Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

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

Auteur: 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.

Один из вариантов ужина "вслепую" (itthing.com)
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

Винный погреб отеля Gommerstuba (myswitzerland.com)

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**. Обладатель 15 баллов Gault Millau, шеф-повар Рольф Грубер не останавливается на достигнутом и продолжаем 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, подчеркнуто 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

Villa Principe Leopoldo Hotel (leopoldohotel.com)
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.

Waldhaus: островок спокойствия в окрестностях Базеля (waldhaus-basel.ch)
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

Один из залов ресторана EastWest в Женеве (eastwesthotel.ch)

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.

ресторaны 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://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/uzhin-na-vysote-i-v-temnote-samye-neobychnye-restorany-shveycarii