

события лета: гонки, фестивали, выставки | 14
необычные места: фондю в небе, чужие в грюйере и самый длинный лифт в мире | 16

17 апреля 2018

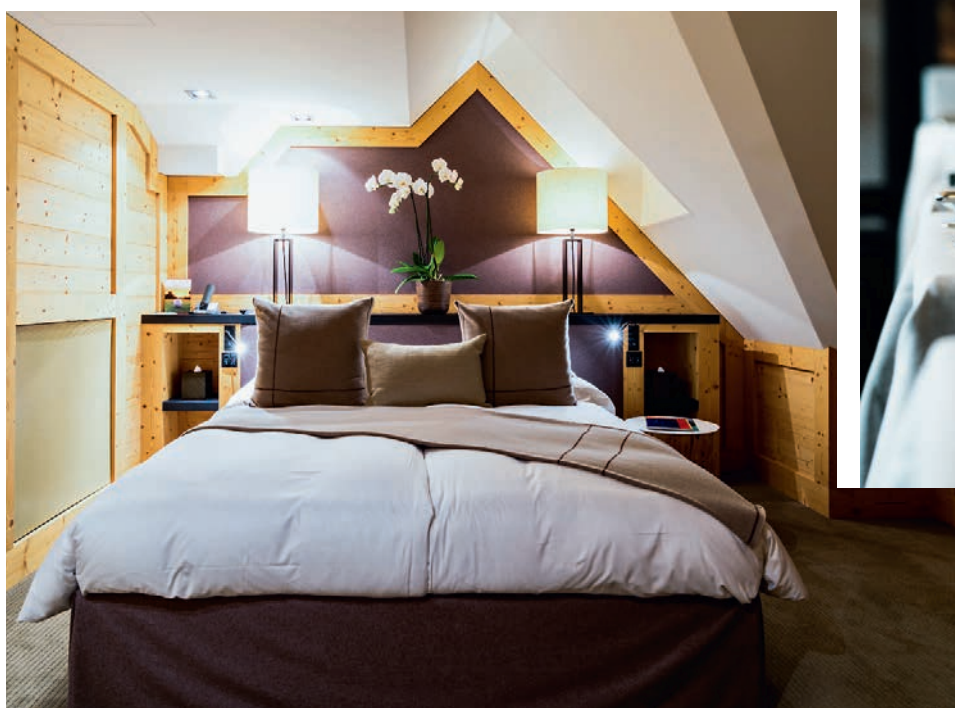
СТИЛЬ ШВЕЙЦАРИЯ

Коммерсантъ

Тематическое приложение к газете «Коммерсантъ» №9

отель

НЕСКУЧНЫЙ ГШТАД ОБ ОТДЫХЕ НА ЗНАМЕНИТОМ КУРОРТЕ АЛЕКСАНДР ПИГАРЕВ



Гштад — место роскошное и аристократическое. Любимые летние развлечения гостей курорта — поло и большой теннис, зимой же они катаются на лыжах по горным склонам. Здесь никогда не бывает скучно и всегда кипит светская жизнь.

Среди местных отелей, похожих на большие деревенские дома или даже на небольшие средневековые замки, несколько особняком стоит пятизвездный Park Gstaad, выстроенный больше ста лет назад местными архитекторами в стиле шале. Об уровне комфорта и сервиса этого отеля свидетельствует то, что здесь часто останавливались известные люди: Питер Устинов, Одри Хепберн, княгиня Монако Грейс и многие другие. Приезжать сюда, держа в голове спланированную программу отдыха, шопинга и спа-процедур, вовсе не обязательно. Тут хорошо жить ни о чем не заботясь и получая от этого удовольствие. Ранним утром — завтрак и партия в большой теннис со знакомыми или долгая прогулка по Альпийским горам, затем восстановление сил в огромном (площадью более 1 тыс. кв. м), отлично оснащенном спа-центре, позже обед, плавно переходящий в ужин, в гриль-ресторане Chubut Food & Fire. Здесь нет ни

модной молекулярной кухни, ни чрезмерного эстетства французских шефов. В этом заведении еда вкусная и понятная — лучшие мясные блюда аргентинской Патагонии, которые готовят на открытом огне прямо в обеденном зале.

Разнообразие местной кухни способно сбить с курса даже самых стойких приверженцев диеты. В нескольких шагах от отеля находится небольшой ресторан Chalet Waldhuus. Здесь стоит попробовать фондю и раклет — отварной картофель с расплавленным сыром, который подается к столу с маринованными огурцами и овощами.

Интересующихся высокой кухней ждут в главном ресторане отеля — Avenue Montagne, который был недавно обновлен известным дизайнером Федерикой Паласиос. В нем появилась открытая кухня, чтобы гости могли наблюдать за работой шеф-повара Акселя Рюдлина и его команды. Кстати, в прошлом году Аксель Рюдлин был признан Best Hotel Chef of the Year. Концепция ресторана — «с фермы на стол»: все самое свежее, натуральное и аутентичное — местные сыры, мясо и вина. Среди рекомендованных гастроэкспертами специалитетов — филе отборной симментальской говядины на гриле, швейцарский говяжий стейк из пашины и другие «блюда от шефа». В Avenue Montagne теперь есть и лаунж-зона с камином под названием The Avenue Montagne Lounge, где можно провести время перед поздним ужином с друзьями.