

Après le Salon: Wohin am Genfer See?

Gutes Essen nach einem langen und anstrengenden Messetag: 14 kulinarische Insider-Tipps für Genf und Umgebung

Genf. Die Stadt am Lac Léman genießt eine Sonderstellung in der Schweiz: Genf ist die weltoffenste der Kantonshauptstädte, und mit ihrer humanitären Tradition, ihren internationalen Organisatio-

nen und dem großstädtischen Flair ist sie zum 75. Mal Heimat des internationalen Automobilsalons. Frankreich ist nah und der Einfluss auf die Gastronomie unübersehbar. Bars, Cafés und Bis-

tros wechseln sich mit Top-Restaurants und fünf mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Gourmettempeln ab. Damit ist Genf eindeutig die kulinarische Hauptstadt der Schweiz. Wohin gehen

Besucher und Aussteller, wenn die Messe um 20 Uhr schließt? Während sich zum Beispiel Bosch-Direktor Wolfgang Chur oder Roland Frauchiger, Delegierter des Verwaltungsrats der AMAG, am

liebsten auf ihren Messeständen kulinarisch verwöhnen lassen, haben uns andere Spitzenmanager der Automobilindustrie ihre Lieblingslokale und Geheimtipps verraten. *Andrea Schaller*

La Strada

Tipp von Christopher Nicoll, Fiat: „La Strada ist meine Lieblingspizzeria in Genf.“



Info
Schickes italienisches Restaurant. Hausgemachte Nudeln, ausgefallene Pizzen und Fisch vom See gehören zu den Spezialitäten.

Adresse
Promenade de l'Europe 11
1203 Genève

Telefon
00 41-22-3 44 06 06

Chez Jacky

Tipp von Daniel Freund, Continental: „Top Küche und sympathische Bedienung.“



Info
Seit 19 Jahren führt Jacky Gruber das Restaurant, das sich wegen der feinen Küche und der Liebe zum Dekor in vielen Gastronomieführern findet.

Adresse
Rue Necker 9-11
1201 Genève

Telefon
00 41-22-7 32 86 80

Café de Paris

Tipp von Andreas Prillmann, Aston Martin Lagonda: „Einfach ein Klassiker.“



Info
Zum Salon voll, ohne Reservierung geht gar nichts. Klasse Rotweine, tolles Entrecôte, „Café de Paris“ mit grünem Salat und Pommes frites.

Adresse
Rue du Mont-Blanc 26
1201 Genève

Telefon
00 41-22-7 32 84 50

Café des Vignerons

Tipp von Daniel Steinauer, ESA: „Winziges, charmantes Café mit ehrlicher Küche.“



Info
Fredy Graber kocht mit frischen Kräutern und Pilzen, die er eigenhändig zu sammeln pflegt. Weltklasse sind sein Poussin oder der Coq au Vin.

Adresse
Route d'Avenches
1585 Coterêd

Telefon
00 41-26-6 77 13 14

Jipek'a La Glycine

Tipp von Bernhard Soltermann, Ford: „Ausgezeichnete Stimmung.“



Info
Jean-Pierre Kuricova bietet familiäre Betreuung, superbe französische Küche und ab 21 Uhr Livemusik am Piano, die einfach ein Erlebnis ist.

Adresse
Rue de Montbrillant 21
1201 Genève

Telefon
00 41-22-7 33 62 85

Restaurant au Grizzly

Tipp von Christoph Oliver, Kia: „Einfach immer einen Besuch wert.“



Info
Ein rustikales Lokal, das mit dem „Galgenvogel“ ein Spektakel für Augen und Gaumen bietet. Das Fleisch vom Haken ist extrem zart.

Adresse
Chemin Edouard-Sarasin 16
1218 Le Grand-Saconnex

Telefon
00 41-22-7 98 10 11

De l'Aviation

Tipp von Diego Tomasini, DaimlerChrysler: „Ein richtiges Bistro im alten Stil.“



Info
Das familiäre Ambiente lädt zum Pausch mit Freunden ein. Gérard Baumann verwöhnt Fleischliebhaber. Berühmt: sein „Entrecôte Caravelle“.

Adresse
Chemin de Coquelicots 18
1214 Vernier

Telefon
00 41-22-3 41 12 32

Relais de l'Entrecôte

Tipp von Frank Rinderknecht, Rinspeed: „Ein Dorado für alle Steakfans.“



Info
Charmantes Ambiente im Jugendstilgebäude, keine Karte außer für Desserts, es gibt nur Entrecôte mit Pommes frites, die sensationell sind.

Adresse
Rue du Rhône 49
1204 Genève

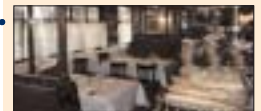
Telefon
00 41-22-3 10 60 04



KARTE: IPUBLISH

Le Boeuf Rouge

Tipp von Franz-Josef Kortüm, Webasto: „Mein Lieblingsrestaurant, wenn ich Zeit habe.“



Info
In der typisch lyonnaisser Brasserie schmecken die Rillettes noch wie hausgemacht, auch die Hechtklößen sind ein echtes Festmahl.

Adresse
Rue Alfred-Vincent 17
1201 Genève

Telefon
00 41-22-7 32 75 37

Château d'If

Tipp von Leon Hustinx, Maybach: „Sehr rustikales In-Lokal für abends.“



Info
Spezialitäten sind das Käsefondue „moitié-moitié“ und Egliflets vom See. Nur Insidern bekannt, keine Touristen – dafür VIPs, aber inkognito.

Adresse
Route de Thonon 51
1222 Vésénaz

Telefon
00 41-22-7 52 12 11

Baroque Bar

Tipp von Stephan Winkelmann, Lamborghini: „Eines der schicksten Restaurants in Genf.“



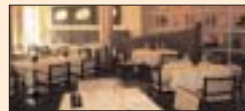
Info
Trendiges Lokal im Herzen der Stadt. Eine raffinierte Atmosphäre kennzeichnet dieses Restaurant, das einen Club im Untergeschoss besitzt.

Adresse
Place de la Fusterie 12
1204 Genève

Telefon
00 41-22-3 11 05 15

Senso

Tipp von Stefan Müller, Ferrari: „Sehr zentral gelegen und absolut gutes Essen.“



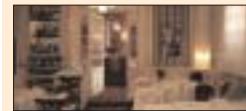
Info
Seit November 2002 gibt es das Senso in Genf: Delikate Gerichte nach alten italienischen Rezepten, exzellenter Wein und begeisterndes Interieur.

Adresse
Rue du Rhône 56
1204 Genève

Telefon
00 41-22-3 10 39 90

Le Bearne

Tipp von Jens Becker, Subaru: „Probieren geht hier über studieren.“



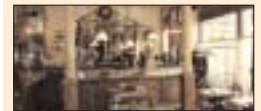
Info
Sternkoch Jean-Paul Goddard zelebriert eine raffinierte, klassisch französische Küche von hohem Niveau. Henry Kissinger war schon zu Gast.

Adresse
Quai de la Poste 4
1204 Genève

Telefon
00 41-22-3 21 00 28

Bistro du Boucher

Tipp von Ruedi Sigrist, Würth: „Gutes Essen, schöne Atmosphäre, nette Bedienung.“



Info
Pierre Saulniers Brasserie bietet einen schönen Rahmen für die ausgezeichneten Gerichte, und sie ist bekannt für das beste Tatar in Genf.

Adresse
Av. Pictet-de-Rochemont 15
1207 Genève

Telefon
00 41-22-7 36 56 36