

GaultMillau

EIN DORF IM AUFWIND
**Grindelwald
für Gourmets**

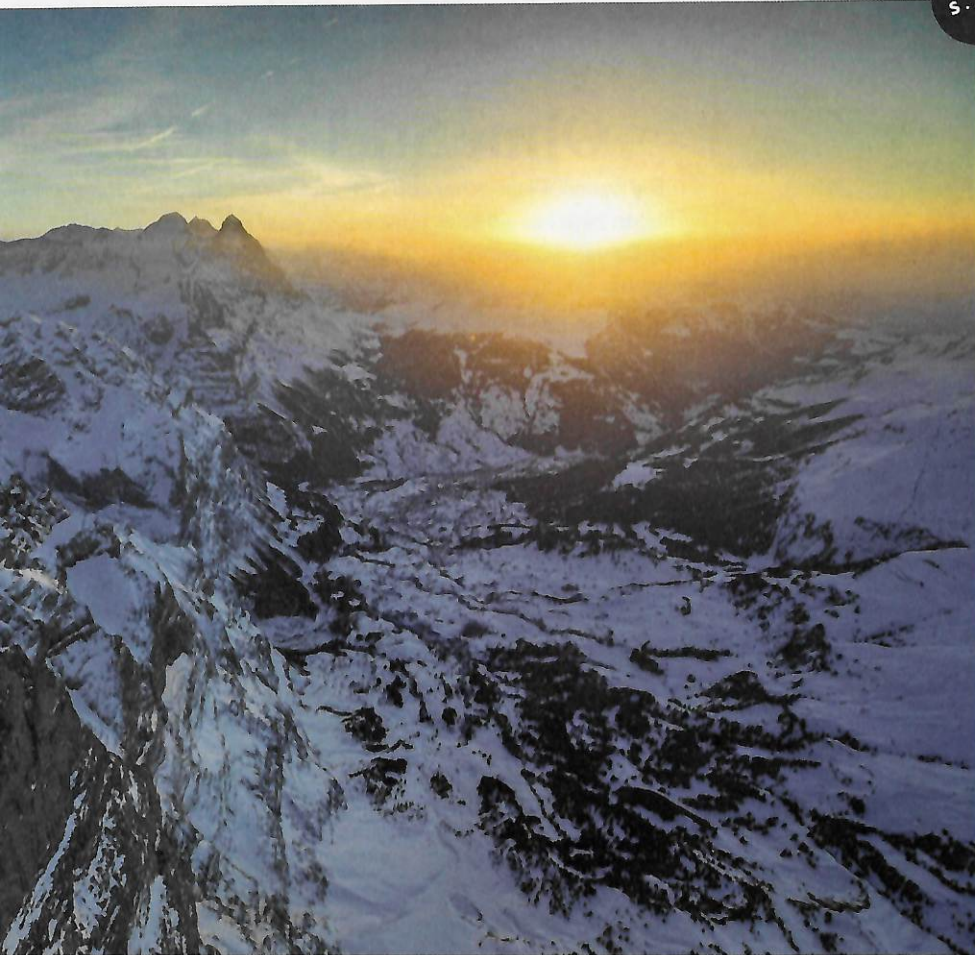
NACHHALTIG
**Rezepte
mit Brot**

Neugier
treibt ihn an
Arno Sgier mit
wildem Rosenkohl,
frisch vom Feld.

IM TEST
**Nature-
Joghurt**

ARNO SGIER, «TRAUBE», TRIMBACH SO

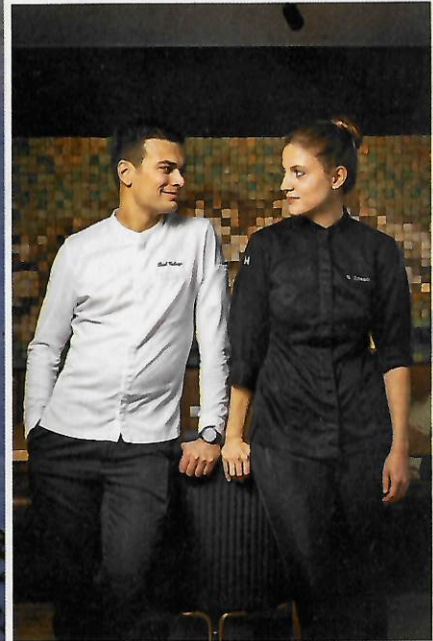
Der Professor



S. 32

Grindelwald ist top

Junge Köche wie Paul Cabayé und Stephanie Zosso vom Restaurant Glacier machen Grindelwald zum Paradies für Gourmets. **Seite 32**



S. 28



S. 104

Marco Campanella on Tour

Er ist am Bodensee aufgewachsen, aber im Tessin zu Hause. Und er besucht Produzenten, die ihn dort mit Fisch und Eiern für die Restaurants in Ascona und Arosa versorgen. **Seite 28**

Nature Joghurts im Test

Joghurts in Weiss sind bei uns begehrt. Sensoriker Patrick Zbinden (ganz hinten) hat mit einer Fachjury deren Qualität getestet. Ergebnisse: **Seite 104**

FOTOS: DAVID BIRRI, DIGITALE MASSARBEIT, KURT REICHENBACH, PAUL SEEWER, HANS-PETER SIFFERT



Aufschwung am Eiger

Kulinarische Aufbruchstimmung im Berner Oberland: Eine neue Generation von Hoteliers und jungen Küchenchefs **in Grindelwald** hat den Wert guten Essens wiederentdeckt. Dazu kommen idyllische Beizen mit Weitblickterrasse auf gebirgigen Höhen und an den Pisten.

Text David Schnapp Fotos David Birri



Naturschönheit Abendlicher
Blick auf Grindelwald am Fuss
der Eigernordwand. Hier bleibt
die Kirche noch fest im Dorf.

D

DASS KRISEN AUCH CHANCEN bedeuten, ist eine von oft dahergesagten Lebensweisheiten, bei denen nie so ganz klar ist, ob sie wirklich stimmen oder bloss gut klingen. Abschliessend beantworten kann das auch diese Geschichte nicht. Aber im Falle des schmucken und touristisch beliebten Dorfes Grindelwald lässt sich sagen, dass man der Antwort auf diese lebensphilosophische Frage etwas näherkommt. Seit einigen Jahren befindet sich der Ort mit der beeindruckenden Alpenkulisse von Wetterhorn, Eiger-nordwand oder Jungfrau kulinarisch auf einer Fahrt nach oben, um beim Bild der Berge zu bleiben. Der Aufschwung von Grindelwald hat zunächst viel zu tun mit Urs Kessler, dem langjährigen CEO der Jungfrau-bahnen. Dann ist, kulinarisch gesehen, nach Jahren der eher bescheidenen Genüsse, nach viel Fondue, Rösti und Geschnätzeltlem, eine auffällige Trendwende zu beobachten. Ein Grund dafür sei die Corona-Krise, wie uns auf den Rundgängen durch Grindelwald gesagt wird. «Das Ausbleiben grosser Gästegruppen aus Indien oder China hat Hoteliers und Gastronomen gezwungen, sich neu zu orientieren», sagt etwa Myriam Kaufmann, die in verschiedenen Hotels im Dorf gearbeitet hat. Sie ist heute Gastgeberin im heimeligen «Café 3692» mit beeindruckendem Terrassen-Panoramablick und führt seit zehn Jahren dieses ungewöhnliche Bistro zusammen mit ihrem Mann Bruno. Für den Schreiner ist



DÁVID IMRE RÓZSA,
KÜCHENCHEF «BELVEDERE»

«Ich habe
gelernt, mit
der Pinzette
zu arbeiten»

**Überraschende
Vorspeise Drei
verschiedene
Kürbissorten aus
Thierachern BE
mit Umami-Jus
und Sauerklee im
«1910 Gourmet
by Hausers» (o.).**

das kleine Lokal, das nur von Freitag bis Sonntag geöffnet ist (unbedingt reservieren!) eine Art Showroom für seine Holzarbeiten. In der Küche steht seit Beginn der gebürtige Rostocker Tilo Amft. Er verarbeitet ganze Steinböcke oder Hirsche, die die lokalen Jäger erlegen, und schreibt jeden Tag ein neues Menü auf die Schiefertafel. Es ist keine ganz grosse Küche, man pflegt eher solides Handwerk und herzliche Gastgebekultur. Durch die Krise, davon ist Myriam Kaufmann überzeugt, sei der einzelne Gast – nicht zuletzt aus der Schweiz – wieder in den Fokus von Hoteliers und Gastronomen gerückt. Das habe zu einem Umdenken in den Restaurantbetrieben geführt. Hinzu kommt, dass eine neue Generation Köche und Hoteliers die Anziehungskraft von Grindelwald entdeckt hat. Doch der Reihe nach.

EINEN ANFANG MACHTEN DIE QUEREINSTEIGER

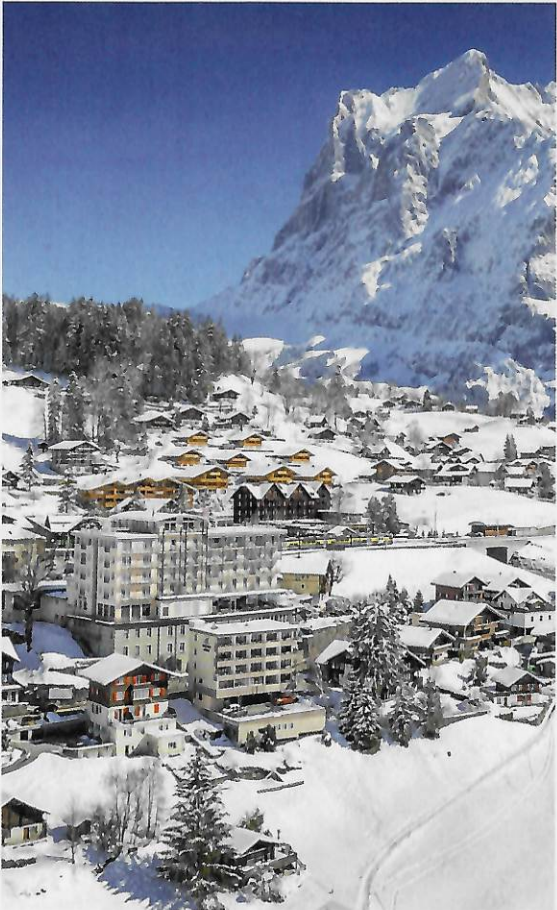
Justine und Jan Pyott. Das sportliche Paar – sie ist Basejumperin, er gehörte jahrelang zur Triathlon-Weltelite – übernahm 2017 das traditionsreiche Hotel Glacier mit Eiger-Nordwand-Blick und baute es aufwendig um zum Boutiquehotel mit starkem Lifestyle-Faktor. Kennengelernt haben sich die beiden über die Dating-App Tinder; das «Glacier» wurde zum ersten richtig grossen Paarprojekt und zu einem mittlerweile mit Bravour bestandenen Belastungstest für die Beziehung.



Gute Laune am alten Herd: die für das «1910 Gourmet by Hausers» im Hotel Belvedere verantwortlichen Köche, Dávid Imre Rózsa (r.) und José Eduardo Cunha.

Mehr als ein Jahrhundert Das Hotel Belvedere wurde 1907 eröffnet und von Johann und Rosa Hauser Marti geführt. Schon damals war die ganze Familie involviert. Und bis heute sind die Hausers für den Betrieb verantwortlich (u. r.).

Die nächste Generation Die Geschwister Carole und Philip Hauser sowie die Schwester ihres Vaters, Susanne (M.), führen heute mit neuen Ideen das Traditionshotel Belvedere (u. l.).





Talentiertes Paar Der Franzose Paul Cabayé und die Bernerin Stephanie Zosso sind gemeinsam für das Gourmetrestaurant und das einfachere «Petit Glacier» verantwortlich.

A man in a white chef's uniform stands in a restaurant. He is wearing a white long-sleeved button-down shirt with a small logo on the chest and dark trousers. He is leaning against a blue chair. The background shows a restaurant interior with a mosaic wall and a window looking out onto a snowy mountain landscape.

PAUL CABAYÉ,
KÜCHENCHEF «GLACIER»

«Ich steige fast
jeden Tag mit
den Ski auf den
Männlichen»



Gute Küche als Prinzip Das 2018 neu eröffnete Boutiquehotel Glacier wird von den Quereinsteigern Justine und Jan Pyott betrieben (o. I.).

Schön wie ein Bild Schweizer Lachs, von Paul Cabayé und Stéphane Zosso mariniert mit lokalem «Alpinist»-Gin, Estragon, Apfel und Schalotten-vinaigrette (o. r.).

Dorforiginal Der ehemalige Marketingfachmann Rolf Scheller und Hund Cicco beim «Rasthysi» auf dem Wanderweg zwischen Bort und Bussalp (u. I.).



Qualität in einem einfachen Stil Die Gastronomiefachfrau Myriam Kaufmann und ihr Mann Bruno im charmanten «Café 3692» mit tollem Blick auf die Alpenkulisse.

Gute Küche sei dabei von Anfang an ein wichtiges Thema gewesen, erzählt Madame Pyott heute. «Ernährung hat in der Karriere meines Mannes immer eine zentrale Rolle gespielt. Ausserdem hatten wir gemerkt, dass es zu Beginn schwierig war, Empfehlungen für gute Restaurants in Grindelwald abzugeben», sagt die gebürtige Französin. Logischer Schluss der Selfmade-Hoteliers: selber machen! Mit dem einheimischen Koch Jonas Messer wurde eine erste Wegmarke von 13 Punkten und das Debüt im Gault-Millau erreicht. Robert Steuri (heute «Maihöfli», Luzern) hob danach das Niveau weiter auf 15 Punkte an, und mit dem ebenso charmanten wie talentierten Küchenchefpaar Paul Cabayé und Stephanie Zosso ist das Gourmetrestaurant Glacier heute mit 16 Punkten die erste Gourmetadresse im Dorf. Geholfen hat bei diesem – durchaus abenteuerlichen – Aufstieg wohl der unbeschwertere Ausblick des engagierten Unternehmerpaars. Viele Betriebe in Grindelwald werden seit fünf und mehr Generationen von tief im Dorfgeschehen verwurzelten Hotelier-Familiendynastien geführt. Die Pyotts hingegen konnten unbelastet von Traditionen und einer wie auch immer ausgestalteten Vergangenheit das machen, was sie für richtig hielten. «Fine Dining», sagt Justine Pyott

MYRIAM KAUFMANN,
CAFÉ 3692

«Das Wegbleiben grosser Gästegruppen zwang zum Umdenken»

deshalb auch mit gutgelaunter Offenheit, «betreibt man nicht, um viel Geld zu verdienen, sondern aus Leidenschaft und Freude an gutem Essen.» Paul Cabayé und Stephanie Zosso bekommen deshalb «eine Carte Blanche» für ihre Arbeit. Das Resultat ist eine feinsinnige Regionalküche mit

Raffinement und hohem ästhetischem Anspruch. Der gebürtige Franzose Paul Cabayé hat internationale Wettbewerbe gewonnen und bringt als früherer Kadermitarbeiter im Spitzenensemble von Franck Giovannini aus dem legendären Hôtel de Ville in Crissier VD viel Talent und Erfahrung mit. Und vor allem fühlt sich der 31-Jährige wohl im «Tor zur Jungfrauregion» (Google) auf 1034 Metern über Meer: «Ich steige fast jeden Tag mit den Tourenski auf den Männlichen», erzählt der drahtige Koch. Wenn er dann gegen Mittag ins Hotel zurückkehre, sei er voller Energie und mental befreit.

FÜR DEN KULINARISCHEN AUFSCHWUNG in Grindelwald gibt es eine dritte entscheidende Komponente: In einigen Häusern wie dem «Belvedere» hat die nächste Generation von Hoteliers das Zepter übernommen. Die Familie Hauser ist hier seit 1907 im Geschäft mit Gästen. Der grosse deutsch-schweizerische Schriftsteller und Nobelpreisträger Hermann Hesse hat hier über-



AURÉLIEN METTLER,
«FIESCHERBLICK»

«Alles wird von Grund auf selber zubereitet. Und am Abend gibts ein Menü»



Die drei vom Hotel Fiescherblick
Küchenschef Aurélien Mettler zwischen Matthias (l.) und Lars Michel (o.).

Ein neuer Stil im Dorf Im «Fiescherblick» haben die Brüder Michel ihren Traum vom persönlich geführten Hotel nach modernen Ideen verwirklicht (u. r.).

Hübsche Kleinigkeit im «Fiescherblick»
Salziges Merengue, gepuffter Amaranth und Leberparfait von der Appenzeller Ente, zubereitet von Aurélien Mettler (u. l.).



Moderne Gemütlichkeit aus Holz und zeitgemässen Materialien: das Restaurant im Design-Resort Bergwelt.



Hier richtet der Küchenchef an: Urs Gschwend («Bergwelt») vollendet seine Langustine mit Mais, Kürbis und Krustentier-Bisque.



Auftrag erfüllt
Markus Handau hat im Romantik-hotel Schweizerhof die Karten neu geschrieben und das Gourmet-restaurant Schmitte etabliert (o. l.).

«Der Wald» Auf Salz gebackene Randen mit Hagebutten, Trüffel, Lärchenkresse und Pilzen, bereitet von Markus Handau (o. r.).

nachtet, von ihm stammt «Grindelwald», eine Art Nationalhymne des Dorfes: «Schon manche selige Nacht hat über mir geblaut / Doch so wie heut hab ich die Sterne nie geschaut. / Die Berge stehen steil mit schroffer Stirn, / Ein leises Leuchten geht von Firn zu Firn.»

Nun steht mit den Geschwistern Philip und Carole sowie ihrer Tante Susanne Hauser die vierte Generation der Hausers in der Verantwortung und macht das Traditions-hotel fit für die Zukunft. Ein Element der Strategie ist das jüngst eröffnete «1910 – Gourmet by Hausers» (15 Punkte im GaultMillau, ein Michelin-Stern). «1910 erweiterte Johann Hauser das «Belvedere». Der damals neue Herd steht zentral im kleinen, gemütlichen Stübli mit nur sechs Tischen. Die Zeit, als die Zutaten für die Küche noch selber angebaut wurden oder aus der Region stammten, dient als Inspiration für unser heutiges regionales und nachhaltiges Konzept», umschreibt die Familie das Konzept.

So sitzt man in einem fensterlosen, aber gemütlichen Raum und wird bald überrascht von einer vor Kreativität funkelnden Küche. Dafür verantwortlich ist der 35-jährige Executive Chef des Hauses, Dávid Rózsa, zusammen mit seinem Kollegen José Eduardo Cunha. Das Duo mit ungarischen respektive portugiesischen



**URS GSCHWEND,
KÜCHENCHEF «BERGWELT»**

«Ich bin so etwas wie der Papi der jüngeren Köche im Dorf»

Wurzeln kombiniert klassische Küche mit Ideen der Nordic Cuisine zu faszinierenden Ergebnissen: Randensphären, trockengereifter Zander mit einer Dashi auf Basis der Zanderknochen oder ein Kalbsjus mit fermentierten Kastanien zu in Palmkohl eingerolltem Kalbshackfleisch gehören zu den Höhepunkten des Wintermenüs. «Eigentlich bin ich nur nach Grindelwald gekommen, um Ski fahren zu lernen», sagt der Koch. Zuvor habe er in den Dreisternerrestaurants Maaemo in Oslo und Geranium in Kopenhagen gelernt, mit Pinzetten umzugehen. «Aber das klassische Kochen liegt mir näher.»

FÜR DÁVID RÓZSA hat die Tatsache, dass die diversen talentierten Köche in anderen Häusern und Restaurants im Dorf sich ebenfalls einer guten Küche verpflichtet fühlen, eine motivierende Wirkung. «Motivierte Kollegen um sich zu haben, motiviert einen selbst», stellt er fest. Nur ein paar Schritte entfernt, im Romantikhotel Schweizerhof, hat der 33-jährige Deutsche Markus Handau den Auftrag der Hotel-direktion erfüllt: Er hat die Karten der fünf verschiedenen Restaurants umgeschrieben und aus der Holzgetäferten «Schmitte» eine Gourmetadresse mit 14 GaultMillau-Punkten gemacht.



Romantikhotel
By Night Zum
Fünfsternehotel
Schweizerhof gehört
das 14-Punkte-
Restaurant Schmitte.



Kaffee und Kuchen
oder Fondue und
Raclette: Fränzi
Kaufmann vor ihrem
«Hoflädeli» und
dem «Brüggbeizli».

Kultlokal seit 1997
Familie Läuchli
(links Chef Dominik)
betreibt mit viel Engage-
ment «Onkel Tom's
Hütte»: schmackhafte
Blechpizza und hervor-
ragende Weinkarte.



**Im Winter nur zu
Fuß oder mit dem
Schlitten erreichbar:**
Luzia Gislér vor der
Ischboden-Hütte an
der nicht befahr-
baren Strasse zur
Grossen Scheidegg.


**GOURMET-WUNDER
VON GRINDELWALD**

Die neue Generation Köche sieht sich als Gemeinschaft

jüngeren Kollegen. Denn auch das gehört zur aktuellen kulinarischen Realität im Ort: Die neue Generation von Spitzenköchen sieht sich nicht in erster Linie als Konkurrenten, sondern als Teil einer Gemeinschaft. Man

tauscht sich in einer WhatsApp-Gruppe aus, hilft mit Rat oder bei Bedarf auch mal mit der Gebrauchsleihe von Geräten.

Auf dem Spaziergang durchs Dorf fällt zudem auf, dass die Qualitätsoffensive in den Küchen einen zunächst unerwarteten Zusatzeffekt hat. Im schlicht eingerichteten Laden «Qraftwerk» wird ein hochstehender Stil bei Patisserie und Schokoladearbeiten angeboten. Und gegenüber der hochfrequentierten Pizzeria Onkel Tom's, wo seit 1997 eigenwillige, geschmacksstarke Blechpizzas gebacken werden, gibt es seit Kurzem sogar eine lokale Kaffeerösterei.

Marco Münch hat vor einem Jahr «EigerBean» eröffnet und sagt, es habe zuvor keine handwerklichen Spezialitätengeschäfte wie dieses im Ort gegeben. «Deshalb hat es einfach einen gebraucht, der das macht.» Münch röstet zum Beispiel Arabica-Bohnen der Sorte Antigua, die zu dem «einen Prozent der weltweit besten Kaffees gehören» und macht daraus mit exakt temperiertem Wasser und Präzisionswaage einen hocharomatischen Filterkaffee. Wo gute Köche Ambitionen entwickeln,

Gemütliches Versteck «Onkel Tom's Pizzeria und Weinlokal» (vorderes Haus) ist ein gut besuchter Geheimtipp. Reservationen werden keine entgegengenommen. Wer zu spät kommt, muss auf einen frei werdenden Tisch warten (o. l.).

(Fast) alles hausgemacht In der Ischiboden-Hütte werden vorwiegend Köstlichkeiten aus der eigenen Küche serviert, etwa Kuchen oder Plättli mit Zutaten von regionalen Produzenten (o. r.)

Noch bis Ende März 2024 bleibt Handau im «Schweizerhof», danach will er sich auf kulinarische Weltreise begeben, wie er sagt. In Erinnerung bleiben werden Gerichte, wie sie noch vor, sagen wir, fünf Jahren im Dorf undenkbar gewesen wären. Hier habe man sich daran gewöhnt, dass Gäste aus Asien einen Hauptgang teilen, ausgiebig Fotos schießen und auf Instagram stellen, wie es ein Hotelier hinter vorgehaltener Hand sagt. Markus Handaus fast schon spektakuläre Vorspeise «Der Wald» ist zwar durchaus Instagramtauglich. Aber die aromatisch-poetische Komposition aus roten und gelben, auf Salz gebackenen Randen, Hagebuttengel, Trüffelcreme, Umami-Erde aus getrockneten Pilzen, geschmorten und eingelegten Piopine-Pilzen, Piniensponge, Kräuter-Kartoffel-Chips, Lärchenkresse und Schafgarbe will man dann doch nicht teilen, sondern am liebsten selbst essen.

WIR VERLASSEN DAS ROMANTIKHOTEL oberhalb des Bahnhofs und machen uns auf in Richtung Kirche am östlichen Ende von Grindelwald. Unterwegs treffen wir Urs Gschwend, den neuen Küchenchef im zeitgemäss-gemütlichen Hotel Bergwelt. Der 57-jährige, erfahrene Küchenchef bezeichnet sich selbst als «Papi im Dorf». Damit meint er seine Rolle im Verbund der weitaus



Fondue ist Pflicht in der Winter-
saison! Monika Aeschlimann auf
der Terrasse ihres charmanten
«Stallbeizli Heubode», wo sie
Buurezmorge, Käse- oder
Fleischfondue serviert.



Auch das gab es nicht immer
Der gelernte Koch Marco Münch
betreibt seit rund einem Jahr
die Kaffeerösterei «EigerBean»
mit gemütlichem Café
im Dorfczentrum.

POURE OVER	6
ESPRESSO	4
AMERICANO	5
CAPPUCCINO	5
COFFEE LATTE	5
FLAT WHITE	6
MOCCA	6
SPANISH LATTE	7
CORTADO	6

TEA / CASCARA	6
CHOCOLATE	5
LEMONADE	5
CHAI LATTE	6

ASK FOR DETAILS

OATMLK	+0.50
SIRUP	0.50
LAP	2



Hölzerne Gemütlichkeit Im «Stallbeizli Heuboden» gibt es Raclette und Fondue, Tischgrill oder Fondue Chinoise in alpiner Atmosphäre (o. l.).

Schokolade und mehr Nadja Rebecca und Oliver Fuhrer betreiben seit Dezember 2022 das «Qraftwerk», eine Manufaktur mit Laden für Patisserie und Backwaren (o. r.).

besteht für solche Produkte plötzlich eine Nachfrage. Den «EigerBean»-Kaffee beispielsweise gibt es – und jetzt sind wir endlich bei der Kirche im Dorf angelangt – im neu eröffneten Hotel Fiescherblick. Hier ist das «Gourmet-Wunder von Grindelwald» in einer weiteren, hochinteressanten Variante zu beobachten: Auch die Brüder Matthias und Lars Michel entstammen einer Hotelfamilie, deren Tätigkeit im Ort fünf Generationen zurückreicht. Gegenüber dem «Gletschergarten», dem Hotel ihrer Eltern, haben die Brüder das Haus mit 19 Zimmern nach zwölf Jahren Leerstand als persönlichen Traum vom Gastgebertum wiedereröffnet. Hölzerne Oberländer Gemütlichkeit ist hier mit skandinavischem «Hygge»-Stil kombiniert. In der Küche steht mit dem jungen Berner Aurélien Mettler ein grosses Talent, das klassische Handwerkstugenden mit regionalen Produkten und Ideen aus Japan und Skandinavien zu verbinden versteht. Zum mutigen Hotelkonzept gehört, dass die Gäste – neben dem Frühstück – abends nur ein Menü in verschiedenen Grössen bestellen können. «Wir kochen auf französischer Basis, so wie ich das gelernt habe. Und richtig kochen heisst für mich beispielsweise, dass wir alle Fonds selbst machen, ganze Fische verarbeiten und aus den Abschnitten den eigenen Fumet herstellen», erklärt Mettler.

**MARCO MÜNCH,
KAFFEERÖSTER
«EIGERBEAN»**

«Es hat einfach einen gebrauch, der das macht»



Aus der Nordic Cuisine stammen Ideen wie die konsequente Verwendung lokaler Zutaten. Und dass die Köche den Herd verlassen, um den Gästen einen Gang zu servieren, ist ein Trend, der in der New Nordic Cuisine populär wurde. Schliesslich begeistert den

jungen Koch die Arbeitsweise und Geschmacksbalance japanischer Köche. «Bei meiner Reise durch Japan hat mich die Arbeitsethik der Chefs unglaublich fasziniert. Diese Hingabe und Genauigkeit ist einmalig», sagt er. Mit dem gewagten Menükonzept inmitten einer tradierten Halbpensionkultur konnten die Brüder Michel ihre Mitarbeiterzahl innerhalb von nur einem Jahr von 9 auf 16 erhöhen. Damit beweisen sie auch, dass der neue Küchen- und Gastgeberstil im Dorf auf eine interessierte Kundschaft trifft. Neben der Fels gewordenen Faszination Eiger, Mönch und Jungfrau scheint sich auch gutes Essen in Grindelwald als Touristenmagnet zu etablieren. ●



David Schnapp ist Autor beim GaultMillau-Channel und schreibt über Köche, Essen und Produzenten hochwertiger Lebensmittel.

David Birri ist in Meiringen zu Hause und fotografiert Menschen, Essen oder Sportereignisse wie das Lauberhornrennen.



**Gault & Millau**

Note für eine wegweisende, überragende Küche



Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität



Note für beste Qualität und hohe Konstanz



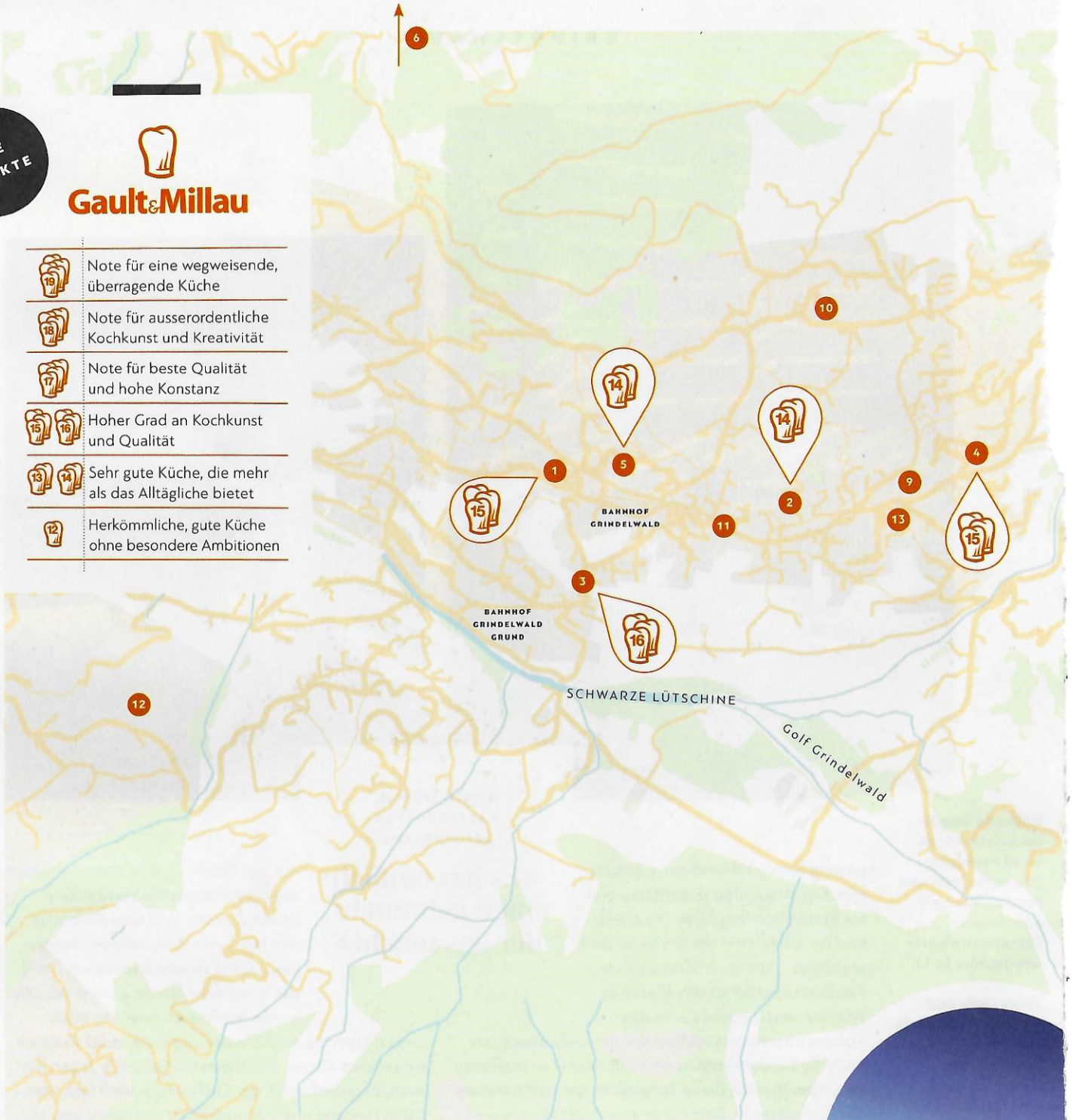
Hoher Grad an Kochkunst und Qualität



Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet



Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

**Restaurants****1 HOTEL BELVEDERE – 1910 GOURMET BY HAUSERS**

Raffinierte Küche aus lokalen Produkten, mit Ideen der Nordic Cuisine und der klassischen handwerklichen Küche.

Dorfstrasse 53
+41 33 888 99 99
belvedere-grindelwald.ch**2 BERGWELT GRINDELWALD BG'S GRILL**

Urs Gschwend beherrscht Comfort Food ebenso

wie Gerichte auf hohem Niveau, die er als Menü serviert.

Bergwelt 4
+41 33 854 85 85
bergwelt-grindelwald.com**3 BOUTIQUE HOTEL & RESTAURANT GLACIER**

Paul Cabayé und Stephanie Zosso sind privat und beruflich ein (Traum-)Paar; anspruchsvolle Gerichte und eine lockere Karte kommen aus ein- und derselben Küche.

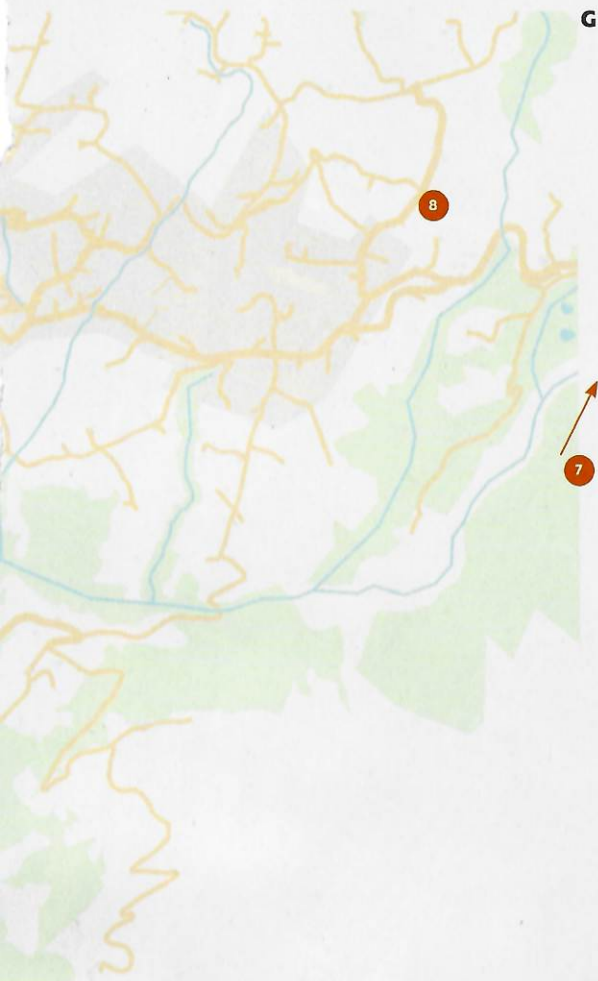
Endweg 55
+41 33 853 10 04
hotel-glacier.ch**4 HOTEL FIESCHERBLICK**

Entdeckung in Grindelwald: anspruchsvolle Regionalküche im stilvollen Hotel.

Dorfstrasse 203
+41 33 853 18 81
hotel-fiescherblick.ch**5 ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF – SCHMITTE**

Bis Ende März 2023 kocht Markus Handau, danach übernimmt ein neuer Chef.

Swiss Alp Resort 1
+41 33 854 58 58
hotel-schweizerhof.com**Grindelwald begeistert mit einem Skigebiet am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau. Und die tollen Bergbeizli mit den traumhaften Terrassen laden auch an den Pisten zum Verweilen.**



Adressen

Cooler Pisten- und Bergbeizen mit traumhaften Terrassen und die besten Gourmet- und Hotelrestaurants in Grindelwald auf einem Blick.

Bergbeizen

6 RASTHYSI

Lebenskünstler Rolf Schneller begrüsst zusammen mit Trüffelhund Cipo die Gäste in seinem Bergbeizli.

Holenwang 1
+41 78 789 34 21

7 ISCHBODEN-HÜTTE (LUZIAS KLEINES PARADIES)

Persönlich geführte Beiz mit traumhaftem Blick und vor

allem einer charmanten Gastgeberin.

Ischboden
+41 78 818 59 38
ischboden-huette.ch

8 HOFLÄDELI & BRÜGGBEIZLI

Perfekt für einen Zwischenstopp und einen Kaffee mit handgemachtem Nussgipfel oder einem Plättli mit Produkten vom hauseigenen Hof. Das Beizli ist auch auf Ski erreichbar.

Moosgasse
+41 79 769 76 66
hoflaedeli-brueggbeizli.ch



1



12



5



3

Weitere Adressen im Dorf

9 EIGERBEAN THE COFFEE ROASTERY

Marco Münch, ehemaliger Restaurantleiter im «Glacier», ist der erste Kaffeeröster im Dorf. Seine Arabicas gehören zu den besten Rohkaffees der Welt.

Dorfstrasse 195
eigerbean.ch/de

10 CAFÉ 3692

Charmante Beiz der Familie Kaufmann, mit Panoramaterrasse. Im Inneren ist das Lokal ein Showroom der Holzarbeiten von Bruno Kaufmann. Am Herd steht Tilo Amft aus Rostock, der seit 30 Jahren in Grindelwald lebt.

Terrassenweg 61
+41 33 853 16 54
cafe3692.ch

11 QRAFTWERK – CHOCOLATE & SWEETS

Ein innovativer Confiseur und eine ideenreiche Marketingfrau

haben sich hier zusammengesetzt: Nadja und Oliver Fuhrer verkaufen im Laden mit Produktionsraum Schokoladenspezialitäten und Patisserie.

Dorfstrasse 123
+41 33 525 85 65
facebook.com/qraftwerk.ch

12 STALLBEIZLI HEUBODE

Gastgeberin Monika begrüsst im ausgebauten Stall ihre Gäste, nebenan liegt gleich der Hof der Familie. Serviert wird Fondue (Käse und Fleisch) oder Fleisch vom Tischgrill.

Itramenstrasse 2a
+41 79 371 67 44
stallbeizli-heuboden.ch

13 ONKEL TOM'S WEINLOKAL

Die Blechpizza der Familie Lächli ist in Grindelwald berühmt, die Weinkarte (400 Positionen) fein kuratiert. Keine Reservationen möglich!

Dorfstrasse 194
+41 33 853 52 39
onkel-toms.ch