

# 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.“



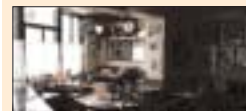
**Info**  
Fredy Graber kocht mit frischen Kräutern und Pilzen, die er eigenhändig zu sammeln pflegt. Weltklasse sind sein Poussin oder der Coq au Vin.

**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

## 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