

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 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's 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 einweiht. Auf Anfrage können Gruppen selbst aktiv werden und ihr Glück mit der eigenen Rösti versuchen.

Wildromantisch gestaltet sich der Aufenthalt auf der Alp Unterbergfeld oberhalb Beatenbergs. Fern ab von Strassen und Verkehr verbringen dort zwei Unterländer den Bergsommer. Mit Ausruhen ist jedoch nichts: Während sich der eine um die Kühe, Hühner und die weiteren Tiere kümmert, verarbeitet sein Kollege – der Käser – die gemolkene Milch zu bestem Berner Oberländer Bergkäse. Zwar offiziell kein Gastbetrieb, sind Passanten stets willkommen. Sind die Alp-Bewohner vor Ort, servieren sie auf Wunsch ein leckeres Fondue mit einer hauseigenen Käsemischung. Ein Sonnenuntergang im warmen Hanfbad unter freiem Himmel, Fondue für Gruppen über dem Lagerfeuer oder eine Nacht auf der Heubühne sind weitere Highlights, die an pure Swissness kaum noch zu überbieten sind.

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.

Romantik am Wasser

Ein lauer Sommerabend auf einer ruhigen Terrasse mit Blick auf den Brienzersee 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 Discretion. 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's 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 schicke 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“ im 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 Lieblingssandwich aus verschiedensten Brotsorten und frischen Füllungen selbst.

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 Kirschen machen einen Abstecher in die Confiserie Rieder zu einem Muss für Schleckmäuler. Ebenso verführerisch sind die Kirschstängel nach hauseigenem Spezialrezept und die bemerkenswerten Brotvariationen der Bäckerei Konditorei Mohler.

Zum Einkaufen und Verweilen lädt das Teehaus mit seinen weit über 100 Teesorten im Sortiment. Der Flaschengeist Shop gibt mit Edelbränden starke Wässerchen zum Besten. Raritäten an Flaschen und die passende Geschenkidee sind garantiert.



Hinweis

Neu zur Saison 2010 hat Interlaken Tourismus gemeinsam mit der Schlaefli & Maurer AG einen regionalen Gourmet Guide lanciert. Der „Kulinarische Reise(ver)führer“ präsentiert die besten und originellsten sowie typisch Schweizerische Restaurants der Destination Interlaken. Dieser ist an der Tourist Information von Interlaken Tourismus erhältlich.

Medienkontakt:

Interlaken Tourismus

Patrizia Pulfer

Manager Media Relations

Höheweg 37

Postfach 369

CH – 3800 Interlaken

Tel. +41 (0)33 826 53 06

Fax +41 (0)33 826 53 90

patrizia.pulfer@interlakentourism.ch

www.interlaken.ch