

# À la découverte des bonnes tables...

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **12 (1973-1974)**

Heft 48

PDF erstellt am: **27.06.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



*Nous tenons à remercier l'un de nos fidèles lecteurs de sa contribution à notre nouvelle rubrique. Nous souhaitons que son exemple soit suivi, et attendons les suggestions d'autres lecteurs pour le prochain numéro (à nous faire parvenir avant le 15 août 1973).*

*Avis aux amateurs que nous remercions à l'avance.*

#### **RHEINHOTEL FISCHERZUNFT SCHAFFHAUSEN**

Tél. : 053/532 81

Historisches Spezialitäten-Restaurant  
J. JAEGER-BOHLMANN

*Restaurant à ne pas manquer lors d'un passage à Schaffhausen.*

Très beau cadre. Un service de toute grande maison à des prix très valables. Satisfaction totale garantie tant au point de vue accueil que qualité et prix. Un menu gastronomique à f.s. 15.— tout compris arrivera à satisfaire les plus difficiles (prix 1972). Les crudités (choix à l'infini) pain et beurre sont offerts par la Maison. Réservation recommandée.

#### **RESTAURANT FROHSINN**

à 3000 Bern

Münstergasse 54

Tél. : 031/22 37 68

Famille L. et M. RUBLI

Cadre très typique. Très bonne table et des prix raisonnables. Réservation indispensable.

Tout consommateur sera certainement satisfait qualitativement et... quantitativement.

#### **HÔTEL BAREN à 3507 BIGLEN**

Tél. : 031/91 53 54

Prop. : M<sup>r</sup> Ruedi PFISTER

Membre du Rotary

Très beau cadre - accueil charmant - prix raisonnables. Très bonne cuisine. Etablissement situé à 18 km de Bern - à recommander et comme restaurant et comme hôtel. Grand jardin avec bel éclairage nocturne.

#### **HÔTEL DE LA CROIX BLANCHE**

à 3280 MORAT

Tél. : 037/71 26 41

Dr Daniel BISCHOFF, prop.

De tout premier ordre. Table et service impeccables. Magnifique terrasse avec vue sur le lac. Prix valables. Grande carte avec spécialité de perchettes. Lieu de rendez-vous des gourmets. A recommander et comme restaurant et comme hôtel.

#### **AU VALAIS**

Où la philatélie s'associe très bien à la gastronomie.

Lors de vacances à Vercorin, petit village Valaisan, nous avons fait une découverte... à Sion.

Cette découverte s'appelle «**CAVE VALAISANNE**» et mérite bien son nom. En effet de l'extérieur, à part l'enseigne, rien ne fait prévoir la vraie cave valaisanne.

Au bout d'un corridor, une porte donne sur l'escalier qui, descendant, vous mène dans la cave. Dès que cette porte est ouverte un merveilleux fumet de fromage fondu vous chatouille agréablement les narines.

Vous descendez précautionneusement les marches, vous passez devant la réserve de fromages, devant le cellier et vous arrivez dans les salles du restaurant.

Je dis, les salles, car il y en a plusieurs, mais toutes petites et dans le vrai style valaisan, des channes à profusion.

Dans cette cave nous avons dégusté une fondue aux champignons qui était, miam... miam... !!!

Quand j'y pense, il me prend une furieuse envie d'y retourner.

Outre la fondue aux champignons il y a toutes les autres fondues y compris une fondue aux tomates qui se mange avec des pommes de terre en pelure.

La raclette y est succulente également, précédée d'un plat abondant de viande séchée du Valais, offert par le patron.

Le vin, le propriétaire de la Cave étant Monsieur BONVIN, viticulteur, y est excellent et je vous conseille le vin du patron. J'oubliais une indication très importante : cette Cave se trouve à la rue de Lausanne à Sion.

Plusieurs amis Suisses et Belges ont déjà rendu visite à cette Cave et m'ont remercié de leur avoir communiqué cette adresse.

Ce qui ne gâte rien c'est que les prix y sont très abordables.

Il est prudent de réserver sa table.

#### **AU TESSIN**

Des amis Zurichois nous ayant fait part de leur intention de passer les vacances de Pâques à San Nazzaro dans le Gambarogno (Tessin qui, comme chacun le sait, peut être considéré comme «**Riviera Suisse**»), nous avons décidé de faire de même et réservation fut faite à l'hôtel Consolina, hôtel recommandé par nos amis.

Nos projets prévoyaient la période du 7 au 22/4/73. Malheureusement, Monsieur Brémy, propriétaire du Consolina nous fit savoir que l'hôtel n'ouvrirait que le 14 avril, mais qu'il pouvait recommander une Pension de famille, la villa Samia, tenue par les Sœurs Zundel, qui se trouvait dans les environs.

Nous avons accepté cette offre et ne l'avons sûrement pas regretté. La **VILLA SAMIA** est une belle vieille construction datant de 1887. Les sols du rez-de-chaussée sont en mosaïques alors que les plafonds sont tous peints à la main et représentent des fleurs, notamment des camélias. Les chambres sont d'une propreté méticuleuse et les produits de la cuisine, préparés et présentés avec grands soins par Melle Ruth Zundel sont très recommandables, très variés et abondants.

Les jardins entourant la maison sont un véritable régal de fleurs où primaient les camélias, des variétés nombreuses de jonquilles et quantité d'autres fleurs; impossible de les détailler sans faire un cours de botanique.

Cette Pension est tout-à-fait à recommander pour ceux qui aiment faire une cure de repos au bord du Lac Majeur et... pour les amateurs de footing.

Le 14 avril, Monsieur Brémy du Consolina est venu nous trouver et s'est proposé pour le transport de nos bagages à son hôtel.

**LE CONSOLINA**, aux chambres modernes, très claires et bien agencées, est réputé dans la région pour sa cuisine et il est courant que des habitants et touristes de Locarno, Ascona et Brissago traversent le lac pour venir s'y restaurer.

La vue depuis le Consolina, qui est construit en surélévation et vis-à-vis de Locarno, est magnifique. Le soir, lorsque toutes les lumières des grandes stations ci-dessus et de la montagne se mettent à briller et scintiller le spectacle est féérique.

Le jour de Pâques, Monsieur Brémy a offert à chacun de ses hôtes, son petit cadeau de Pâques constitué par un magnifique lapin en chocolat, du massépain, des œufs en chocolat, des bonbons et des œufs durs multicolores. Attention charmante et tout-à-fait inattendue.

Je puis vous recommander l'hôtel Consolina de même que la Pension Zundel qui, malgré ce que je vous en dis, n'appliquent nullement des prix étonnants et même les gros appétits peuvent s'y rendre sans crainte.

A.F. KRAUSS,  
Président du Cercle Philatélique  
Suisse de Bruxelles.