



Wir haben in verschiedenen Luxushotels rund um den Erdball einmal in die Töpfe geguckt, die Köche in Augenschein genommen und danach alles probiert, was serviert wurde. Dies sind die besten Restaurants – unsere persönlichen Favoriten. Lassen Sie es sich schmecken.

ZÜRICH

Schon Kaiserin Sissi residierte im **Baur au Lac**, einem der traditionsreichsten und schönsten Hotels in Zürich. Im Hotel selbst bestimmt eine gewisse Gediegenheit das Interieur, viel Marmor, Gold und schwere Stoffe. Aber auch ein Klassiker wie das Baur au Lac blickt in die Zukunft. Der erste Schritt zu einem jüngeren Publikum war die Eröffnung des **Rive Gauche** im Jahre 2006. Und es war ein voller Erfolg. Mit Recht. Nicht nur die Hotelgäste kommen zum Dinieren, nein, auch die Züricher schauen vorbei, um in hipper Atmosphäre ein exzellentes Abendessen zu genießen. Dementsprechend nett ist das Publikum. Irgendwie urban und doch kosmopolitisch. Jung und jung geblieben.

Nach einem Kübli, dem obligatorischen Champagner-Aperitif, den der Gast auch an der gut sortierten Bar einnehmen kann, darf im coolen Restaurant Platz genommen werden. Und was gibt es zu essen?

Man beginne mit einem »Tuned Salmon«, einem marinierten Lachs auf Gurkencarpaccio und Thunfischtatar. Köstlich, diese Kombination. Und danach? Wortwitzig präsentiert sich die Karte. So etwa kann man »Dixie Chicks« oder »Meat & Greetz« kosten. Aber letztlich hat das Rinderfilet »Gentleman's Cut« das Rennen gemacht, mit einem Surf auf dem Turf, also einem Alaskahummerschwanz auf dem Steak. Das Fleisch ist so weich, es zergeht auf der Zunge. Handgepflückte Wilderdbeeren versüßen den Abschluss ... Auch wenn die Küche brilliert, darf man die Weine nicht vergessen. Denn auch hier kann das Baur au Lac glänzen! Eine Küche für Menschen, die ein feines Essen in einer ungezwungenen und urbanen Atmosphäre mögen. Mit sehr gutem Service und einer witzigen Menükarte.
www.agauche.ch



SYDNEY

Im 36. Stock des Luxushotels **Shangri-La Sydney** befindet sich das Restaurant **Altitude** – ja genau, ein wirklich passender Name für diese Aussicht – auf die Oper, den Hafen und die Harbour Bridge. Einen der wenigen Tische im beliebten Restaurant zu bekommen, kann ein schwieriges Unterfangen sein, immerhin ist dieses Ambiente eine beliebte Kulisse für die alles entscheidende »Willst-du-mich-heiraten«-Frage. Und während er auf ihre Antwort wartet, genießt sie die zeitgenössische australische Küche. Köstlich, der geschmorte Ochsenschwanz mit Babyrüben und Selleriepüree. Und spätestens bei der hausgemachten Apfeltorte mit Karamelleis und kalter Calvadosschaumcreme wird sie »ja« sagen. www.shangri-la.com



LLORET DE MAR

Im Hotel **Alva Park**, gibt es nichts was es nicht gibt. Erste Überraschung: Dieses Superluxushotel steht in Lloret de Mar, und zudem hat es eine Gastronomie, die jeden Feinschmecker überzeugt. Das Restaurant **Minamo** unterstreicht die Ausgefallenheit des Hotels. Das Dinner wird hier zum Erlebnis. Die Gäste müssen reservieren, dabei ist die Zeit nicht flexibel, und die Sitzplätze sind rar. Aber dafür ist das Essen grandios. Suhsi und Sashimi sind sensationell. Und wenn dazu noch das Wasser plätschert, die Musik ertönt und das Ambiente wechselt, wird der Abend zu einem Ereignis. Was genau alles im Minamo stattfindet, wird nicht verraten, denn man muss das Hotel und Restaurant mit eigenen Augen sehen. www.alvapark.com





DUBAI

Wer die Einkaufsstraße »The Avenue« im **Atlantis The Palm** entlangschlendert, meint, auf den Straßen Barcelonas, Paris oder New Yorks zu sein: Nobu, Rostang, Locatelli, Santi Santamaria – ein Gourmettempel reiht sich an den anderen. Etwas abseits liegt das **Seafire**, das sich mit seinen warmen Rot- und Brauntönen von den eher kühlen Farben des restlichen Atlantis abhebt. Fleischfans kommen in dem edlen Steakhaus auf ihre Kosten. Als Appetizer gibt es zum Beispiel Rindercarpaccio mit Artischocken oder ein Krabbencocktail mit Koriander. Als Hauptgang haben die Gäste erneut die Qual der Wahl: Fisch oder Fleisch? Australisches Wagyu-Rind oder Lobster aus dem Atlantik. Die Gäste können zwischen einer Vielzahl an Saucen und Beilagen wählen. Lecker! www.atlantisthepalm.com



SARDINIEN

Der gute gastronomische Ruf des sardischen Resorts ist bekannt. Man braucht nur die Restaurants »Belvedere« oder »Etoile« zu erwähnen, und vielgereiste Gourmets bezeugen einstimmig ihre gehobene mediterrane Küche. Um dem Ganzen die Krone aufzusetzen, wurde diesen Sommer ein neues Restaurant eröffnet. Das **Gordon Ramsay at Forte Village** ist ein kleines Open-Air-Restaurant mit sechs Tischen, einer Graham-Brown-Tapete an der einzigen Wand des Restaurants und passendem Schwarzweiß-Geschirr. Einer der Höhepunkte im Ramsays Menü ist der uminterpretierte Caprese-Salat, der aus einem gelierten Tomatenconfit, Olivenöls und einem würzigen Burrata-Käse besteht. Der Preis für ein Ramsay-Menü für Hotelgäste beträgt € 150. Der Blick auf Strand und Meer ist inklusive. www.fortevillageresort.com



HANOI

Etwas außerhalb Hanois liegt das **Intercontinental Hotel Westlake**. Und das ist nicht unwesentlich, denn seine Lage und der gradlinige Luxus machen es zu einem beliebten Ausgehziel auch für das lokale Publikum. Sehr beliebt und vielfach ausgezeichnet ist sein Restaurant **milan saigon**, und sein Name ist Programm: Mediterrane Spezialitäten werden hier mit pan-asiatischen Speisen raffiniert kombiniert. Und das kommt auf den elegant geschmückten Tisch: Mangosalat mit würzigen Meeresfrüchten, Garnelenmousse, Schmorstör an Zimt und Ingwer oder einfach nur eine knusprig geröstete Ente mit Pflaumen. Dabei gilt als Highlight eines jeden Besuchs der Blick in die Küche. Dafür muss man nicht einmal aufstehen, denn die lange Showküche ist durch eine Glasscheibe vom Restaurant getrennt. www.intercontinental.com