

Уикенд в швейцарских шале-ресторанах | Le week-end dans des chalets-restaurants suisses

Автор: Лейла Бабаева, [Церматт/Флюли/Планшуэ](#) , 19.02.2016.



Обстановка говорит сама за себя... (blausee.ch)

Затерянные в Альпах или расположенные близ населенных пунктов, такие заведения всегда могут похвастаться собственным шармом, уютной атмосферой, в которой можно отдохнуть с пользой для души и желудка.

|
Perdus dans les Alpes ou situés tout près des localités, ces établissements proposent, hors

leur menu, le charme authentique, qui fait le repos plus calme et plus bénéfique.
Le week-end dans des chalets-restaurants suisses

Если вы любите читать, то отдых в таком месте вдвойне приятен, так как немало писателей отдыхали именно так, и именно в Швейцарии. Те же, кто к литературе равнодушен, найдут для себя массу других развлечений: от катания на лыжах до купания в термальных бассейнах и поглощения вкусовностей, которыми угощают местные шеф-повара. В сочетании с уютно поблескивающим пламенем в камине и красотами природы за окном принесенные блюда могут показаться еще вкуснее. А после прогулки в Альпах аппетит разыграется нешуточный...

На высоте 2620 метров в ресторане **Fluhalp** близ Церматта (кантон Вале) посетителям предлагают типично валезанские и швейцарские, а также итальянские блюда. Фирменные угощения: карпаччо, тушеная шовядина с овощами, салаты, рёшти, макаронные блюда, пирожные и шоколад. Здесь есть 12 номеров, но остановиться в них можно только летом.

Добраться до угощения можно на подъемнике, на лыжах или пешком по тропинке для прогулок.



Ресторан Fluhalp – обед с видом на вершины (myswitzerland.com)

После еды те, кто не боится поправиться, могут полежать в шезлонгах, рассматривая рисунок горных вершин.

Кроме угощения, в окрестностях есть, чем заняться: полюбоваться ледником Финдель в массиве Монте-Роза, озером Штеллизе с отражением Маттерхорна, искупаться в высокогорном озере Грюнзе, вода в котором достигает 20 градусов, посетить типично валезанскую деревню Финдельн с небольшой часовней.

В кантоне Гларус в ресторане самообслуживания **Chämistube** на высоте 1560 метров посетителей привлекают спагетти, ломтики свинины, пикката из птичьего мяса, салаты и горячие блюда. Зимой также можно отведать местной дичи. По пятницам – ночное катание на санных, иногда по вечерам устраиваются музыкальные развлечения. Добраться сюда можно на лыжном лифте, на лыжах, санных или пешком.

На альпийском лугу на высоте 1329 метров, где еще в 2005 году паслись коровы, теперь принимают любителей покусать и переночевать в горах. Отель-ресторан **Schwand** в кантоне Люцерн готов угостить сушеным мясом, рублеными бифштексами в горчичном соусе, горячим вином, супом с сыром, фондю, макаронами,

карпаччо, мясными блюдами. Здесь можно отпраздновать свадьбу или остановиться с семьей. Желающие размяться спускаются на санях в деревню Флюли. ОТЕЛЬ-ресторан расположен у середины лыжных трасс станции Зоренберг, расположенной во Флюли.



ОТЕЛЬ-ресторан Schwand построен недавно, но встречают здесь радушно (myswitzerland.com)

Желающие переночевать (или те, у кого после снежных развлечений и сытного ужина нет сил возвращаться домой) могут остановиться в двойных или семейных номерах.

На окраине местечка Планшуэ в коммуне Нанда (кантон Вале), почти у опушки леса стоит отель-ресторан **Gîte** – первое местное общественное заведение, которое в 1943 году построил здешний булочник. Поначалу ресторан работал только летом, параллельно здесь продавались бакалейные товары. Тогда это было традиционное место встречи после воскресной службы в часовне: мужчины играли в кегли, дети ставили их на место, получая мелкие монеты, а женщины вязали и обсуждали новости. Со временем заведение расширили и оно приобрело более современный вид.

Проголодавшиеся путники найдут здесь разнообразные салаты (с тунцом, сыром, ветчиной, сушеным мясом), бифштексы, фондю, поленту, омлеты с сыром и грибами, супы, сладкие пироги и мороженое, а также детское меню.



Ресторан Gîte в Планшуэ (planchouet.ch)

Желающих переночевать размещают в одном из трех номеров, обставленных собственноручно изготовленной деревянной мебелью.

Самое маленькое заведение Санкт-Морица (кантон Граубюнден), отель-ресторан **Lej da Staz** предлагает тишину, удовольствие от проживания в «тайном уголке» и ничегонеделание с видом на озеро Штац. Десять номеров отличаются типично альпийским шармом, а в ресторане можно оценить блюда кухни региона Энгадин, приготовленные с использованием местных продуктов.

Свою историю заведение начало в 1900 году. Первоначально это была чайная, которую постепенно расширяли сменяющиеся владельцы, в конце концов превратив ее в ресторан. Купаться сюда приезжали уже в начале XX века – как швейцарцы, так и иностранцы, что способствовало процветанию заведения. Сегодня гостей здесь кормят блюдами из свинины и телятины, а также ризотто, пюре, полентой, жареной рыбой и овощными салатами; карта вин занимает около двадцати страниц.



В отеле-ресторане Lej da Staz сохранились старые фото, с которых на посетителей смотрит история заведения (lejdistaz.ch)

Расположенный в Бернском Оберланде отель-ресторан **Blausee** стоит на берегу одноименного озера, в котором разводят форель, между городками Фрутиген и Кандерштег. Заведение ведет свою историю с 1878 года, здесь можно как поесть, так и остановиться и посетить впечатляющий спа-салон.

В меню ресторана входит местная форель с кисло-сладкой фруктовой приправой и маринованными грибами, крем из копченой форели с шафраном, равиоли, приправленные песто с каштанами и орехами, лапша с жареными грибами, эскалоп из телятины, яблочный щербет, штрудель, пирожные и многое другое.



Природное окаймление отеля-ресторана Blausee (blausee.ch)

Любителям прогулок предоставляется возможность слиться с природой в заповеднике площадью 22 гектара, где стоит полюбоваться огромными елями и

грудями каменных валунов, оставшимися от обвалов, которые случились в доисторические времена. Вход в заповедник стоит 7 франков, кроме прогулок здесь в летнее время можно устроить барбекю или романтический пикник. Возраст озера Blausee составляет около 15 000 лет, его воды имеют насыщенный голубой цвет. На сайте заведения отмечается, что озеро, питаемое подводной рекой, поглощает лишь голубую часть спектра солнечного света. Температура воды здесь круглый год составляет около 8 градусов, что позволяет выращивать форель отменного качества.

[рестораны в швейцарии](#)

[отдых в Швейцарии](#)

[кухня в швейцарии](#)

[гастрономия](#)

[маттерхорн](#)

Статьи по теме

[Ужин на высоте и в темноте: самые необычные рестораны Швейцарии](#)

[Швейцарские рестораны с интересной историей](#)

[Обедать в ресторане как дома](#)

[Самые живописные террасы швейцарских ресторанов](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/la-vie-en-suisse/uikend-v-shveycarskih-shale-restoranah>