

Самые живописные террасы швейцарских ресторанов | Les plus pittoresques terrasses des restaurants suisses

Author: Лейла Бабаева, [Женева-Лозанна-Фрибург-Невшатель-Сион-Делемон](#), 23.06.2014.



Воды Лемана голубые: вид с террасы ресторана Le Deck (barontavernier.ch)

В Романдской Швейцарии можно найти немало террас, которые дарят вид на великолепные пейзажи, где уютно отдыхать жаркой летней порой, и где можно открыть для себя неожиданную кухню. Остановимся на самых ярких из них.

| La Suisse romande offre un panorama de terrasses splendides où l'on est particulièrement bien en été, où l'on trouve une autre ambiance et une cuisine inattendue.

Les plus pittoresques terrasses des restaurants suisses

В городке Шексбре (кантон Во) расположена окруженная виноградниками терраса ресторана Le Deck с видом на Леман, лежащий несколькими сотнями метров ниже. Удобные кресла, меню, содержащее блюда кухонь пяти континентов, и пейзаж, который будет интересно рассмотреть в подзорную трубу, помогут распространиться с накопившейся усталостью и набраться сил для новых подвигов. Подборка лучших

местных вин, океаны солнечного света, горы на другом берегу озера, которые кажутся голубыми – сюда можно смело приглашать друзей или отметить день рождения, сыграть свадьбу или провести любое другое мероприятие.

Платаны, пальмы, столики под широкими зонтами – это терраса напротив отеля Hôtel des trois couronnes (Вева, кантон Во), которую журнал Hebdo назвал возможной победительницей среди остальных террас с видом на Женевское озеро. Здесь найдут яства по вкусу как любители изощренной кухни, так и те, кто предпочитает блюда попроще. Сидя за столиком, можно с одной стороны – любоваться изумрудной гладью Лемана, с другой – рассматривать фасад отеля, вызывающий ностальгические переживания о временах, когда такие дворцы были главной архитектурной модой, а люди носили одежду совсем другого фасона...

Виллар-сюр-Оллон, кроме своих достопримечательностей, хорош еще и тем, что на его территории стоит ресторан Lac des Chavonnes, где любители сказок, наверное, вспомнят девочку Хайди из повести Иоханны Спири. Почему? Потому что деревянное шале, в котором помещаются отель и ресторан, находится в горах, рядом с тихим озером. Блюда из морских рыб, фуа-гра, сырные деликатесы – чтобы это попробовать, нужно проехать на поезде до перевала Брете (Bretaye), а после пройти минут двадцать пешком – заодно и аппетит нагуляется.

В кантоне Фрибург в первую очередь назовем ресторан Des Trois Tours, где аппетитные блюда подаются в саду под звуки журчащего фонтана. Белая колоннада, вековые деревья и меню, в котором хочется выделить телятину, приготовленную с ароматными травами. Французский гастрономический гид Gault Millau присудил ресторану 17 баллов из 20 возможных. Здешний шеф-повар Ален

Бешлер трудится на своем посту уже 16 лет, и один из его подчиненных отметил: «Мы работаем плечом к плечу. Шеф-повар дает четкие указания, что нужно делать». Похоже, на кухне Des Trois Tours организация труда аналогична организации в оркестровой яме: никто не болтает, и все неукоснительно выполняют указания руководителя.

В коммуне Портальбан расположен ресторан La Salamandre, у террасы которого оригинальные соседи: порт с одной стороны и камыши – с другой. Звучит непрезентабельно, но выглядит гораздо лучше. И потом – можно любоваться на Невшательское озеро, по которому скользят лучи заходящего солнца. Так как заведение еще совсем новое, то пальмам и юккам еще предстоит вырасти на газоне. Недлинное, но вкусное меню, куда входят местные продукты, замечательные мясные и рыбные блюда: многие запомнят маринованного лосося, судака с васаби (японской приправой) и другие произведения.

[Izumi](#) – такое название имеет небольшой японский ресторан на крыше женевского Hôtel des Bergues. Для похода сюда придется приготовить хорошие денежки, но зато посетителям открывается шикарный вид на город, озеро и Альпы, а ресторан расположен на двух этажах: внутри – два уютных зала, а на верхнем этаже – столики за светящимися буквами, из которых складывается название отеля, и которые могут быть опущены, чтобы не мешать посетителям любоваться пейзажем.

Не хочется японской кухни, а как насчет тайландской? На Rue de Saint-Jean 57 в

Женеве находится ресторан Na'Village. Его терраса-сад – одна из наиболее

непривычных. Столики здесь разделены небольшими ручейками и тесно стоящим бамбуком. Вечером сад освещен мягко и загадочно, будто это и в самом деле происходит в легендарной Азии, а в определенные вечера в рассеянном свете грациозно движутся танцовщицы в саронгах. Меню здесь – соответствующее.

В Невшателе на Rue des Tunnels 11 стоит ресторан La Maison du Prussien, терраса которого окружена зеленью и дышит покоем. В летнее время здесь царит почти тропическая атмосфера, а едой посетители наслаждаются под пение птиц, журчание воды (благодаря которой раньше работала мельница) и шорох листьев, с которыми играет ветерок. Интересно, что с 16 июня по 11 июля здесь предлагается меню для «дам чемпионата мира», куда входят мясные и сладкие блюда. Шеф-повар Жан-Ив Древе обратился к женщинам с такими словами: «Избавьтесь от одиночества во время чемпионата мира по футболу, приобщитесь к красивой гастрономической программе по отличной цене!» К мужчинам также имеется напутствие: «Милости просим и вас, месье, если вы предпочитаете общество дам обществу мяча». Впрочем, весьма возможно, что многие женщины разделяют пристрастие своих кавалеров к одному из самых популярных в мире спортивных соревнований, в таком случае им будет, что обсудить во время обеда.

А теперь перенесемся в горы. В коммуне Савьез (кантон Вале) есть перевал Санетч, недалеко от которого стоит гостиница-ресторан Auberge du Sanetch, которая гостеприимно приветствует своих посетителей: «Добро пожаловать на высоту более 2000 метров». С террасы ресторана открывается шикарный вид на заснеженные пики, воздух чист и свеж, на стол подают фондю и [рёшти](#), а шеф-повар разнообразит свой трудовой день тем, что использует при поджаривании жидкий азот.

В Сионе приятно отдохнуть после насыщенных экскурсий в ресторане Enclos de Valère: в окружении средневековых стен замка Валер и близлежащих старинных построек перед взором живо встают картины минувших дней. Когда в валезанских Альпах безраздельно властвовали католические епископы, местные крестьяне не пропускали ни одной мессы в приходской церкви, а солдаты отражали бесконечные вторжения могущественных соседей. Впрочем, многие валезанские традиции живы и поныне. В том числе и гастрономические: на украшенной цветами террасе ресторана будет интересно отведать салат с козлятиной, рыбные закуски, десерт «клубничная симфония».

В районе Франш-Монтань (кантон Юра) притаился ресторан Le Paysan Horloger, в подвале которого находится музей часового искусства. Благодаря этому обстоятельству можно посмотреть на часы и разнообразные исторические фото, а потом подкрепиться, или же сначала поесть, а потом осмотреть экспонаты и приобрести набор для часового механизма из четырех составляющих, который можно самостоятельно собрать. К зданию с белым фасадом с двух сторон примыкают террасы, готовит еду хозяин, а подает его жена, умиляющая гостей квебекским акцентом.

[туризм в Швейцарии](#)

[швейцарские рестораны](#)

[памятники культуры](#)

[достопримечательности швейцарии](#)

Статьи по теме

[«Истинно швейцарский» спа Монблан в женеvском Le Four Seasons Hotel des Bergues](#)
[Швейцарский ресторан в списке The World's 50 Best Restaurants Awards](#)

[Швейцарский гостиничный и ресторанный бизнес опасается новых референдумов](https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/samye-zhivopisnye-terras-y-shveycarskih-restoranov)

Source URL:

<https://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/samye-zhivopisnye-terras-y-shveycarskih-restoranov>