

# Hüttenzauber

Wer zum Einkehrschwung ansetzt oder sich auf einem Winterspaziergang stärken möchte, braucht mehr als einen Teller mit Teigwaren in einem gut geheizten Raum. Hier finden Sie die richtige Ambiance.

RUERAS-OBERALPPASS GR

## USTRIA ALPSU

Selbst an Tagen, an denen Bergwanderer und Wintersportler die windgeschützte Sonnenterrasse der Ustria Alpsu meiden und nach drinnen drängen, ist es in der Gaststube gemütlich, weil sie in drei übersichtliche Räume aufgeteilt ist. Der Specksteinofen trägt seinen Teil dazu bei, dass man sich auf Antrieb daheim fühlt. Regula Schmid und ihr Team verwöhnen die Gäste mit einem täglich wechselnden Menü und mit Veltliner-Spezialitäten. Dazu stehen auch Veltliner Weine bereit. Und wer nach dem Essen nicht gleich wieder auf die Piste oder weiterwandern mag, kann sich im Freien in eine Wolldecke wickeln und aus einem Liegestuhl die Sonne und das wildromantische Alpenpanorama genießen. **Ustria Alpsu, Oberalppass, 7187 Rueras, Tel. 081 949 11 16, [www.alpsu.ch](http://www.alpsu.ch). Geöffnet im Winter, wenn der Skilift auf dem Oberalppass in Betrieb ist, warme Küche 11–16 Uhr**





VILLARS-BRETAYE VD

## GOLF CLUB HOUSE

Der 18-Loch-Golfplatz gehört zu den schönsten alpinen Golfanlagen der Schweiz. Direkt dahinter erheben sich atemberaubend die Waadtländer Alpen. Mit einer Zahnradbahn erreicht man von Villars aus das Skigebiet, in dessen Herzen das Chalet liegt. Die Panorama-Terrasse ist durch eine Verglasung windgeschützt. Seit Saisonbeginn führen die Brüder Joaquim und João Gordo mit José de Costa das Restaurant. Für die Vorspeisen und Fleischgerichte liessen sie sich von der italienischen Küche inspirieren. Dazu gibt es Spezialitäten aus weiteren Mittelmeerländern und der Genferseeregion sowie schnelle, einfache Gerichte, die den ganzen Tag serviert werden. Unter den Desserts geniessen die famosen Vanillecreme-Törtchen «Pastéis de Nata» einen guten Ruf. Schon eines davon hält einen den halben Tag lang bei Kräften. **Restaurant Golf Club House, 1884 Villars, Tel. 024 495 78 37. Täglich ab 9 Uhr bis Pistenschluss (abends für Gruppen auf Anfrage)**



WEISSENSTEIN SO

## HINTER WEISSENSTEIN

Das «Hinter Weissenstein» ist Bauernhof und Gasthaus in einem und bekannt für seine währschaften Speisen. Die richtige Adresse für eine Stärkung nach einer ausgedehnten Winterwanderung über die Jurahöhen. In der gemütlichen Gaststube kann man sich am Kachelofen wärmen und bei einer goldbraunen Rösti mit Speck und Käse das Panorama geniessen. Für Abenteuerlustige: Von hier aus gehts ins Nidlenloch, ein 7,5 km langes ganzjährig begehrtes Höhlensystem. Den Eingangsschlüssel gibts im Restaurant. **Gasthof Hinter Weissenstein, 4515 Weissenstein b. Solothurn, Tel. 032 639 13 07, [www.weissenstein.ch/subsites/hinterweissenstein.html](http://www.weissenstein.ch/subsites/hinterweissenstein.html). Mi-Sa 8-23.30 Uhr, So 7.30-20 Uhr**



SERNEUS/KLOSTERS GR

## CHESETTA

Perfekt gestylt, modern eingerichtet und doch kuschelig warm: In der «Chesetta» hat jede Saison ihren Reiz. Während der Skisaison lädt die Schneebar zum lauschigen Après-Ski oder gleich zur rauschenden Party ein. Oder man sonnt sich auf den Liegestühlen, wer mag bei einem Glas Champagner. Dazu passt das Speiseangebot aus der exklusiven «Chesetta»-Küche: Penne mit Scampi, original Bouillabaisse oder grillierter Zigeunerspiess. Und das alles direkt an der Piste, mitten im Skigebiet. Diese Oase im Schnee ist auch zu Fuss erreichbar: Mit der Bergbahn Weissfluhjoch, umsteigen auf die Schiferbahn, dauert der Spaziergang ab Schifer ca. 20 Minuten. **Berghütte Chesetta, 7241 Conters, Tel. 081 330 56 88, [www.chesetta.ch](http://www.chesetta.ch). Während der Wintersaison (bis 18. April) täglich geöffnet**





VERBIER VS

## CHEZ DANY

Auf einer Terrasse in einer Waldlichtung, die zu Fuss in einer halben Stunde von der Talstation der Gondelbahn Médran über den alten Weg erreichbar ist, hat ein Bistro zu seinem alten Glanz zurückgefunden. Das Chalet wäre wohl eine private Zweitwohnung geworden, wenn nicht Investoren interveniert hätten. Sie haben Michel Arthaud zum Chef de cuisine, Carine Petre zur Chef de service berufen. Die Aufgabe war klar: An sonnigen Mittagen müssen auf der Panorama-Terrasse bis zu 400 Gäste schnell und effizient verpflegt werden. Arthaud und Petre haben die Herausforderung angenommen, ohne in der Küche auf Raffinesse zu verzichten. Im Angebot sind Grilladen und Schmorfleischgerichte wie Ragout, aber auch die legendären Walliser Spezialitäten wie Fondue, Raclette, Walliser Teller. Erstklassig sind auch die Weine – offen oder in der Flasche – renommierter Walliser Keltereien. Genug Gründe, die Pause zwischen zwei Abfahrten ein wenig zu verlängern. **Chez Dany, Piste de Clambin, 1936 Verbier, Tel. 027 771 25 24. Täglich 9–18 Uhr (abends nur auf Reservation)**



OLIVONE-CAMPRA TI

## CENTRO NORDICO CAMPRA



Die Strasse von Olivone zum Langlaufzentrum Campra führt durch eine märchenhafte Winterlandschaft in 1500 Meter Höhe. Die windgeschützte Region am Südhang des Lukmanierpasses ist ein Langlaufparadies. Gleich neben der Loipe kann man sich im Restaurant Centro Nordico Campra erholen und bei einer Mahlzeit neue Kräfte tanken. Für Sportler empfiehlt sich die Pasta mit Gemüse, für weniger Ambitionierte das cremige Fondue moitié-moitié. Spezialität des Hauses ist das Älplertatar mit Kräuteröl aus dem Bleniotal, das selbst dem Wintersport abgeneigte Feinschmecker nach Campra lockt. **Ristorante Centro Nordico Campra, 6718 Olivone, Tel. 091 872 17 10, [www.campra.ch](http://www.campra.ch)**

[saison.ch](http://saison.ch)

Weitere Gastro-Tipps der Saisonküche finden Sie unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch), Menüpunkte Auswärts, Kostprobe.