

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo

Ženeva

Jen pár kroků od radnice můžete zajít na fondue nebo raclette do Les Armures (Rue Puits St.-Pierre 1, www.hotel-les-armures.ch). Restaurace patří k nejstarším v Ženevě a v roce 1994 ji navštívil i Bill Clinton, jak o tom svědčí pamětní deska. Ve druhém patře Grand hotelu Kempinski (Quai du Mont-Blanc 19, www.kempinski-geneva.com) najdete moderní restauraci, která sice není z nejdělnějších, ale z terasy nebo skrze obrovské okno přehlédnete Ženevské jezero, a budete-li mít štěstí, uvidíte i vycházející měsíc na pozadí siluety Mont Blancu.

Vliv francouzské a italské kuchyně je patrný takřka v celé Ženevě. Pokud si tedy chcete dát tradiční švýcarské jídlo jako fondue nebo raclette, zavítejte do Café du Soleil (Place du Petit-Saconnex 6, www.cafedusoleil.ch). Dobrou francouzskou kuchyni servírují v Opera Bouffe (Avenue de Frontenex 5, www.opera-bouffe.ch) a L'Ange de Dix Vins (Rue Jacques-Dalphin 31). Milovníci italských jídel ocení restauraci L'Europa (Rue du Valais 16) s komorní atmosférou nebo o něco rušnější La Trattoria (Rue de la Servette 1).



či Pablo Picasso. Jejich originální díla zdobí stěny jednoho z nejslavnějších, ale také nejdražších podniků v Curychu.

Pokud se chcete posilnit v méně opulentním stylu, zajděte do restaurace Café bar Odéon na Limmatquai 2 (www.odeon.ch). V nabídce zaujmou hlavně nápaditě připravené těstoviny, každý den jiné obědové menu a skvělé dezerty. Za menu o třech chodech tu zaplatíte od 50 do 80 švýcarských franků.

Basilej

K nejstylovějším restauracím patří Gifhüttli v centru města (Schneidergasse 11, www.gifhuettli.ch). Sídli ve starobylé budově zdobené sgrafity, kuchyně je převážně švýcarská a francouzská. Za večeri byste neměli zaplatit víc než 50 CHF bez nápojů. Zajímavou exkurzí do kuchyně tří států je vyhlášená restaurace Dreiländereck (Westquaistrasse 72, www.dreilaendereck.ch). Prosklená moderní stavba se řadí k tomu nejhezčímu, co může město v moderní architektuře nabídnout.

Dostatek restaurací najdete ve Steinenvorstadtu blízko fanouškovské míle. Tureckou kuchyni si můžete vychutnat například v Steinen-Grillu. Na nedalekém

náměstí Barfüsserplatz pak lze strávit příjemné chvíle v podnicích jako City Liner nebo Piadina-Bar. V ulici Schneidergasse zajděte do útulné restaurace Hasenburg. Vaří tu francouzskou a švýcarskou kuchyni.

Zajímavým zážitkem je oběd nebo večeře v restauraci Blindekuh (Slepá kráva), kde je jídlo hostům servírováno potmě, aby si dostatečně vychutnali všechny vůně a chutě. Podnik, jehož cílem je posilovat porozumění mezi vidoucími a slepými, najdete na Dornacherstrasse 192 (www.blindekuh.ch).

Curych

Jednu z nejlepších restaurací Blaue Ente najdete necelý kilometr jižně od středu města (Seefeldstrasse 223). Specialitou podniku je kachna na mnoho způsobů. Zkusit můžete také nabízené menu, které se mění každých pět týdnů. Je dobré si místa v oblíbené, ale poněkud dražší restauraci (cena za menu o třech chodech se tu pohybuje mezi 80 a 120 CHF) dopředu rezervovat. Další oblíbenou restaurací je Kronenhalle na Rämistrasse 4 (www.kronenhalle.com), chlubící se více než stoletou historií a řadou velikánů, kteří tu povečeřeli. Z literátů to byli například James Joyce nebo Friedrich Dürrenmatt, z branže hudební zde zasedli ke stolu třeba Richard Strauss či Igor Stravinskij a malíře zastupovali Marc Chagall

Bern

Speciality regionální a národní kuchyně ochutnáte například v restauraci Bristot Morillon v ulici Morillonstrasse, kde vám nabídnou i těstoviny nebo pokrmy z orientální gastronomie (www.bistrot-morillon.ch). Zdařilé ukázky národního kulinářství lze okusit i v Grandi's Restaurant (Weissensteinstrasse 61, <http://grandis-restaurant.ch>).

Množství restaurací pod širým nebem objevíte v okolí Bubenbergrplatz. Café Littéraire (Neugasse 25–37, www.stauffacher.ch) hledejte ve druhém patře knihkupectví Stauffacher. Dostanete zde jen bezmasá jídla ze surovin od ekologických zemědělců. Na speciality italské gastronomie se soustředí restaurace Allresto (Effingerstrasse 20, www.allresto.ch) nebo Adriano's Caffé (Theaterplatz 2, www.adrianos.ch), vhodné pro rychlé občerstvení. Seženete tam čerstvě praženou kávu a obložené sendviče.

Fotbalový speciál Euro 2008 vznikl ve spolupráci s

 Dovolena v Rakousku
www.austria.info

 Švýcarsko.
MojeSvycarsko.com



IN magazín Hospodářských novin • Šéfredaktor listu: Petr Šimůnek • **IN** magazín: Tomáš Wehle (vedení), Libor Ševčík, Tereza Hromádková, Kateřina Hovorková, Eva Petrová (grafika)
Redakce: Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, mail: in.hn@economia.cz, telefon: 233 073 071, fax: 233 072 060 • Příjem inzerce: Inzertní oddělení Economia a.s., Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, telefon: 233 071 782 • Tisk: Moraviapress, a. s., Břeclav • Samostatně neprodejné