



VIERSTERNE SUPERIOR HOTEL SCHWEIZERHOF

Das Viersterne Superior Hotel Schweizerhof liegt direkt gegenüber dem Hauptbahnhof Zürich und um die Ecke der weltberühmten Bahnhofstrasse. Mit einer umfangreichen, baulichen Erweiterung entstanden auf einer Fläche von 275m2, unter der Leitung von Hoteldirektor Andreas Stöckli, sieben Deluxe-Zimmer und ein modernes Gym. Die neuen Deluxe-Zimmer sind bis zu 35 m2 gross mit raumhohen Fenstern und mit abgerundeten Wänden, die mit den eckigen Grundrissen schön harmonisieren. Die Decken mit schlichten Stuckeinfassungen sind in grau und weiss dekoriert. Teppich, Vorhänge und Bettbezug sind in den Farben Schwarz/ Rotviolett gehalten. Die Bäder sind bestückt mit Steinzeugplatten und glattpoliertem Granit nero-assoluto. Der Fitnessraum ist in den Farben Grau, Braun und Weiss gestaltet worden. Auf einer Fläche von 35 m2 stehen modernste Fitnessgeräte, die von einem Personaltrainer ausgewählt wurden.

www.hotelschweizerhof.com

MÖVENPICK



Beim neuen Konzept des Restaurants «20/20» an der Nüscherstrasse steht der Wein im Mittelpunkt. Der Gast wählt aus einer Selektion von rund 500 Flaschen den Lieblingswein aus, welcher dann vom Küchenchef David Klocksin mit der passenden Speise seine perfekte Ergänzung erfährt. Täglich gibt es die Möglichkeit, eine Rarität oder einen Wein aus der ‚Big Bottle‘ glasweise zu probieren. Auch optisch hat sich einiges verändert. Bereits der Aufgang in den ersten Stock ist nun ganz in Gold und Silber gehalten und von imposanten Lampen erleuchtet. Das geschichtsträchtige, warme Arvenholz im Restaurant ist geblieben; wird durch ein neues Lichtkonzept eindrücklich zur Geltung gebracht und sorgt in Kontrast zur neuen modernen Einrichtung für spannende Perspektiven. Am Eingang laden Hightables zum ungezwungenen Apéro ein, daneben locken Tische sowie eine Sofaecke zum ausgiebigen Sitzen und Geniessen ein.

Gepflegt, aber trotzdem unkompliziert www.moevenpick.com

DAS TROPENHAUS FRUTIGEN

im Berner Oberland mit der Aufzucht von Sibirischen Stören, produziert den Kaviar unter dem Namen Oona – Echter Berner Alpen Kaviar. Grundlage bildet dabei das klare, natürliche 18°C warme Bergwasser des Lötschbergmassivs, welches auf der Nordseite in einer Menge von ca. 70 Liter pro Sekunde austritt. Das Wasser trägt zur Reinheit und dem ausdrucksvollen Geschmack des Kaviars bei.

www.oona-caviar.ch



DER SCHWEIZER ALPEN KAVIAR

Die Kaviar-Saison mit der Lancierung der 3. Edition CaviArt wurde eröffnet. Die exklusive Verpackung für Kaviar-Dosen wurde vom Papierschnitt Künstler Ernst Oppliger gestaltet. Der Künstler erzählt die Geschichte des Alpen-Kaviars auf besondere Art.

www.ernst-oppliger.ch

MARKTGASSE HOTEL



Mitten im Zürcher Niederdorf gilt es als Treffpunkt für Ästheten und Geniesser. Das Boutique-Hotel verfügt über 39 individuell eingerichtete Zimmer. Das 4-Sterne-Haus im geschichtsträchtigen Gebäude mit seinen Zimmern, Suiten, Junior Suite, Generous, Cosy und Single kommt bei den nationalen und internationalen Gästen sehr gut an.

www.marktgassehotel.ch



DAS BALTHO IST IN BAR UND RESTAURANT UNTERTEILT.

Es hat 75 Sitzplätze und ist täglich geöffnet. Lukas Rüfenacht der Küchenchef ist verantwortlich für die Gastronomiekonzepte Baltho und delish. Im Baltho sorgt er mit seiner saisonalen und marktfrischen Küche für ein Casual Dining Erlebnis. Internationale Klassiker werden neu interpretiert und unterschiedlichste kulturelle Einflüsse finden zusammen. Die sorgfältig zusammengestellte Speisekarte wechselt regelmässig.

www.balthokuechebar.ch