinauf auf den Berg gefahren. Sondern zum Wandern. Zum Geniessen. Und zum Essen. Früher waren es die Schnitzel in verschiedensten Varianten, die auf den Berg lockten. Dieses Konzept wurde geändert, jetzt ist im gesamten Restaurationsbereich Selbstbedienung angesagt. Schnitzel gibt es immer noch, den Platz des beliebtesten Gerichts hat jedoch der saftige Silleren-Burger übernommen. Im Free-Flow-System wird eine grosse Auswahl an Salaten angeboten. Die Sportlerinnen und Sportler lieben die Älplermagronen und die Spaghetti, und die Süsschnäbel schauen bei der Dessert-Vitrine vorbei.

Egal, welches Gericht man auswählt: Die schönste Beilage ist immer die grandiose Aussicht. Die Rundschau übers Alpenpanorama reicht vom Albristhorn bis zum Lohner. Der Blick auf die imposante Bergwelt lässt innehalten und den Alltag für eine Weile vergessen. Ganz wichtig ist vielen Gästen der weitherum berühmte Brunch, der jeden Sonntag und auch an ausgewählten Samstagen aufgetischt wird. Von Birchermüesli bis Prosecco, von der Käseplatte bis zum Dessert ist alles da; eine Reservation empfiehlt sich unbedingt. Tagaus, tagein locken die gemütlichen Lounge-Sofas in einer wind-

RESTAURANT SILLERENBÜHL, ADELBODEN



Restaurant Sillerenbühl  
Sillerenbühl  
3715 Adelboden  
Telefon 033 673 38 40  
www.sillerenbuehl.ch  
www.vogellisiberg.ch

**Wann:** Mitte Juni bis Mitte Oktober und Anfang Dezember bis Anfang April täglich geöffnet, in der Zwischensaison jeweils Samstag und Sonntag

**Wer:** Toni Hersche, Leiter Gastronomie

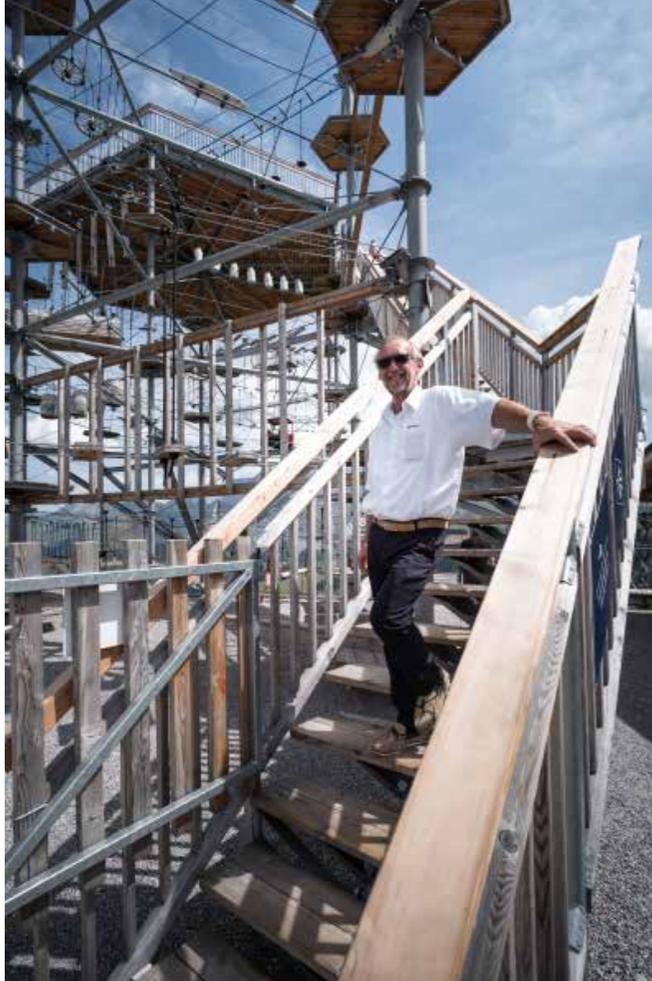
**Wo:** Es führt keine Strasse zum Bergrestaurant, gebührenpflichtiger Parkplatz im Tal. **ÖV:** Von Adelboden-Oey Gondelbahn auf Sillerenbühl. Die erste Gondel fährt um 9 Uhr hinauf, die letzte um 17 Uhr hinunter.

**Winter:** Offen, grosses Skigebiet

**Spezialität:** Silleren-Burger, Schnitzel

**Extra:** Grosse Terrasse. Trottinets zum Mieten. Und der einzige Kletterturm im Berner Oberland.





## Die Wanderung

### Auf dem Blumenweg zum Hahnenmoos

Eine einfache, aber lehrreiche Wanderung auf einem sonnigen Panorama-Höhenweg inmitten einer faszinierend schönen Bergwelt. Wir starten beim Restaurant Sillerenbühl und wandern auf einem Gratweg mit schönster Aussicht und mit steter, aber leichter Steigung dem Hahnenmoos auf 2019 Meter über Meer entgegen. Von hier geht es wieder leicht bergab zum Hahnenmoospass mit der Bergstation der Gondelbahn Geils-Hahnenmoos. Per Gondel fahren wir nach Geils und von dort per Bus zurück nach Adelboden.

Auf dem Blumenweg sind die hier gedeihenden Pflanzen mit ausführlichen Informationen und einer Zeichnung ausgemaltes. So kann

jeder Blume der richtige Name zugeordnet werden. Die Wanderung kann auch in umgekehrter Richtung oder sehr gut auch hin und zurück begangen werden.

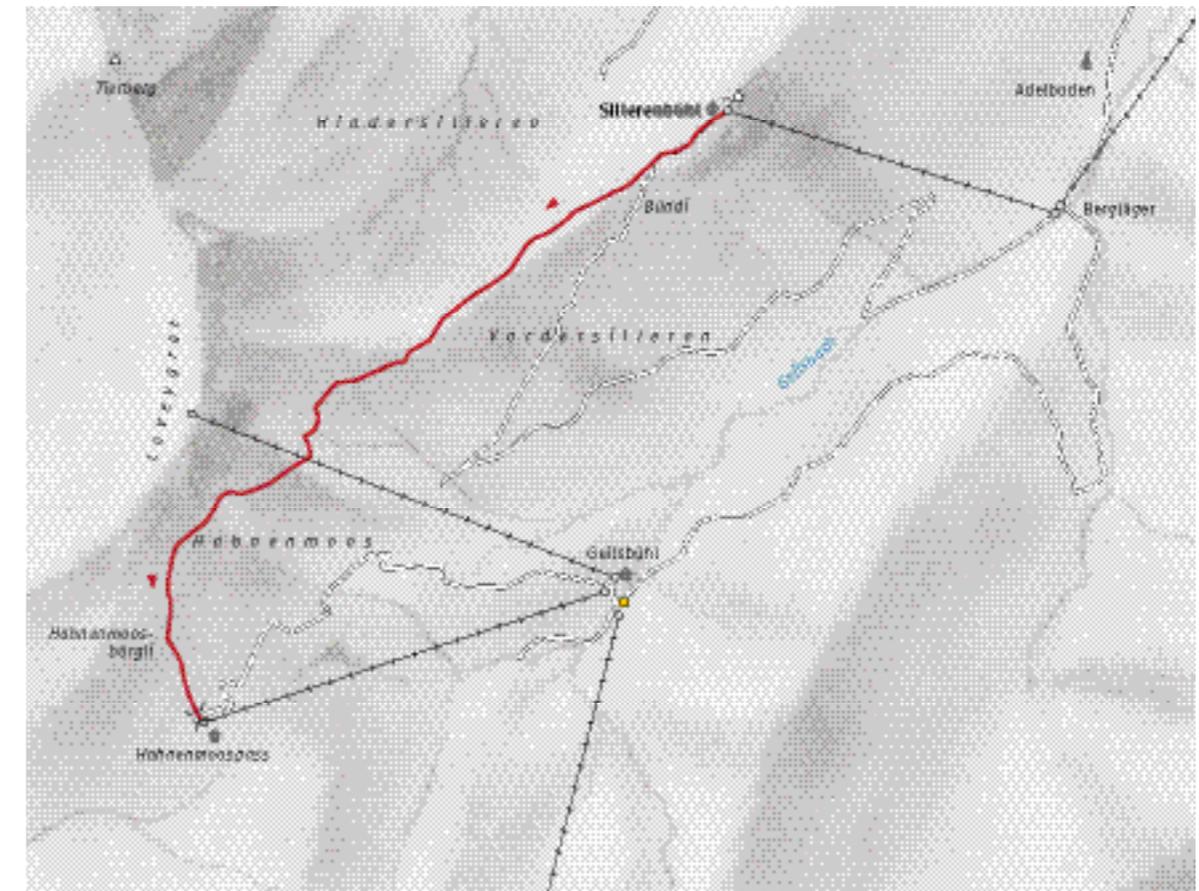
**Länge:** 3,3 km

**Wanderzeit:** 1 Std.

**Schwierigkeit:** Leicht, für Familien geeignet  
**Beste Jahreszeit:** Mitte Juni bis Mitte Oktober (Bahnbetriebszeiten)

**Extras:** Informationen zu den Blumen

**Wanderkarte:** 263 T Wildstrubel



geschützten Ecke der Terrasse, wo sich entspannt ein Drink geniessen lässt. Und wer danach noch sein Mütchen kühlen möchte: Der Kletterturm wartet auf eine Besteigung. Und die Miet-Trottinets stehen bereit für eine rasante Talfahrt nach Bergläger oder nach Geils.

Das Restaurant wird im Frühling 2023 umgebaut, Toni Hersche gibt nach langer Zeit die Leitung Gastronomie ab. Vieles wird saniert und renoviert, danach soll das Sillerenbühl in neuem Glanz erstrahlen, die gewohnte Gastfreundschaft aber weiterleben.

Im gesamten «Sillerenbühl» ist Selbstbedienung angesagt, die Renner sind Burger, Schnitzel und Salat. Der Kletterturm – hier mit Toni Hersche – ist beliebt, genauso wie die Talfahrt per Trottinett.





HOTEL & RESTAURANT BLAUSEE, BLAUSEE-MITHOLZ



# AM ACH SO BLAUEN BLAUSEE

**Kristallklares Wasser und unwahrscheinlich blau: Der Blausee macht seinem Namen alle Ehre. Hunderte von Forellen leben darin. Sie sind die grosse Spezialität des Restaurants.**

Der Blausee ist ein Erlebnis für alle Sinne. Schon der Spaziergang ans Seeufer ist eine Freude. Vom Parkplatz aus wandert man durch ein romantisches Waldstück mit knorrigen Bäumen und riesigen, bemoosten Findlingen. Man wäre nicht erstaunt, wenn hinter einem Felsen eine Fee oder ein Zwerg hervorkommen würde – ein richtiger Märchenwald. Bald erreicht man das Ufer des kleinen Sees, der wie hingemalt inmitten von Bergen liegt. Ein wahres Naturparadies, aber mit viel Komfort. Ein kleines Grandhotel mit fünfzehn Zimmern, drei Chaletsuiten und drei Waldhäusern sowie einem gut

ausgestatteten Spa verführt zum Bleiben. Die Bioforellenzucht hat schweizweit Massstäbe gesetzt. Im Shop können geräucherter Forelle oder frische Forellen, aber auch Forellensauce und andere Produkte gekauft werden. Ein Naturspielplatz mit Feuerstellen und einem Schutzhaus lädt zu Spiel und Spass.

Aber das Wichtigste für die meisten Besucher ist das Restaurant. Je nach Bedürfnis und Witterung lässt man sich auf der schönen Terrasse mit Seeblick, im authentischen Jugendstilrestaurant oder im Grandezza-Saal verwöhnen. Abends werden Gerichte auf Gourmetniveau (13 Gault-Millau-Punkte) serviert, tagsüber setzt man auf die klassische Blauseeküche. Das heisst: vor allem Forellen aus der eigenen Biozucht. Als Entrée könnte das eine Suppe mit Forellenscheiben sein, danach ein gebratenes Forellenfilet oder auch ein ganzer Fisch, blau oder gebraten, mit geräucherter Forelle gefüllte Ravioli oder ein Lachsforellen-Burger mit Alpenkräutern und Tomatenchutney nach Hausrezept.

Wer nicht will, muss nicht Fisch essen – es gibt auch Schnitzel und im Herbst Wildgerichte. Dazu werden einige Schweizer und italienische Weine angeboten. Zu empfehlen ist der Blausee übrigens auch im Winter. Da kann man sich zwar nicht mehr mit dem Boot über den



Hotel & Restaurant Blausee  
3717 Blausee-Mitholz  
Telefon 033 672 33 33  
www.blausee.ch

**Wann:** Café ab 9 Uhr geöffnet, Restaurant und Bistro ab 11.30 Uhr.

**Wer:** Lena und Janis Buergi

**Wo:** Auto: Grosser, gebührenpflichtiger Parkplatz an der Strasse Kandersteg–Frutigen. ÖV: Bus ab Kandersteg oder Frutigen bis Blausee.

**Spezialität:** Forellen aus der eigenen Biozucht

**Extra:** Zugang zum See: Spaziergang von 200 Metern durch den verkehrsfreien Naturpark (im Sommer Eintrittsgebühr)



kleinen See fahren lassen, was bei Touristinnen und Touristen hoch im Kurs steht. Aber einen Besuch ist der See in seiner schönen Umgebung trotzdem zu jeder Jahreszeit wert.

## Die Wanderung

### Einfach nur bummeln und auftanken

Der zwanzig Hektar grosse Naturpark ist eine magische Landschaft. Sie wurde vor 15 000 Jahren durch einen gewaltigen Felssturz modelliert. Die verschiedenen gut ausgeschilderten Waldwege laden zum Entschleunigen und Krafttanken ein. Vom Eingang aus gelangt man auf dem Waldweg und dem Schluchtenweg ans Seeufer. Der Seeweg führt dem Wasser entlang. Auf dem Brückenweg umrundet man den See etwas weiter im Wald drin. Und die längste Strecke dürfte der Sommerau-Weg sein, der zu einer Waldlichtung führt.

**Länge:** Ca. 0,5 bis 3 km

**Wanderzeit:** Unterschiedlich, zwischen 20 Min. und 1 Std.

**Schwierigkeit:** Leicht

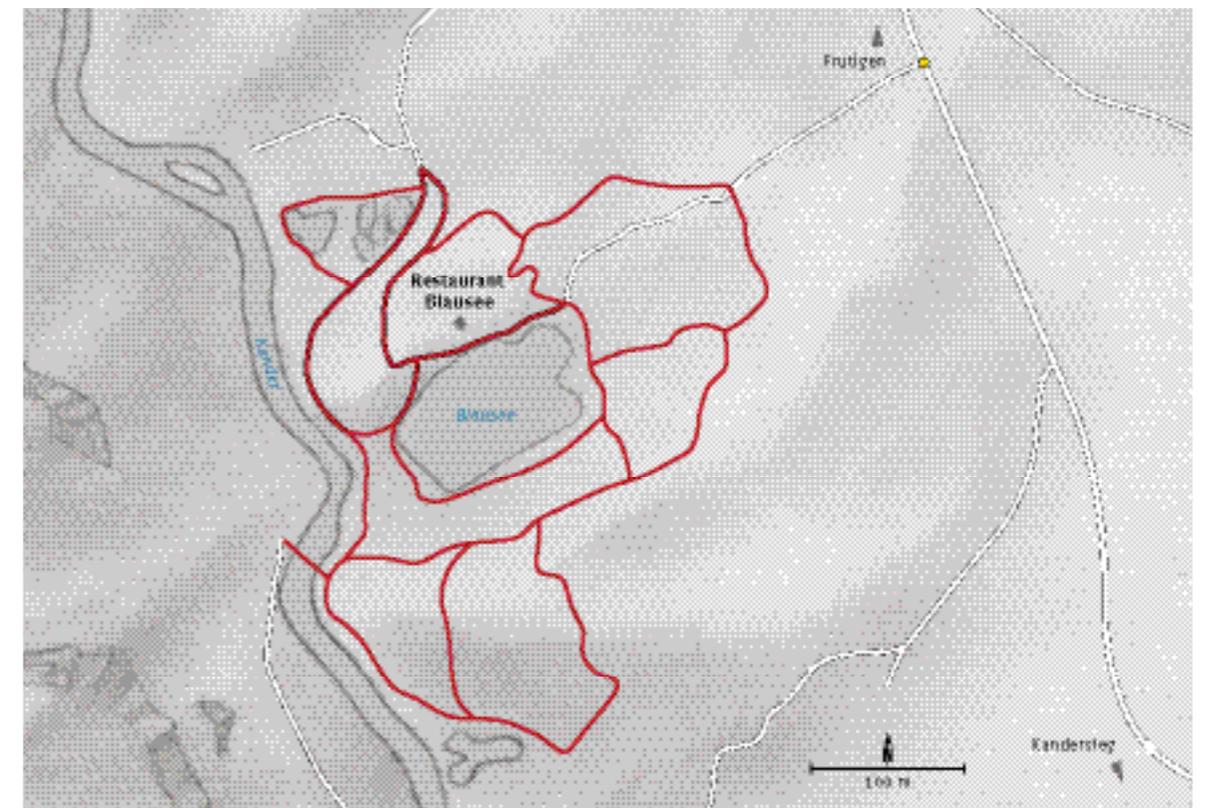
**Beste Jahreszeit:** Waldwege: solange kein Schnee liegt. Der Seeweg ist auch im Winter begehbar.

**Extras:** Romantisch!

**Wanderkarte:** 263 T Wildstrubel

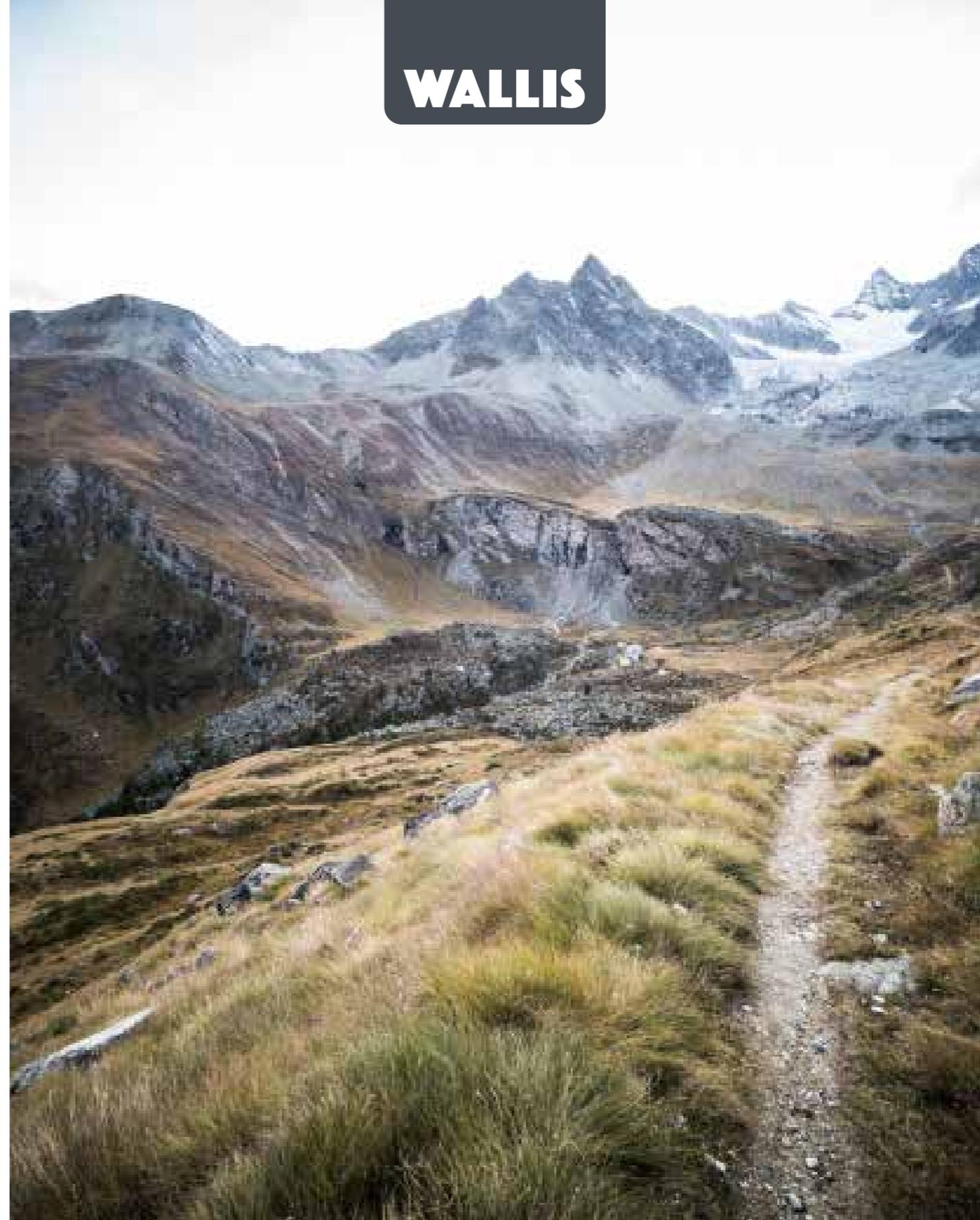


Der Blausee ist ein wahres Naturparadies – klein genug für eine gemütliche Umrundung, gross genug für einen herrlichen Ausblick von der Gartenwirtschaft oder aus dem Jugendstilrestaurant. Der Biofisch kommt direkt aus dem See auf den Teller.





Restaurant & Hôtel Chetzeron, Crans-Montana, Seite 93



**WALLIS**

Auf dem Weg oberhalb der Trifthütte, Seite 105 ▶

# SICHT VOM MATTERHORN BIS ZUM MONT BLANC

**Auf 2112 Metern über Meer empfängt das «Chetzeron» seine Gäste. Solche, die nur die Aussicht und einen Lunch geniessen wollen. Und solche, die gleich oben bleiben.**

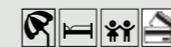
Es war einmal eine Liftstation weit oben am Berg über dem Walliser Ferienort Crans-Montana. Mit den Jahren wurde das Skigebiet immer weitläufiger, es brauchte neue Anlagen. Eine neue Gondelbahn aus dem Zentrum von Crans auf den Berg namens Cry d'Er wurde gebaut. Dies machte die in die Jahre gekommene Seilbahnstation auf dem Chetzeron überflüssig. Gut, dass da

ein weitsichtiger Unternehmer und passionierter Designfan die Chance packte und das Liftgebäude mit einheimischen Materialien und mit Rücksicht auf die Umwelt in ein wunderschönes Hotel und Restaurant verwandelt hat.

Heute findet sich dort, wo einst die Liftkabinen einfuhren, ein stylish eingerichtetes Restaurant mit einer gemütlichen Lounge. Eine riesige Terrasse lädt zum Geniessen der Sonne ein. Ein Spa, ein geheizter Aussenpool, ein Fumoir und sechzehn Zimmer, ein jedes mit speziellem Touch und benannt nach einem Berg, verführen zum Bleiben. Das wollen viele, die Zimmer sind praktisch immer ausgebucht, eine frühe Reservation ist angezeigt. Denn die Aussicht ist unschlagbar: Die Viertausender des Wallis breiten sich vor dem Betrachter aus, der Blick reicht vom Matterhorn bis zum Mont Blanc. Und am Abend sieht man die Lichter unten im Tal geheimnisvoll funkeln. Hier oben ist nur noch Ruhe, Stille, Natur.

Klar, dass sich auch die Küche auf Naturnähe eingestellt hat. Alles Fleisch und Geflügel stammt aus der Region, der Fisch aus den nahen Seen; angeboten werden immer auch vegetarische Gerichte. Der Küchenchef Jordan Moutet weiss: «Unsere Gäste schätzen Bioprodukte, sie wollen gut, aber auch gesund essen.» Und so fährt er im Sommer jede Woche zum

RESTAURANT & HÔTEL CHETZERON, CRANS-MONTANA



Restaurant & Hôtel Chetzeron  
Chemin de Cry d'Er 9  
3963 Crans-Montana  
Telefon 027 485 08 08 (Restaurant),  
027 485 08 00 (Hotel)  
www.chetzeron.ch

**Wann:** Von Mai bis Oktober und Mitte Dezember bis April täglich geöffnet

**Wer:** Besitzer Sami Lamaa, Küchenchef Jordan Moutet

**Wo:** Im Sommer: Gondelbahn auf Cry d'Er, dann ca. 20 Min. zu Fuss bergabwärts. Oder Wanderweg ab Crans. Im Winter: Tagsüber mit Skiern oder zu Fuss ab Cry d'Er.

**Winter:** Mitten im Skigebiet von Crans-Montana gelegen, heisser Tipp für Einkehrschwung tagsüber

**Spezialität:** Im Sommer Fleischspezialitäten und Rösti vom Feuerring auf der Panoramaterrasse, im Winter Gourmet-Nudelgerichte

**Extra:** Die Aussicht, der Sonnenuntergang, der Aussenpool (nur für Hotelgäste)



einheimischen Metzger und zum Käser, backt mit dem Team jeden Morgen frisches Brot, sammelt Kräuter, räuchert Fische. Mittags zum Lunch gibt es Salate, Suppen, Lamb-Burger und hausgemachten Streuselkuchen – das schätzen im Sommer die Wanderinnen und im Winter die Schneesportler. Zum gepflegten Diner auf hohem Niveau mit den passenden Weinen sind neben den Hotelgästen auch «Auswärtige» willkommen. Sie werden auf Wunsch und vorgängige Reservation im Sommer mit dem Gelände-

wagen und im Winter mit dem Pistenfahrzeug abgeholt.

Es gibt kaum etwas Erhebenderes, als hier oben, in dieser Ruhe, einen Sonnenuntergang zu erleben und mit einem guten Glas Wein auf die Schönheit der Natur anzustossen.

Der Unternehmer Sami Lamaa hat in der ehemaligen Gondelbahnstation oberhalb von Crans-Montana ein hipbes Hideaway geschaffen. Mit einer super Terrasse für Wanderinnen und Ausflügler, einem Aussenpool für die Hotelgäste und einer atemberaubenden Aussicht für alle.

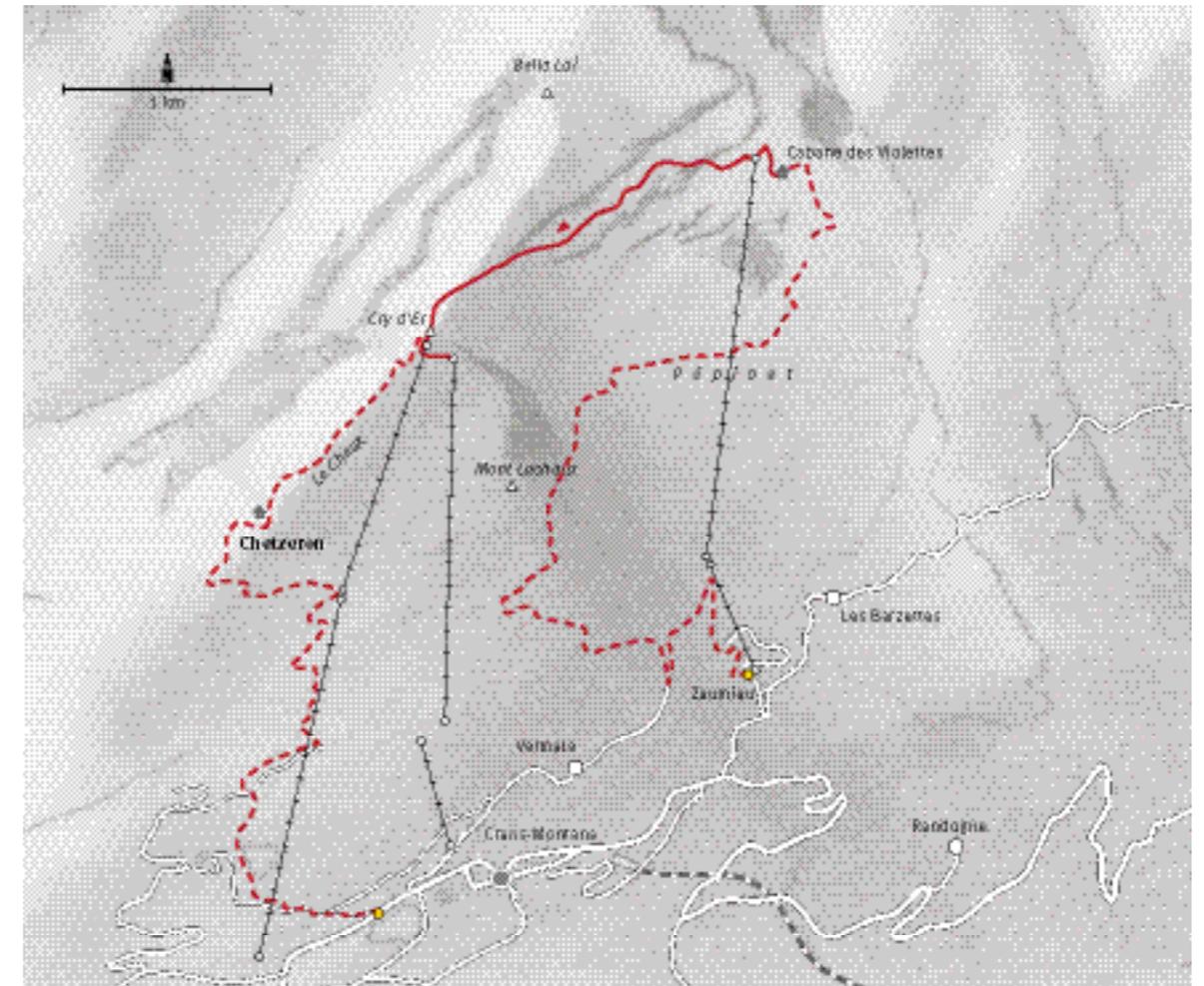
## Die Wanderung

**Sentier des Marmottes, der Murmeltierweg**  
Das Murmeltier ist das Maskottchen von Crans-Montana. Entsprechend freudig merkt man, dass das herzige Tierchen nicht nur jeden Prospekt schmückt, sondern auch sehr munter an den Berghängen oberhalb des Orts auftaucht. Die grössten Chancen zur Tierbeobachtung bietet der Murmeltierweg. Start ist an der Bergstation des Cry d'Er, die man mittels Gondelbahn ab Crans erreicht – es sei denn, man sei im Chetzeron eingekehrt, dann wandert man 20 Minuten zusätzlich hinauf zur Station. Der Weg führt durch eine Geröllzone, die den Tieren genügend Verstecke bietet, den Beobachtern aber auch genügend Aussichtspunkte. Er ist beschildert und führt mit leichten Steigungen und Senkungen bis zur Bergstation

der Gondelbahn Les Violettes. Von dort kann man sich hinunter nach Zaumiau und mit dem Ortsbus zurück nach Crans fahren lassen.

**Länge:** Von Cry d'Er bis Les Violettes 2,3 km  
**Wanderzeit:** Von Cry d'Er bis Les Violettes 40 Min. (Fernglas mitnehmen!). Anmarsch von Chetzeron bis Cry d'Er 20–30 Min.  
**Schwierigkeit:** Leicht  
**Beste Jahreszeit:** Juni bis Oktober  
**Extras:** Murmeltiere  
**Wanderkarte:** 273 T Montana

**Variante:** Wer noch nicht müde ist, kann über die Alp Pépinet weiter bis hinunter nach Vermala wandern. Schöne Aussicht auf den Mont Blanc und die Viertausender des Val d'Anniviers. Von Vermala führt ein Bus zurück nach Crans. 2 Std.





# PASTA. FRISCHER UND BESSER GEHT NICHT.

«Man muss nicht viel machen. Aber was man macht, muss gut sein.»  
Nach diesem Motto komponiert Marco Brack seine Pasta. Hauchdünn,  
täglich frisch, mit wilden Kräutern. Einfach unverschämt gut.

Liebevoll pflegt Marco Brack seinen Kräutergarten. Hier wachsen Bärlauch, Brennesseln, Sauerampfer. Und Kräuter von Basilikum bis Zitronengras – einfach so ziemlich alles, was die Natur in diesem mediterranen Klima an Aromen anbietet. Und alles ist dazu bestimmt, seine hauchdünnen Pastaspezialitäten noch spezieller zu machen. In Handarbeit stellt er eine ganze Palette davon her: Ravioli, Gnocchi, Cicche del nonno, Paglia e fieno al salmone, Nusstortelloni und so weiter und so fort. Dies tut er seit über 35 Jahren, und er hat es – eine Kostprobe überzeugt sofort – darin zu

einer wahren Meisterschaft gebracht. Die einfache Osteria mit der herrlichen Pasta ist ein Geheimtipp in der Region zwischen Bellinzona und Locarno.

Natürlich gibt es manchmal auch Gitzi, Coniglio, Ossobuco – immer mit gartenfrischen Kräutern gewürzt, versteht sich. Aber eigentlich ist die Pasta hier das Hauptthema. Wer möglichst viele Sorten ausprobieren will, bestellt den auf einer Platte servierten «Misto» oder den Teller «Composizione» mit sechs verschiedenen Spielarten. Als Vorspeise einen Ziegenfrischkäse oder hausgeräucherten Fisch, zum Dessert ein Schoggimousse oder ein Früchtesorbet – das Ganze an einem schönen warmen Abend auf der Terrasse serviert. Und dazu eine gute Flasche Wein. Herz, was begehrt du mehr?

Allerdings ist die Osteria einzig am Abend geöffnet, und es empfiehlt sich, vorgängig anzurufen, denn Marco Brack will sich zunehmend auf den Hotelbetrieb und die Hotelgäste konzentrieren. Die Osteria Brack in Gudo ist seit hundert Jahren im Familienbesitz. Die Grosseltern und Eltern führten noch eine Landwirtschaft, der Vater eröffnete das Restaurant, das Sohn Marco später durch sieben Zimmer ergänzt hat. In dieser langen Zeit entfaltete sich der zum Haus gehörende mediterrane Park zu einem wahren Paradies. Pinien, Rhododendren, Kamelien,



OSTERIA LOCANDA BRACK, GUDO



Osteria Locanda Brack  
A Malacarne 26  
6515 Gudo  
Telefon 091 859 12 54  
www.osteriabrack.ch

**Wann:** April bis Ende Oktober, nur abends, Dienstag und Mittwoch geschlossen

**Wer:** Marco Brack

**Wo:** Auto: An der alten Kantonsstrasse zwischen Gudo und Sementina. ÖV: Bus ab Bellinzona oder Locarno, Haltestelle Gudo, Serta. Zu Fuss 15 Min.

**Spezialität:** Frische Pasta

**Extra:** Mediterraner Park samt Kräuter- und Gewürzparadies



Magnolien gedeihen hier am Sonnenhang von Gudo. An jeder Ecke lädt ein romantisches Plätzchen zum Verweilen ein. Das schätzen die Gäste, die in einem der Zimmer logieren und den Park, die Aussicht auf den Lago und die Alpen in Ruhe geniessen wollen. Und auch von der Pasta nie genug bekommen können.

Eine einfache Osteria, aber was für wunderbare Ravioli, Tortelloni und Gnocchi! Marco Brack hat es bei deren Zubereitung zur Meisterschaft gebracht. Und zieht in seinem Garten alle dazu benötigten Kräuter.



## Die Wanderung

### Auf der Sonnenseite oberhalb der Magadino-Ebene

Wir wandern von Sementina über San Defendente nach Gudo. Per Bus erreichen wir Sementina, Via Cantonale und marschieren zuerst dreihundert Meter weiter in Richtung Locarno. Rechts biegen wir in die Via Valleggia ab (kein Wegweiser) und folgen ihr hinauf in den Rebberg. Nach einer Viertelstunde entdecken wir an einer Mauertreppe die rot-weißen Markierungen. Auf schönen Treppenwegen geht es bergauf, durch Rebberge und Waldstücke. Wir kreuzen die Strasse immer wieder, bis wir in San Defendente ankommen. In einer Waldlichtung steht die gleichnamige Kapelle aus dem 15. Jahrhundert – ein schöner Rastplatz.

Rund zweihundert Meter rechts vom Kirchlein führt der Weg zwischen Trockensteinmauern durch den Wald abwärts, stellenweise etwas ruppig. Sobald wir auf eine Fahrstrasse treffen, folgen wir ihr nach rechts. Bei der Aussichtsbank und dem Wegweiser nach Mondo biegen wir auf den Treppenweg ein, der durch Gärten und Rebhänge an der Kirche vorbei nach Gudo und zur Bushaltestelle Gudo, Chiesa führt.

**Länge:** 5,8 km

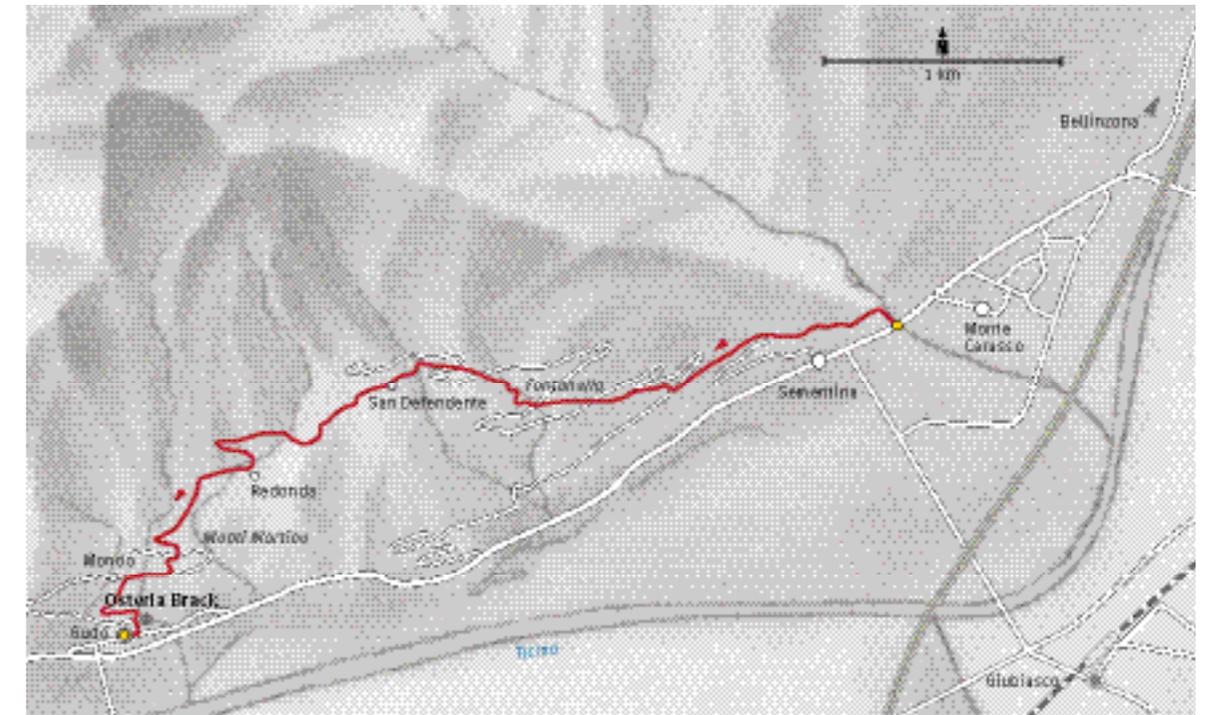
**Wanderzeit:** 2 Std. 30 Min.

**Schwierigkeit:** Sportlich

**Beste Jahreszeit:** Ganzjährig begehbar

**Extras:** Schöne Aussicht, Reben und Kastanienwälder

**Wanderkarte:** 276 T Val Verzasca



# REGISTER UND ADRESSVERZEICHNIS

Nummer Karte	Adresse	Spezialität	Seite
1	Aux Berges d'Estailères, Les Taillères, 2406 La Brévine, Telefon 032 935 11 10	Meeresfrüchte und Fisch	13
2	Métairie de la Grand'Vy, Grand'Vy, 2023 Gorgier, Telefon 032 835 11 41, www.buvette-alpage.ch	Jambonneau, Parfait à l'Absinthe	16
3	La Ferme des Brandt, Les Petites-Crosettes 6, 2300 La Chaux-de-Fonds, Telefon 032 968 59 89, www.fermedesbrandt.ch	Spanferkel an Biersauce, Meringues	20
4	Métairie du Milieu de Bienne, Métairie du Milieu, 2608 Montagne-de-Courtelay, Telefon 032 943 10 34, www.terroir-juraregion.ch	Bauernbratwurst, Tartar, Cornets	25
5	Bison Ranch, Les Colisses 101, 2534 Les Prés-d'Orvin, Telefon 032 322 00 24, www.bisonranch.ch	Bisonfleisch (Ranch mit Bisonzucht)	28
6	Landgasthof Farnsburg, Farnsburgweg 194, 4466 Ormalingen, Telefon 061 843 77 77, www.farnsburg.swiss	Schweinskotelett	32
7	Wirtschaft zum Wilden Mann, Ferrenberg, 3474 Rüedisbach, Telefon 034 415 11 61, www.wilde-maa.ch	Rösti und Hamme	38
8	Hotel Moosegg, Moosegg 231a, 3543 Emmenmatt, Telefon 034 409 06 06, www.moosegg.ch	Gebrannte Creme	42
9	Gasthof Krummholzbad, Chrummholzbad, 3453 Heimisbach, Telefon 034 431 11 49, www.krummholzbad.ch	Fitnesssteller, Rahmschnitzel, Braten	47
10	Gasthof Kuttelbad, Kuttelbad, 3457 Wasen im Emmental, Telefon 034 437 00 48, www.kuttelbad.ch	Kutteln	51
11	Alpwirtschaft Hinterarni, Hinter Arni, 3457 Wasen im Emmental, Telefon 034 437 15 83, www.hinterarni.ch	Hausgebackene Zöpfe, Poulet-flügeli/-chnusperli, Coupe	54
12	Restaurant Sillerenbühl, Sillerenbühl, 3715 Adelboden, Telefon 033 673 38 40, www.sillerenbuehl.ch	Silleren-Burger, Schnitzel	58
13	Hotel & Restaurant Blausee, 3717 Blausee-Mitholz, Telefon 033 672 33 33, www.blausee.ch	Forellen (Bioforellenzucht)	63
14	Restaurant Pochtenfall, Im Suldtal, 3703 Aeschried, Telefon 033 654 18 66 (Mai bis Oktober), 033 654 78 23 (Winter), www.restaurant-pochtenfall.ch	Wildsaubratwurst und Rösti	66
15	Hotel Gloria, Schmockenstrasse 161, 3803 Beatenberg, Telefon 033 841 00 00, www.hotel-gloria.ch	Thai-Curry	70
16	Restaurant Stein & Sein, Staatsstrasse 30, 3800 Sundlauenen, Telefon 033 841 16 43, www.beatushoehlen.swiss	Sonntagsbrunch	75
17	Restaurant Pension Suppenalp, Im Blumental, 3825 Mürren, Telefon 033 855 17 26, www.suppenalp.ch	Hausgemachte Suppen, Trockenfleisch, Schoggikuchen	78
18	Berggasthaus und Hotel Engstlenalp, Engstlenalp, 3862 Innertkirchen, Telefon 033 975 11 61, www.engstlenalp.ch	Haslikuchen	83
19	Café-Restaurant La Marlénaz, Route de la Marlène 150, 1936 Verbier, Telefon 027 771 54 41, www.marlenaz.com	Apple Crumble, Wild (im Herbst)	88
20	Restaurant & Hôtel Chetzeron, Chemin de Cry d'Er 9, 3963 Crans-Montana, Telefon 027 485 08 08 (Restaurant), 027 485 08 00 (Hotel), www.chetzeron.ch	Fleischspezialitäten, Rösti (Sommer), Nudelgerichte (Winter)	93
21	La Bergerie du Cervin, Route de Vermala 75, 3963 Crans-Montana, Telefon 027 481 21 80, www.lecervin.ch	Raclette vom Holzfeuer (drei verschiedene Käsesorten)	97
22	Restaurant Bodmenstübli, Bodmen, 3954 Leukerbad, Telefon 027 470 14 84, www.bodmenstuebli.ch	Scharfe Käseschnitte, Hamburger vom Eringerrind	100
23	Berggasthaus Trift, Trift, 3920 Zermatt, Telefon 079 408 70 20, www.zermatt.net/trift	Apfelkuchen, Eistee	105
24	Restaurant Zum See, Zum See 24, 3920 Zermatt, Telefon 027 967 20 45, www.zumsee.ch	Leberli, Nierli und Milken, Cremeschnitte, Weine	108

Nummer Karte	Adresse	Spezialität	Seite
25	Cervo Mountain Resort, Riedweg 156, 3920 Zermatt, Telefon 027 968 12 12, www.cervo.swiss	Regionales mit Italianità, Wild (im Herbst)	112
26	Restaurant Ried im Hotel Nest- und Bietschhorn, Talstrasse 16, 3919 Blatten im Lötschental, Telefon 027 939 11 06, www.nest-bietschhorn.ch	Lötschentaler Lamm, Walliser Weine	117
27	Hotel Bettmerhof, Hauptstrasse 157, 3992 Bettmeralp, Telefon 027 928 62 10, www.bettmerhof.ch	Heusuppe	120
28	Hotel Ofenhorn, Ackerstrasse 1, 3996 Binn, Telefon 027 971 45 45, www.ofenhorn.ch	Cholera	124
29	Ristorante La Froda, Foroglio, 6690 Cavergno, Telefon 091 754 11 81, www.lafroda.ch	Hausgemachte Würste, Mortadella	130
30	Osteria Bordei, Bordei, 6657 Palagnedra, Telefon 091 780 80 05, www.bordei.ch	Tessiner Küche	135
31	Osteria Locanda Brack, A Malacarne 26, 6515 Gudo, Telefon 091 859 12 54, www.osteriabrack.ch	Hauchdünne Pasta, Gnocchi	138
32	Grotto Sprüch, a Ca d Pizzött 15, 6721 Ludiano, Telefon 091 870 10 60, www.grottospruch.ch	Brasato, Gnocchi, Angusfleisch	142
33	Kräuterhotel Edelweiss, Staffelhöheweg 35, 6356 Rigi Kaltbad, Telefon 041 399 88 00, www.kraeuterhotel.ch	Hausgemachtes mit eigenen Kräutern, Gourmetmenü (abends)	149
34	Berggasthaus Herrenboden, Herrenboden 1, 6417 Sattel, Telefon 041 835 12 88, www.herrenboden.ch	Forellen und Fischspezialitäten	152
35	Gasthaus Göscheneralp, Gwüest 5, 6487 Göschenen, Telefon 041 885 11 74, www.gasthaus-goescheneralp.ch	Yak-Burger, Urner Wein	157
36	Berghotel Mettmern, Mettmern 2, 8762 Schwanden, Telefon 055 644 15 15, www.berghotel-mettmen.ch	Wild aus dem Glarnerland	160
37	Landgasthof Paradiesli, Obere Beltiserstrasse 72, 8872 Weesen, Telefon 055 611 11 79, www.paradiesli-betlis.ch	Biogemüse aus eigenem Anbau	164
38	Gasthaus am Brunnen, Hauptstrasse 61, 7122 Valendas, Telefon 081 920 21 22, www.gasthausambrunnen.ch	Cordon bleu, kreative Küche	171
39	The Alpina Mountain Resort & Spa, 7064 Tschierschen, Telefon 081 868 80 88, www.the-alpina.com	Bündner Spezialitäten, Alpina Smiley, Burger	175
40	Berggasthaus Heimeli, Chüpfen 210, 7057 Langwies, Telefon 081 374 21 61, www.heimeli.swiss	Capuns, Äplermagronen, Alpen-Gourmetküche	178
41	Gasthaus Hochwang, Hinterbergstrasse 32, 7232 Furna, Telefon 081 332 12 72, www.gasthaushochwang.ch	Furner Knödli, Lamm, Kalbfleisch	182
42	Berghaus Sulzfluh, Partnun, 7246 St. Antönien, Telefon 081 332 12 13, www.sulzfluh.ch	Äplermagronen	187
43	Gasthaus Spinass, Spinass 4, 7502 Bever, Telefon 081 851 19 20, www.spinassbever.ch	Südtiroler Knödel, Côte de Veau	190
44	Lej da Staz, Strandbar & Kiosk am See, Vietta da Staz 3, 7500 St. Moritz, Telefon 081 833 60 50, www.lejdastaz.ch	Güggeli vom Grill	195
45	Fuschina da Guarda, Giarsun 130, 7545 Guarda, Telefon 081 860 30 50, www.lampert-guarda.ch	Salsiz, hausgemachter Kuchen	198
46	Gasthaus Avrona, Avrona, 7553 Tarasp, Telefon 081 861 20 20, www.avrona.ch	Käsekuchen, Linseneintopf	203
47	Landgasthof Crusch Alba, S-charl 571, 7550 Scuol, Telefon 081 864 14 05, www.cruschalba.ch	Wildgerichte, Hirschragout mit Rotkraut	206
48	Hof Zuort, Zuort, 7556 Ramosch, Telefon 081 866 31 53, www.zuort.ch	Engadiner Spezialitäten, Kaiserschmarrn	211
49	Ristorante Hotel Albrici e Posta, Via da Mezz 18, 7742 Poschiavo, Telefon 081 844 01 73, www.hotelalbrici.ch	Crespelle di grano saraceno, Capunet, Holzofenpizza	214
50	Ostello e Ristoro Alpe San Romerio, 7743 Brusio, Telefon 081 846 54 50 oder 079 446 54 50, www.sanromerio.ch	Schwarze Polenta, Grappa mit Kieferzapfen	218



**Elsbeth Hobmeier**

schreibt als freie Journalistin über alles, was sie selber liebt: schöne und originelle Restaurants, gute Weine, authentische Produkte, innovative Produzenten – vor allem für Gault-Millau.

**Tim Xaver Fischer**

legt als Fotojournalist und Designer stets Wert auf die Balance zwischen Information und Ästhetik.

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

Alle Bilder in diesem Buch wurden mit einer Leica-Kamera fotografiert.

