

Ужин на высоте и в темноте: самые необычные рестораны Швейцарии | En hauteur et dans la nuit: restaurants les plus insolites de Suisse

Автор: Ольга Юркина, [Женева](#) , 13.12.2011.



Уровень ресторанов гранд-отеля Tschuggen не уступает архитектуре спа-центра, спроектированного Марио Ботта (tschuggen.ch)

В преддверии новогодних праздников предлагаем нашим читателям подборку головокружительных предложений от швейцарских ресторанов, отличающихся интригующей атмосферой, бесподобной кухней или оригинальной манерой подачи блюд.

|
En prélude des fêtes de Noël, on vous propose une sélection des restaurants fabuleux: ambiance magique, excellente cuisine, cadre magnifique: tous les ingrédients réunis pour un repas ou un séjour inoubliable.

En hauteur et dans la nuit: restaurants les plus insolites de Suisse

Выключите свет и включите шестое чувство

Согласно некоторым источникам, традиция обедов в темноте зародилась еще в XIX веке, однако подтвердить эту гипотезу довольно трудно. Гораздо более достоверным представляется тот факт, что с начала 90-х годов социальные психологи и ученые, преимущественно в Германии и Франции, все больше интересуются опытом зрячего человека в кромешной тьме и обострением других органов чувств в отсутствии зрительных ориентиров. В частности, обоняния, осязания и вкуса. Оказалось, что в полной темноте человек совершенно иначе воспринимает пищу и гораздо больше внимания уделяет тонким ароматам, неуловимым оттенкам вкуса и текстуре блюда.

Концепт «ужина вслепую», завоевавший популярность в европейских столицах, достиг Швейцарии. Первый ресторан, специализирующийся на подаче блюд в темноте, открылся в Цюрихе под названием [«Blindekuh»](#). Второе заведение этой сети находится в Базеле. Банкеты в темноте организуются также в [Гриндельвальде](#), [Женеве](#) и [Фрибурге](#).

Ужин протекает в совершенно темной зале, защищенной от света несколькими рядами штор. Перед началом посетителей ожидает краткий инструктаж по поведению за неосвещенным столом и объяснение некоторых необходимых жестов: например, как налить воды в стакан, не промахнувшись при этом. Постепенно вы привыкните к темноте, но вот что конкретно находится в тарелке, понять будет не так-то просто. Не волнуйтесь: шеф-повар и его команда работают в освещенной кухне и создают истинные шедевры для дегустации вслепую. В конце ужина вам откроют все оставшиеся неразгаданными ингредиенты блюд.

Как и во французском варианте концепта, смысл ресторана в темноте – не только предложить необычный эмпирический опыт, но и обеспечить полноценную работу слабовидящим и незрячим людям. Официанты, обслуживающие темные залы, помогают непривыкшим к кромешной тьме посетителям разобраться в происходящем. Заведения, предлагающие ужин вслепую, обычно сотрудничают с ассоциациями слабовидящих и поддерживают их.

За столом у Шерлока Холмса

Роскошный Отель [Du Sauvage](#) в **Майрингене**, недалеко от Берна, обладает всем необходимым, чтобы погрузить посетителей в интригующую атмосферу детектива начала XX века. Едва приглашенные рассядутся за столом в изысканном зале, их сразу завлекут в увлекательное расследование. Интрига придает особую пикантность вечернему гастрономическому меню, а развязка, конечно, станет известна после десерта. Отель делает специальные предложения для групп и

предприятий, включающие ночь в одноместном или двухместном номере.

По правилам винодельческого цеха

Неподалеку от Брига, в валезанском городке Нидерернен, расположился уютный ресторан [Gommerstuba](#). Владелец 15 баллов Gault Millau, шеф-повар Рольф Грубер не останавливается на достигнутом и продолжает проводить смелые эксперименты, придающие его кухне характерный творческий оттенок. Не удивляйтесь, но в этом заведении даже салат останется ярким воспоминанием, не говоря уже об основном блюде и десертах. Так, нежное телячье жаркое подается с шоколадным соусом и травяным гаспачо, подчеркнута нотками ванили или шафрана: никаких табу, только невероятные открытия. Главной достопримечательностью ресторана остается оригинально оформленный винный погребок, в котором собраны лучшие валезанские сорта.

В королевской резиденции с видом на озеро

Пятизвездочный отель [Villa Principe Leopoldo Hotel & SPA](#) расположился на вершине «Золотого холма» в Лугано, недалеко от домика, где жил писатель [Герман Гессе](#). До 1931 года элегантный особняк, где теперь размещаются просторные номера, действительно был летней резиденцией принца Федерико Леопольдо из прусской королевской династии Гогенцоллернов. Из ресторана, обладающего 16 баллами Gault Millau и специализирующегося на гастрономической средиземноморской кухне, открывается захватывающий вид на озеро и окрестные горы.

На сказочном Рейне

Настоящий пряничный замок в стиле фахверка укрылся в лесу на берегу Рейна неподалеку от Базеля. Название отеля-ресторана говорит само за себя – [Waldhaus](#), или «лесной домик», действительно всплывает перед путешественниками, как волшебный дворец перед заблудившимся принцем. Сервис соответствующий: меню варьируется по сезону, для приготовления блюд используются только региональные продукты, а винный погреб обладает поистине королевской коллекцией. Но фирменным знаком заведения остаются мясные блюда: стейк шатобриан, бургундское фондю и тартары. Из зала Crischona открывается сказочный вид на Рейн, как и с балконов комнат, оформленных в старинном стиле.

Еще одно историческое здание, в котором теперь можно вкусно поесть и сладко поспать, - старинная мельница [Alte Rheinmühle](#) в Восточной Швейцарии, к которой удобно добраться и от Боденского озера, и от Цюриха. Романтичный домик в стиле фахверка был возведен на Рейне в 1647 году, и после реконструкции сохранил все свое былое очарование. Ресторан, обладающий 14 баллами Gault Millau, словно плывет по воде и балует гурманов изысканными блюдами из региональных продуктов.

С высоты птичьего полета

Ночь в самой высокой обитаемой башне Базеля и гастрономический ужин в ресторане [Filou](#) предлагает отель **Ramada Plaza**. Легкая творческая кухня только выигрывает от авангардистского оформления зала, где игра света на тарелке

придает блюдам еще большую экстравагантность. Но главное украшение стола – необыкновенная панорама города на Рейне, открывающаяся из окна.

Креативная средиземноморско-восточная кухня отеля-ресторана [EastWest](#), расположенного в центре Женевы, подчеркнута затейливыми декоративными интерьерами в жизнерадостных красках. Идеальное место как для романтического ужина, так и для делового обеда.

Почему бы не побаловать себя ужином в отеле, сразу после открытия ставшем признанным шедевром современной архитектуры? Четыре ресторана [Tschuggen Grand Hotel](#) в Арозе находятся на высоте во всех смыслах слова: гастрономическая кухня звездных шеф-поваров гармонично сочетается с великолепными видами на горные вершины Граубюндена. Но самым ярким впечатлением, несомненно, останется спа-центр «Горный оазис», спроектированный швейцарским архитектором Марио Боттой в форме символических елей-парусов, поднимающихся над заснеженными холмами.

[рестораны швейцария](#)

[оригинальные рестораны](#)

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[Рождество в джакузи](#)

[Бургундское на стол!](#)

[Швейцарские творения Марио Ботта](#)

[Экзотика в швейцарских границах](#)

[Швейцария впала в вегетарианство](#)

[Где поесть сырого в Швейцарии?](#)

[В Женеве открылся «восточно-западный» отель с «сенсуальным» рестораном](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/12669>