

ST. MORITZ

Auf einen Blick

Hotels

1 Badrutt's Palace Hotel

Das Wahrzeichen von St. Moritz mitten im Dorf wird derzeit im großen Stil erweitert, gegenüber entsteht eine Dependance mit großzügigen Suiten. Das Haupthaus bietet ein Dutzend gastronomische Konzepte, der Star bleibt Nobu Matsuhisa. Nightlife, Skischule, Spa der Spitzenklasse, Kids-Programm.

●●●●● Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 837 1000, www.badruttspalace.com, 155 Zi., 43 Suiten, DZ ab € 845



2 Carlton Hotel

Adresse der Spitzenklasse in Alleinlage am Dorfrand. Extravagantes Design, großzügige Räume, intimer Spa mit Privatsuiten. Die erste Etage ist ganz der Gastronomie gewidmet. Das Hotel hat die schönste Sonnenterrasse im Dorf und ist nur im Winter geöffnet.

●●●●● Via Johannes Badrutt 11, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 7000, www.carlton-stmoritz.ch, 60 Suiten und Juniorsuiten, ab € 1395



3 Grace Hotel

Junger Geist hinter historischer Fassade: Im Boutiquehotel mit 74 Zimmern und Suiten glückt die Verbindung von denkmalgeschützten und zeitgemäß-urbanen Architektur- und Designelementen. Moderner Spa, großzügiger

Kid's Club und vielfältiges gastronomisches Angebot mit Bar und drei Restaurants.

●●●●● Via Serlas 5, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 832 2210, www.gracehotels.com, 74 Zi. und Suiten, DZ ab € 590



4 Kulm Hotel

In dem stilvollen Haus, etwas oberhalb des Dorfs gelegen, wird ständig renoviert und modernisiert; alle Zimmer sind auf dem neuesten Stand. Superstar Mauro Colagreco kocht im „Kulm Country Club“, Claudia Canessa hat für ihre peruanisch-japanische Küche ein eigenes Restaurant, das „Amaro“.

Elegante Cigar Lounge. ●●●●● Via Veglia 18, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 8000, www.kulm.com, 164 Zi. und Suiten, DZ ab € 915



5 Suvretta House

Ein wahres Märchenschloss im Oberengadin, etwas außerhalb in der Natur gelegen. Sehr diskretes, traditionelles Haus mit eleganten Zimmern und Suiten. Dem Gast fehlt es an nichts: Wellness, Hallenbad mit 25-Meter-Becken, Eisfeld für Curling, Skischule und Skiraum mit 380 beheizten Schränken. Driving Range im Hotelpark.

●●●●● Via Chasellas 1, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81-836-3636, www.suvrettahouse.ch, 181 Zi., Suiten und Ju-

niorsuiten, DZ ab € 730



Restaurants

6 Amaru

Das Restaurant der Peruanerin Claudia Canessa besticht optisch durch ein farbenfrohes-stilvolles Design. Und ihre ganz persönliche Interpretation der Nikkei-Küche geht weit über die Grenzen Perus und Japans hinaus. Sehr gute Ceviche - und dazu einen Pisco Sour!

●●●● Im Kulm Hotel, Via Veglia 18, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 80 00, www.kulm.com, Dez.-März Di-Sa 18.30-21.30 Uhr, geänderte Öffnungszeiten im Sommer, Menü € 195-295



7 Chasellas

In der Ski-Hütte mit Sonnenterrasse an der Sessellift-Talstation gibt es tagsüber Deftiges wie Rösti mit Speck und Spiegelei. Abends dann zeigt Marco Kind beim Gourmetmenü Kochkunst, von Safranrisotto mit Limette und Jakobsmuschel bis zum Teriyaki-lackierten Balfegó-Thunfisch.

●●●● Via Suvretta 22, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 833 38 54, www.chasellas.ch, Mo-So 19-21.30 Uhr, Menü € 156



8 Chesa Veglia

Im ältesten Haus von St. Moritz, 1658 erbaut, herrscht eine heimelige Engadiner

Atmosphäre. In Holzvertäfelten Räumen kann man aus drei verschiedenen Speisekarten wählen, von der Pizza (wahlweise mit Trüffel) übers Lammkarree bis zum am Tisch angerichteten Hummersalat.

●●●● Via Veglia 2, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 837 28 00, www.badruttspalace.com, Mo-So 18.30-23 Uhr, Hauptgerichte € 28-48



9 Da Vittorio

Schwesterrestaurant des gleichnamigen Drei-Sterne-Restaurants bei Bergamo. Die Familie Cerea ist bekannt für exzellente Fisch- und Meeresfrüchte-Kreationen, aber auch für beste Pasta. Sympathisches Ambiente, unkomplizierte Atmosphäre, es gibt auch ein À-la-carte-Angebot. Ausgezeichnete Weinkarte.

●●●● Im Carlton Hotel, Via Johannes Badrutt 11, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 70 30, www.carlton-stmoritz.ch, Mi-So 19-22 Uhr, Menü € 265-420



10 Grand Restaurant

Der stimmungsvolle Speisesaal, original von 1912, ist eine Sehenswürdigkeit für sich. Hier bietet Fabrizio Zanetti ein allabendlich wechselndes Tagesmenü sowie ein großes Angebot à la carte, darunter Klassiker wie Filet Wellington oder Lobster Thermidor.

●●●● Im Suvretta House, Via Chasellas 1, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 36 36, www.suvrettahouse.ch, tgl. 19-23 Uhr, Hauptgerichte € 78-209



**11 Kulm Country Club
by Mauro Colagreco**

Der ehemalige Eispavillon des Kulm-Hotels wurde von Sir Norman Foster komplett renoviert, historische Bob-schlitten und alte Schwarz-Weiß-Fotografien erinnern an die Anfänge des Wintersports. Colagreco setzt hier auf gut gemachtes Comfort Food, vieles vom Jospier-Grill – von hausgemachter Pasta über gegrillte Paprika mit Bergkäse bis zur Engadiner Lammschulter für zwei.

●●● Via Maistra 41, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 836 82 60, www.kulm.com, Mi-So 19-22 Uhr, Hauptgerichte € 32-64 ☎️🍷

12 La Scarpetta

Das Lieblingslokal der Einheimischen mitten im Dorf war früher ein Schuhgeschäft, daher der Name. Unkompliziertes, täglich wechselndes Angebot an fantasievollen Antipasti und sehr guter Pasta. Kleines, aber ausgesuchtes Weinangebot, gute Stimmung.

●● Via Veglia 11, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-818323209, la-scarpetta.ch, Do, Fr, Mo 12-14 und 18-22 Uhr, Sa, So 18-22 Uhr, Hauptgerichte € 22-36 ☎️🍷

13 Langosteria

Direkt an der Talstation im Skigebiet Salastrains liegt diese extrem angesagte Edelhütte, basierend auf einem Mailänder Restaurantkonzept. Exzellente Fisch- und Meeresfrüchte-Qualität, alles wird à la minute zubereitet. Ein perfekter Ort

auch, um Leute zu schauen.

●●● Via Salastrains 10, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 833 63 55, www.langosteria.com, Mo-So 12-23 Uhr, Hauptgerichte € 30-37 ☎️🍷🍴

14 Matsuhisa

Eines der schönsten Restaurants im weltweiten Imperium von Nobu Matsuhisa, stimungsvoll, mit Bar, offener Küche und großer Sushi-Theke. Fisch- und Meeresfrüchte sind von hoher Qualität, alle Klassiker des Meisters finden sich auf der Karte, zusätzlich gibt es viele Specials.

●●● Im Badrutt's Palace, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 837 10 00, www.badruttspalace.com, tgl. 19-23 Uhr, Menü € 172-300 ☎️🏠

15 Paradiso

Auf der Corviglia direkt an den Skipisten gelegen, mit gleich mehreren Sonnendecks ausgestattet, ist sie für viele die schönste Skihütte im Tal. Auf der Karte: sehr gute Pasta und Risottos,

Kalbsgeschnetzeltes Engadiner Art – und die vietnamesische Nudelsuppe Pho mit viel frischem Thai-Basilikum. Das „Music Deck“ hat einen Resident DJ, der ab 15 Uhr richtig aufdreht.

●● Via Engadina 3, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 833 40 02, www.paradiso-stmoritz.com, Fr-Di 11.30-17 Uhr, Hauptgerichte € 37-82 ☎️🍷🍴

Einkaufen & Erleben

16 Konditorei Hanselmann

1894 eröffnet, ist die Konditorei mit der schönen Sgraffiti-Fassade beliebt bei Gästen aus aller Welt. Hier hat die berühmte Engadiner Nusstorte Tradition, hier trinkt man seinen Kaffee mit Blick auf den St. Moritzsee. Sehr gute handgemachte Pralinen.

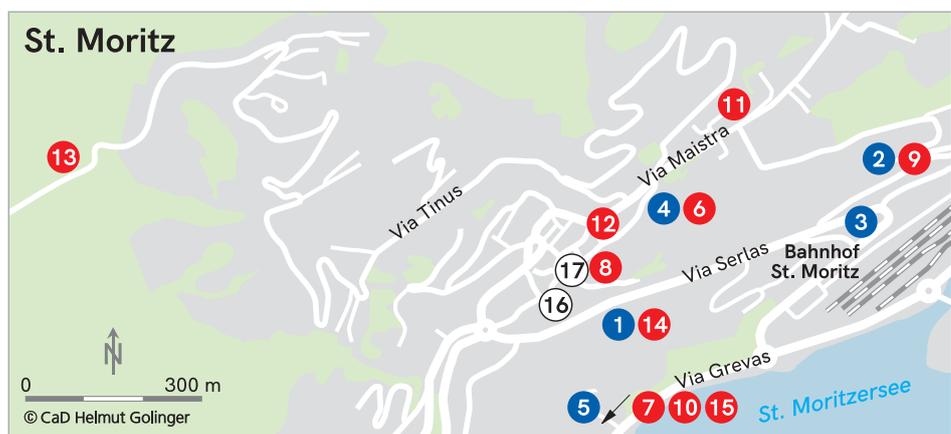
• Via Maistra 8, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 833 38 64, www.hanselmann.ch, Mo-So 7.30-19 Uhr ☎️

17 Metzgerei Hatecke

Engadiner Kultmetzgerei mit

puristisch-kühlem Design und angeschlossenem Bistro. Spezialitäten der Region wie Salsiz und Bündnerfleisch werden hier mit Handwerkskunst aus Fleisch von heimischen Tieren und ohne Zusatzstoffe produziert.

• Via Maistra 16, 7500 St. Moritz, Tel. 0041-81 833 12 77, www.hatecke.ch, Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr ☎️



STOPOVER BOLOGNA

Auf einen Blick

Hotels

1 Casa Conoscenti

In einem sehr hübschen und ruhigeren Viertel des Zentrums liegt das Boutiquehotel, das in einem eleganten Palazzo aus dem 14. Jahrhundert untergebracht ist und bislang (es sollen mehr werden) lediglich drei Zimmer in unterschiedlichen Größen anbietet. Diese haben uralte Fresken an den Wänden und eine geschmackvoll-moderne Einrichtung. Angeschlossen sind eine Cocktailbar sowie ein kleines Restaurant mit ambitionierter Küche. Im Hof steht einer der ikonischen mittelalterlichen Türme Bolognas, im Palazzo nebenan ist das Museum des Mittelalters untergebracht.

●●● Innenstadt, Via Manzoni, 6/D, 40121 Bologna, Tel. 0039-3518363742, www.iconoscenti.com, 3 Zi., DZ ab € 170 🍷 🚰 📶

2 Hotel I Portici

Ideal zwischen der Pracht- und Einkaufsstraße Via dell'Indipendenza und einem luftigen öffentlichen Park liegt dieses komfortable Hotel, beherbergt in einem Jugendstil-Gebäude aus dem 19. Jahrhundert. Besonders ist das gastronomische Angebot, darunter eine Osteria-Pizzeria mit Tischen auf einer Terrasse über dem Park sowie ein Fine-Dining-Restaurant (siehe Restaurants) in einem ehemaligen Theatersaal, in dem auch das Frühstück serviert wird.

●● Innenstadt, Via dell'Indipendenza, 69, 40121 Bologna, Tel. 0039-05142185, www.iportichihotel.com, 100 Zi., DZ ab € 150 🍷 🚰 📶

3 Hotel Metropolitan

Mitten im Zentrum, in einer ruhigen Seitengasse nahe der Piazza Maggiore, befindet sich dieses Hotel mit seinen verwinkelten Gängen, einer modernen Einrichtung mit Designelementen und überlebensgroßen Fotos von indischen Mönchen an den Wänden. Einige Zimmer gehen hinaus auf einen sehr ruhigen, mit Olivenbäumen bepflanzten Innenhof. Ein äußerst angenehmer Platz ist die begrünte Dachterrasse mit Lounge, Bar und schönem Blick über die Dächer Bolognas. Neben den Zimmern werden auch einige Apartments angeboten.

●● Innenstadt, Via dell'Orso, 6, 40121 Bologna, Tel. 0039-051229393, www.hotelmopolitan.com, 50 Zi., DZ ab € 170 🍷 🚰 📶

Restaurants

4 Ahimè

Unverputzte Betonwände, ein Tresen mit Metallplatte und Blick in die Küche, Holztische ohne Tischtuch, aber mit Stoffservietten – fast wähnt man sich im „Ahimè“ nicht in Italien, sondern in einer skandinavischen Hauptstadt. Auch das Küchenangebot fällt auf durchaus erfrischende Art aus dem Rahmen. Das

Sauerteigbrot ist hausgemacht, Fleisch gibt es wenig, es dominiert selbst gezo- genes Gemüse. Pasta muss freilich schon sein und wird originell kombiniert, beispielsweise mit Heuschreckenkrebsen, Blauschimmelkäse, Lavendel und Feigen.

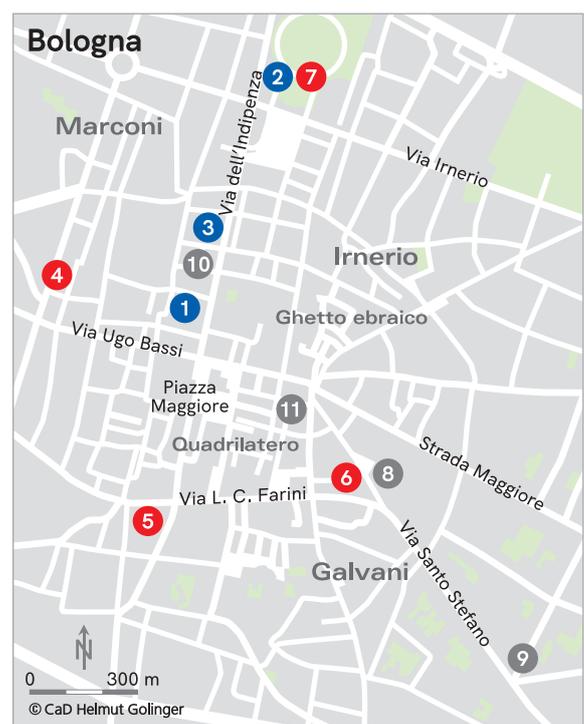
●● Via S. Gervasio, 6e, 40121 Bologna, Tel. 0039-0514983400, www.ahime.it, Mo 19.30-22.15 Uhr, Di-Sa 12.30-14 und 19.30-22.15 Uhr, Hauptgerichte € 20-26, Menü € 65 🍷 🚰 📶

5 Ristorante Da Cesari

Seit mehr als 50 Jahren steht dieses Restaurant für Exzellenz in Sachen Bologneser

Traditionsküche. Die Fleischqualität ist hoch, die Pasta hausgemacht. Wunderbar geraten etwa die grünen Ravioli mit Kaninchen, geschmolzener Butter und geräuchertem Ziegen-Ricotta. Oder die Pasta al pomodoro mit einer Sauce aus Tomaten, die per Hand zerdrückt werden. Und zwar deswegen, weil man erkannt habe, dass ein Messer den reifen Tomaten nicht guttäte, wie der joviale und stets freundliche Patron Paolino Cesari erklärt.

●●● Via de' Carbonesi, 8, 40123 Bologna, Tel. 0039-051237710, www.da-cesari.it, Mo-Sa 12.30-14.30 und



19.30-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 15-25 🍷*

6 Ristorante Da Cesarina

Das alteingesessene Lokal mit seinen weiß gedeckten Tischen, schwarz gekleideten Kellnern und altmodischen Servierwägen rühmt sich, Ursprungsort der später weitverbreiteten Tortellini alla panna zu sein. Das mag stimmen oder auch nicht, die hausgemachten Tortellini haben jedenfalls den perfekten Biss, und die Käse-Sahne-Sauce ist sämig und intensiv zugleich.

🔴🔴🔴 Via Santo Stefano, 19/b, 40125 Bologna, Tel. 0039-051232037, www.ristorantecesarina.it, tgl. 12.15-14.30 und 19.15-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 17-35 🍷*🏠

7 Ristorante I Portici

Das „I Portici“ im gleichnamigen Hotel zählt in Bologna zu den besten Lokalen mit Anspruch und Kreativität. Küchenchef Nicola Annunziata stammt aus Apulien und integriert auf harmonische Weise Elemente seiner südländischen Heimat in klassische Bologneser Gerichte. Wie etwa im Fall der Fischconsommé mit winzigen handgemachten Tortellini und rotem Pesto.

🔴🔴🔴 Innenstadt, Via dell'Indipendenza, 69, 40121 Bologna, Tel. 0039-0514218562, www.iporticihotel.com, Di-Sa 19.15-21.30 Uhr, Fr und Sa auch 12.15-14.15 Uhr, Menü € 110-180 🍷*🏠

Erleben

8 Basilika Santo Stefano

Die Basilika Santo Stefano ist ein einzigartiges romanisches Ensemble aus vier Kirchen, in dem sich die Geschichte der Stadt bis in die Zeit der Römer widerspiegelt. Man betritt den Komplex durch die Chiesa del Crocefisso, dahinter öffnet sich ein Labyrinth aus Kapellen, Kreuzgängen, Säulen und Krypten, in dem man ständig Neues entdeckt und die Zeit stillzustehen scheint.

▪ Via Santo Stefano, 24, 40125 Bologna, Tel. 0039-0514983423, www.santostefanobologna.it, Di-So. 9.30-12.30 und 14.30-19.30 Uhr 🏠

Mortadella

9 Zu Bologna gehört die Mortadella wie die Weißwurst zu München. Um an eine richtig gute Mortadella zu gelangen, empfiehlt sich ein Besuch der berühmten Metzgerei von Signore Scapin, die sie noch selbst erzeugt.

▪ Metzgerei Silvio Scapin, Via Santo Stefano, 90a, 40125 Bologna, Tel. 0039-051341494, www.artigianquality.com, Mo, Di, Mi, Fr, 8-13.30 und 16.30-19.30 Uhr, Do und Sa 8-13.30 Uhr 🏠

10 Oder aber man geht zu Mò Mortadella Lab, einem Sandwichladen, der neben der Version von Scapin auch solche von Wildschwein, Rind und Pferd anbietet und in knusprige Brötchen packt.

▪ Mò Mortadella Lab, Via de' Monari, 1C, 40121 Bologna, Tel. 0039-0510863992, www.facebook.com/mortadellalab, Di-Sa 12-21.30 Uhr, So 12-18 Uhr 🏠

11 Paolo Atti & Figli

In der ehrwürdigen, 1868 gegründeten Pasticceria setzt man seit Generationen unerschütterlich auf Tradition und Qualität. Im eleganten Jugendstil-Interieur werden Brot, Feingebäck und hausgemachte Pasta von höchster Güte angeboten. Dazu Kekse und Torten in wunderschön altmodischen Schachteln und Dosen - ideal als Mitbringsel.

▪ Via Drapperie, 6, 40124 Bologna, Tel. 0039-051220425, www.paoloatti.com, Mo-Do 10-19.15 Uhr, Fr, Sa 10-19.30 Uhr