

## Eiger, Mönch und Schlaraffenland

**Interlaken und seine Ferienregion sind ein Mekka für Feinschmecker. Ob Zutaten aus der einheimischen Küche oder originelle und überraschende Kreationen lokaler Starköche: Für zahlreiche Gaumenfreuden ist gesorgt. Vom kleinen Häppchen für Zwischendurch über Spezialitäten aus Nah und Fern bis hin zur süssen Verführung als abschliessende Krönung: Hier fehlt es an nichts.**

Liebhaber der lokalen Küche tauchen ein in eine Welt der „Pure Swissness“. Romantiker geniessen ihr Dinner direkt am See in einem der pittoresken Fischerdörfer. Restaurants mit bester Aussicht und Gault Millau-Auszeichnung sowie Gourmet-Kreationen auf höchstem Niveau garantieren kulinarische Höhenflüge. Wenn's einmal schneller gehen muss: Fastfood mit Qualität wird in Interlaken Realität.

### „Pure Swissness“

Schweizer Küche mit regionalen Produkten auf höchstem Niveau gibt es im Gourmet-Hotel Alpenblick in Wilderswil. Der mehrfach ausgezeichnete Sternekoch lässt sich über die Schultern schauen, wenn er interessierte Gäste in die Kunst des Rösti-Zubereitens einweicht. Auf Anfrage können Gruppen selbst aktiv werden und ihr Glück mit der eigenen Rösti in Chefs Küche versuchen.

Wildromantisch gestalten sich die nächtlichen Schlittelpartien am Niederhorn oder in Saxeten. Nach einem Glas Glühwein und einer rasanten Fahrt erwartet die Wintersportler ein traditionelles Käsefondue in einer der gemütlichen Alphütten. Im Sommer lohnen sich Alpbesuche ebenfalls. Beneidenswert, wer am Sonntagmorgen ein Älpler-Frühstück mit selbstgemachtem Käse geniesst, natürlich vom lokalen Senn oder Bauer persönlich serviert.

Schweizer Gerichte einmal anders: Eine spontane Küche mit aussergewöhnlichen Schweizer Produkten im Ambiente der Belle Epoque serviert, erwartet Sie in der Jungfrau Brasserie des bekannten Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa. Die Victoria-Bar überrascht zudem mit einem Apéro der besonderen Art. Der Chef de Bar persönlich rührt Cocktails aus selbst erstellten Schweizer Essenzen, Konzentraten und Mazeraten.

### **Romantik am Wasser**

Ein lauer Sommerabend auf einer ruhigen Terrasse mit Blick auf den Brienersee und die Berge, dazu ein gutes Glas Wein und ein herrlich frisches Fischfilet: Wirklichkeit wird diese traumhafte Vorstellung unweit von Interlaken im malerischen Fischerdorf Iseltwald. Mit der Gästekarte fahren Urlauber aus Interlaken gratis nach Iseltwald. Dort können sie in auserwählten Fischrestaurants genüsslich dinieren.

Wer glaubt, Fondue sei nur etwas für Käseliebhaber im Winter, hat sich getäuscht. Spätestens nach einem Fisch-Fondue im Hotel-Restaurant Chalet du Lac bekommt das Gericht eine neue Dimension. Jeden Freitag und Samstag lockt das Strandhotel in Iseltwald mit einer leckeren Fischgrillade à Discrétion. Mit weiteren Fischspezialitäten verwöhnt das Hotel Bellevue seine Gäste.

### **Best Views**

Den Thuner- und den Brienersee sowie die Jungfrau auf einen Blick: Das höchste Gebäude Interlakens macht es möglich. Zweifelsohne – Das Panorama-Restaurant Top o' Met im 18. Stock des Hotels Metropole bietet den besten Rundblick und eine Auswahl an internationalen Leckerbissen. Oberhalb Brienz thront das schmucke Erlebnishotel Lindenhof im Grünen. Gäste lassen sich am besten von der Hausspezialität „Rothorn-Spaziergang“ verwöhnen und geniessen dabei die einmalige Sicht auf den glasklaren Brienersee.

Nomen est Omen: „Glorious“ – ja, herrlich präsentiert sich die Terrasse des Hotels Gloria auf dem Beatenberg. Das weite Bergpanorama stets vor Augen, kommen die Gäste in den Genuss von spannenden kulinarischen Innovationen auf hohem Niveau.

### **Ein Genuss für Feinschmecker**

Unumstritten ein Restaurant mit Klasse ist das „La Terrasse“ des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa. Das elegante Gourmetrestaurant im Interlakener Luxus-Hotel bietet exquisite, französische Küche. „Gehoben, aber nicht abgehoben“: So lautet das Motto des Restaurants „Wine Art – drei Sinne“ in Interlaken. Die mediterrane Crossover-Küche garantiert kulinarische Sinneserlebnisse. Vinothek und Lounge warten auf all jene, für die Weingenuß und Essen Kultur bedeuten.

Geschichtsträchtiges Ambiente bietet die historische Hotelresidenz – das Grandhotel Giessbach. Greifbar nahe an den imposanten Giessbachfällen überzeugt das Gourmet-Restaurant „Le Tapis Rouge“ mit mediterraner Küche und französischen, schweizerischen sowie „gourmet-vegetarischen“ Kreationen. Mit Gaumenfreuden auserlesener Zutaten und feinsten Menüs verwöhnt der TV-Koch René Schudel seine Gäste in der Altstadt. Sein Restaurant „Benacus“ – eine Symbiose von Bar/Lounge, Restaurant und Vinothek – ist zugleich Schauplatz der Kochsendung „Funky Kitchen Club“ auf ProSieben Schweiz.

### **Fastfood mit Qualität**

Schnell und gut essen: ein Widerspruch? Nicht in Interlaken. Die Sandwich-Bar „Lord Sandwich“ eignet sich optimal für den kurzen Lunch oder eine Brotzeit. Passanten kreieren ihr Lieblings sandwich aus verschiedensten Brotsorten und frischen Füllungen selbst.

### **Die Ferienregion Interlaken im Gault Millau-Führer 2011**

Bei all diesem kulinarischen Hochgenuss erstaunt es nicht, dass zahlreiche Betriebe aus der Ferienregion Interlaken im renommierten Gault Millau-Führer zu finden sind. Premiere in der Ausgabe 2011 durfte der Fernsehkoch René Schudel mit seinem Restaurant „Benacus“ in Unterseen feiern und kann sich über einen weiteren Eintrag im 2012 freuen. Der gute Weinkeller und die kundenfreundliche Preisgestaltung sind überzeugend. Auch das Interlakener 5-Sterne Haus Lindner Grand Hotel Beau Rivage kann dank Originalität des Kochs auf einen Eintrag im Gault Millau-Führer stolz sein. Bereits mehrmals bewährt haben sich das Restaurant „Sellambiente“ im Zentrum Interlakens sowie der Sterne-Koch Richard Stöckli mit seinem Hotel-Restaurant Alpenblick in Wilderswil. Das Interlakener Luxus-Hotel Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa schafft es gar mit zwei Restaurants in den Führer: dem „La Terrasse“ und der „Jungfrau Brasserie“. Last but not least wird auch die historische Hotelresidenz „Grand Hotel Giessbach“ erneut mit Punkten belohnt.

### **Originelle Produkte hausgemacht**

Hobby-Köche finden in Interlaken eine Vielzahl spezieller und hausgemachter Produkte: Einer besonderen Eigenkreation zum Dinner steht demnach nichts im Weg. Verschiedenste Käsesorten oder Schokolade nach Hausrezept finden sich im Familienbetrieb „Chäs Fritz“. Das Delikatessen-Angebot von „Stocker's Degusta“ eignet sich hervorragend für die gehobene Küche. Seine Hausprodukte stellt der ehemalige Küchenchef des Victoria-Jungfrau

Grand Hotel & Spa natürlich und schonend her. Die berühmten Hardermannli aus feinsten Schokolade – gespickt mit Rum oder Kirsch – machen einen Abstecker in die Confiserie Rieder zu einem Muss für Schleckmäuler. Ebenso verführerisch sind die Kirschstängeli nach hauseigenem Spezialrezept und die bemerkenswerten Brotvariationen der Bäckerei Konditorei Mohler. Zum Einkaufen und Verweilen lädt das Altstadt Teehaus mit seinen über 150 Teesorten im Sortiment. Der Flaschengeist Shop gibt mit Edelbränden starke Wässerchen zum Besten. Raritäten an Flaschen und die passende Geschenkidee sind garantiert. Lokale Spezialitäten und Hausgemachtes bietet der im Sommer 2011 neu eröffnete „Swiss Mountain Market“.

### **Häppchen Schnäppchen Tour**

Fern ab vom munteren Treiben auf den Skipisten bietet Interlaken seinen Gästen eine wetterfeste Winterattraktion: Die Häppchen-Schnäppchen Tour ist die perfekte Alternative für all jene, welche die romantische Winteratmosphäre in Ruhe geniessen wollen.

Auf dem kulinarischen Rundgang durch Interlaken gibt es einzigartige und unterschiedlichste Produkte aus der Region zu degustieren. Süssigkeiten, Hunderte Teesorten aus aller Welt im schmucken Altstadt Teehaus, knusprige Brotvariationen, Schokoladegebäck nach Familienrezept, edle Tropfen, Spirituosen im mundgeblasenen Glas oder Wurst- und Käsesorten aus traditionellen Familienbetrieben: Ein Häppchen folgt dem nächsten Schnäppchen. Die Tasting Tour führt zu versteckten Plätzen und schmucken Läden in den Seitengassen des Ferienortes. Sie eignet sich als Après-Ski-Plausch der besonderen Art, für Firmenausflüge oder Familienfeste. Schlechtwetter kennt der Rundgang nicht. Die gemütlichen und stilvollen Geschäfte lassen die frostige Kälte vergessen und versprühen eine bezaubernde Winterstimmung.

### **Informationen**

Die Häppchen-Schnäppchen Tour wird von Herbst bis Frühling für Gruppen (ab 10 Pers.) auf Anfrage durchgeführt. Touren sind von Montag bis Freitag (ohne Mittwoch) vormittags (09 – 12 Uhr oder nachmittags (14 – 17 Uhr / 15 – 18 Uhr) buchbar. Der kulinarische Rundgang war eine Idee der Interessensgemeinschaft Jungfraustrasse. Die Tour wurde gemeinsam mit Interlaken Tourismus realisiert. Ziel der Tour ist es, die „Nebengassen“ Interlakens zu beleben. Das heisst, die Gäste sollen besondere Lokale kennenlernen, die nicht direkt an der



Hauptachse liegen und oftmals nicht entdeckt werden. Eine Reiseleitung von Interlaken Tourismus begleitet jeweils die Gruppen auf ihrer Tour.

**Medienkontakt:**

**Interlaken Tourismus, Patrizia Pulfer**

Manager Media Relations

CH – 3800 Interlaken

Tel. +41 (0)33 826 53 06, Fax +41 (0)33 826 53 90

[patrizia.pulfer@interlakentourism.ch](mailto:patrizia.pulfer@interlakentourism.ch), [www.interlaken.ch](http://www.interlaken.ch)

**Kontakt:** Interlaken Tourismus, Patrizia Pulfer, Manager Media Relations  
Höheweg 47, CH – 3800 Interlaken, Tel. + 41 (0)33 826 53 06, Fax +41 (0)33 826 53 90  
[patrizia.pulfer@interlakentourism.ch](mailto:patrizia.pulfer@interlakentourism.ch), [www.interlaken.ch](http://www.interlaken.ch)