

SEEGENUSS DELUXE

Bodensee und Vierwaldstättersee vereinen dramatische Naturkulissen mit einer Gastronomie, die von urchigen Beizen bis zu Sternelokalen reicht. Eine kulinarische Entdeckungsreise zu den Perlen der beiden gegensätzlichen Schweizer Seen.

TEXT DOMINIK VOMBACH

Malerisch: Blick über den
Innerschweizer Vierwaldstättersee mit
dem Pilatus im Hintergrund.

Foto: Boris Stroujler / Shutterstock



Silvio Germann, der kulinarische Gestalter des «Mammertsberg», bei der Arbeit.



Zeitlose Eleganz und entspannte Ruhe – im «Mammertsberg» wird jeder Tisch zum Lieblingsplatz mit Ausblick ins Grüne.



Kulinarischer Leuchtturm in der Region: Die «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen vereint historische Atmosphäre mit moderner Gastlichkeit und herausragender Kulinarik.

KULINARISCHE HÖHENFLÜGE
Nur fünf Kilometer östlich, in Tägerwilen direkt an der deutsch-schweizerischen Grenze am Seerhein, setzt das charmante Hotel «Trompeterschlössle» mit schottisch inspiriertem Ambiente und über 300 Whiskys einen internationalen Kontrapunkt. Der Seerhein verbindet Obersee mit Untersee und macht diesen Ort zu einem symbolischen Tor zwischen den Kulturen.
Kulinarischer Leuchtturm der Region ist die «Taverne zum Schäfli» in Wigoltingen. Das über 300 Jahre alte Riegelhaus beherbergt mit Christian Kuchler einen wahren Meister der Klassik. Gänge wie eine handgetauchte Jakobsmuschel an Corailsauce, getoppt von Osietra-Kaviar, lassen auf der kulinarischen Wolke sieben schweben. In Freidorf findet sich das exklusive Bou-

tique-Hotel «Mammertsberg» in einem historischen Fachwerkgebäude. Silvio Germann zaubert jugendlich-unbeschwerte Kreationen. Die passenden Getränke serviert Falstaff Sommelier des Jahres 2024 Giuseppe Lo Vasco.
MEDITERRANES FLAIR IN DEN ALPEN
Der Vierwaldstättersee schlängelt sich fjordartig über 150 Kilometer Uferlänge durch vier Kantone. In Vitznau am Nordufer, wo seit 1871 die weltälteste Bergbahn auf die Rigi fährt, wird das «Park Hotel» als privates Gästehaus geführt. Im «focus ATELIER» entführt Patrick Mahler die Sinne in neue Sphären. Seine filigranen Kunstwerke verschmelzen klassische französische Basis mit japanischen Einflüssen. Weinliebhaber wählen aus 35.000 Etiketten. Westlich von Vitznau arbeitet Chef Christoph Oliver Aebersold im «UniQuisine Atelier», während Sommelier Agron Tunprenkaj für Weinbegleitungen sorgt. Auf dem Bürgenstock, einem 1128 Meter hohen Plateau mit Panoramablick auf die Rigi, verschmelzen im «Spices Kitchen and Terrace» asiatische Aromen aus Japan, China, Indien und Thailand. So unterschiedlich beide Seen auch sein mögen – so vielfältig ist die Gastronomie, die an beiden zu finden ist. >

AM BODENSEE UND AVIERWALD-STÄTTERSEE VERSCHMELZEN LANDSCHAFT UND KULINARIK ZU EINEM ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.

Über 1500 Seen glitzern in der Schweiz zwischen majestätischen Gipfeln – eine aussergewöhnliche Dichte, die das kleine Alpenland zu einem wahren Seenparadies macht. Aus der Vielfalt der Seen ragen zwei Gewässer heraus, weil sie gegensätzlicher nicht sein könnten: Der 536 km² grosse Bodensee als lebendiges Dreiländereck sowie der 114 km² grosse Vierwaldstättersee als Inbegriff der Schweizer Alpenwelt.
Die 273 Kilometer Uferlänge des Bodensees, des drittgrössten Sees Mitteleuropas,

teilen sich die Schweiz, Österreich und Deutschland. Der Untersee, wo der Rhein den Bodensee durchfließt, beeindruckt durch unberührte Uferlandschaft und malerische Dörfer. Zu den Highlights gehören Stein am Rhein mit seiner weltberühmten Altstadt und Mammern, wo sich das legendäre Restaurant Schiff befindet, das 2022 zur «Falstaff Beiz des Jahres» gewählt wurde. In der 250 Jahre alten Gaststube mit geschnitztem Holztäfer geniesst man Klassiker: Mistkratzerli mit handgeschnittenen Pommes frites, fangfrischen Kretzer oder gebackenen Hecht.

Fotos: Joan Nathanael Minder, Tanja Kurt / Digitale Massarbeit, Fabian Haepli, David Schnapp, beigestellt



Sternekoch Christoph Aebersold und Gastgeber Agron Tunprenkaj vom modernen «UniQuisine Atelier».



Direkt am Vierwaldstättersee gelegen, bietet das «Mandarin Oriental Palace Luzern» nicht nur Aussicht auf die Zentralschweizer Bergwelt, sondern auch feinste Kulinarik.

gelegen, bietet mit insgesamt 360 modernen und stilvoll gestalteten Zimmern und Suiten, verteilt auf mehrere Hotels – darunter das «5-Sterne-Superior Bürgenstock Hotel & Alpine Spa» und das «Waldhotel» –, zeitgemässen Komfort. Das Resort beheimatet eine Vielzahl von Restaurants, wobei das «Spices Kitchen & Terrace», bei dem authentische Aromen aus Japan, China, Indien und Thailand im Fokus stehen, heraussticht.

6363 Obbürgen
T: +41 41 6126000, burgenstockresort.com/de

***** MANDARIN ORIENTAL PALACE LUZERN

Elegantes Fünf-Sterne-Hotel, das seit der umfassenden Renovierung im Jahr 2022 als neues Wahrzeichen am Ufer des Vierwaldstättersees glänzt. Im Luxus-Hotel

finden sich gleich mehrere empfehlenswerte Restaurants. Darunter das japanische Omakase-Lokal «Minamo» und das «Colonnade», in dem eine fantastische Haute Cuisine, die Klassische und Zeitgenössische auf nahtlose Weise miteinander verbindet, serviert wird.

Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
T: +41 41 5881888, mandarinoriental.com

***** PARK HOTEL VITZNAU

Das Park Hotel Vitznau ist ein exklusives Fünf-Sterne-Superior-Hotel direkt am Ufer des Vierwaldstättersees und überzeugt mit einer einzigartigen Verbindung aus historischem Charme und modernstem Luxus. Kulinarisch überzeugen drei prämierte Restaurants, darunter das zweifach besternte Fine-Dining-Lokal «focus ATELIER», wo Chefkoch Patrick Mahler mit beschwingter Leichtigkeit, überraschenden Aromen und Texturen begeistert.

Seestrasse 18, 6354 Vitznau
T: +41 41 3996060, parkhotel-vitznau.ch

***** HERMITAGE LAKE LUCERNE

Modernes Lifestyle- und Beach Club Hotel, das mit seiner einzigartigen Lage direkt am See besticht. Die 69 stilvoll gestalteten Zimmer – viele davon mit Seebalkon und von Herzog & de Meuron design – bieten höchsten Komfort und eine harmonische Verbindung aus Design und Natur. Seeburgstrasse 72, 6006 Luzern
T: +41 41 3758181, hermitage.ch

UNIQUE SINE ATELIER

Die offene Küche lädt ein, Chef Christoph Aebersold bei der Arbeit zuzuschauen. Die Auswahl der Zutaten und deren Komposition zu raffinierten Gerichten bieten höchstes kulinarisches Niveau. Sommelier Agron Tunprenkaj bereichert das Gourmeterlebnis mit erlesenen Weinen. Stanserstrasse 23, 6362 Stansstad
T: +41 41 6107878
unique.sine.ch

BODENSEE

MAMMERTSBERG

Silvio Germann gehört zu den besten Köchen des Landes: Im Mammertsberg läuft er zur Hochform auf, serviert fein austarierte Kreationen, die auch weit gereiste Gourmets begeistern. Der Service ist makellos, die Lage des Hauses in den sanften Hügeln ist einzigartig. Bahnhofstrasse 28, 9306 Freidorf
T: +41 71 4552828, marmmertsberg.ch

TAVERNE ZUM SCHÄFLI

Die Taverne zum Schäfli von Familie Kuchler ist eine Gourmetinstitution: Das Haus ist weit über die Ostschweiz hinaus bekannt für seine herausragenden Kreationen – und die Klassiker! Auch der Weinkeller, gespickt mit dem Besten der Welt, sucht seinesgleichen. Oberdorfstrasse 8, 8556 Wigoltingen
T: +41 52 7631172
schaefli-wigoltingen.ch

ZUM SCHIFF

Die bald 250-jährige Gaststube mit geschnitztem Holztäfer ist alleine schon einen Besuch wert. Die Qualität der Produkte ist erstklassig – sie stammen teilweise aus eigener Produktion. Besser findet man Klassiker wie Mistkratzerli mit handgeschnittenen Pommes frites nirgendwo. Seestrasse 3, 8265 Mammern
T: +41 52 7412444, schiff-mammern.ch

TROMPETERSCHLÖSSE

Das Trompeterschlossle am Seerhein ist ein charmantes Landhotel in schottischem Landhausstil, direkt an der idyllischen deutsch-schweizerischen Grenze. Das 2021 frisch renovierte Haus bietet 20 gediegene Zimmer und Apartments. Besonderes Highlight ist die Whiskybar mit über 300 verschiedenen Whiskys. Konstanzerstrasse 123, 8274 Tägerwilten
T: +41 71 6693131, trompeterschloessle.com

VILLA AM SEE BY SANDRO LÜTHI

Herrlich gelegene Villa, nur durch einen Fussweg vom See getrennt und seit letztem Jahr unter der Ägide von Koch Sandro Lüthi und Gastgeberin Paulina Soares. Geboten werden zwei Menüs, eines davon vegetarisch und eine À-la-Carte-Auswahl. Moderne, mediterran und französisch inspirierte Küche. Seestrasse 64, 9403 Goldach
T: +41 71 4552526
villa-am-see-goldach.ch

VIERWALDSTÄTTERSEE

***** BÜRGENSTOCK RESORT LAKE LUCERNE

Das aussergewöhnliche Luxusresort auf dem Bürgenstock, hoch über dem Vierwaldstättersee



Hier kommt mediterranes Feeling auf: die «Villa am See by Sandro Lüthi» in Goldach.