MALLORCA

Auf einen Blick

ÜBERNACHTEN: Hotels und Weinfincas

❶ ●●◐ **Bodega Oliver Moragues Grand House & Vineyards (Weinfinca)**
www.olivermoragues.com

❷ ●●◐ **Can Feliu Bio-dynamic Winery & Country Guest House (Weinfinca)**
www.canfeliu.es

❸ ●●●● **Can Simoneta**
www.cansimoneta.com

❹ ●●●◐ **Cap Rocat**
www.caprocat.es

❺ ●●● **Es Figueral Nou**
www.esfigueralnou.es

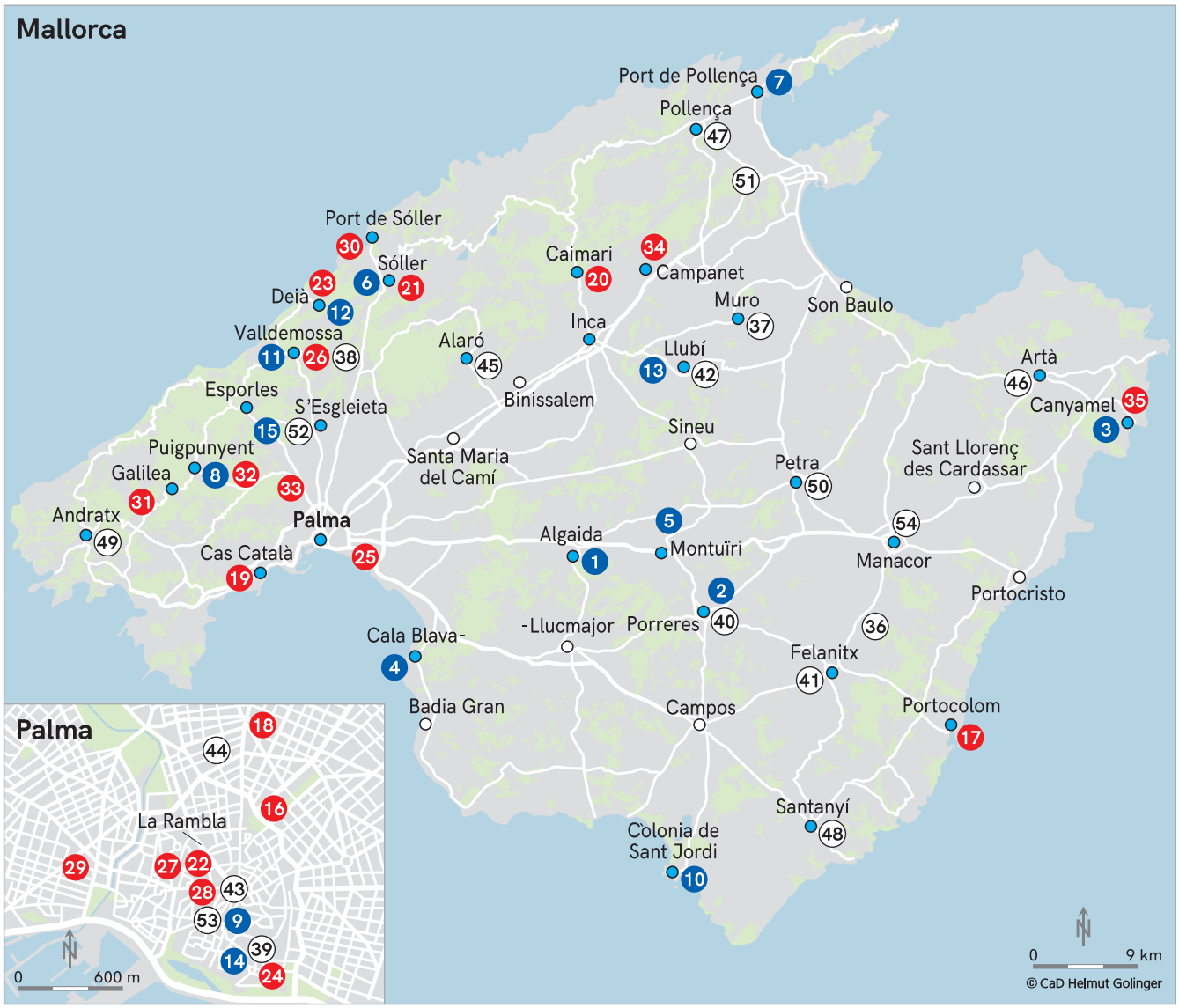
❻ ●●●● **Finca Can Coll Boutique Country House (Weinfinca)**
www.fincacancoll.com

❼ ●●●●◐ **Four Seasons Resort Mallorca at Formentor**
www.fourseasons.com/mallorca

❽ ●●●●● **Grand Hotel Son Net**
www.sonnet.es

❾ ●●●● **Hotel Can Cera**
www.fourseasons.com/mallorca

❿ ●● **Hotel Honucai**
www.sonnet.es



⓫ ⬢⬢⬢⬢◐
Hotel Valldemossa
www.valldemossahotel.com

⓬ ⬢⬢⬢⬢ **La Residencia**
www.belmond.com/hotels/europe/mallorca/deia/belmond-la-residencia

⓭ ⬢◐ **Los Dos Caballeros Winery & Vacation (Weinfinca)**
www.losdoscaballeros.com

⓮ ⬢⬢⬢⬢ **Portella**
www.portellapalma.com

⓯ ⬢⬢⬢◐ **Rondaia Luxury Suites & Villas (Weinfinca)**
www.rondaia.com

ESSEN: Restaurants, Tapasbars, Strandlokale

⓰ **Andana (Tapasbar)**
https://andanapalma.es

⓱ **Bar Blau (Strandlokal)**
www.grupomarport.com/bar-blau

⓲ ⬢ **Bar La Sang (Tapasbar)**
www.barlasang.com

⓳ **Bugambilia (Strandlokal)**
www.instagram.com/restaurante_bugambilia

⓴ ⬢⬢⬢ **Ca Na Toneta**
www.canatoneta.com

㉑ **Ca'n Pintxo (Tapas-Bar)**
www.canpintxo.com

㉒ **Cantina Panzá (Tapas-Bar)**
cantinapanza.es

㉓ **C'as Patro March (Strandlokal)**
https://caspatromarch.myrestoo.net

㉔ ⬢⬢⬢◐ **DINS Santi Taura**
www.dinssantitaura.com

㉕ **El Peñón (Strandlokal)**
www.elpenon1957.com

㉖ ⬢◐ **Es Taller de Valldemossa**
www.estallervalldemossa.com

㉗ ⬢⬢⬢ **Fera**
www.ferapalma.com

㉘ **La Rosa Vermuteria (Tapas-Bar)**
www.larosavermuteria.com

㉙ ⬢⬢ **OSMA**
www.osma-restaurante.es

㉚ **Patiki Beach (Strandlokal)**
www.patikibeach.com

㉛ ⬢⬢⬢ **Sa Clastra**
www.castellsonclaret.com

㉜ **Sa Vinya (Tapas-Bar)**
Instagram: savinyapuigpunyent

㉝ ⬢⬢ **Sauvage Food & Wine**
Instagram: sauvagefoodandwine

㉞ ⬢⬢ **Ses Coves**
www.covesdecampanet.com

㉟ ⬢⬢⬢⬢ **Voro by Álvaro Salazar**
www.vororestaurant.com

EINKAUFEN: Märkte und Läden

㊱ **4kilos Vinicola (Wein)**
http://4kilos.com

㊲ **Antic Forn Can Segura (Ensaïmada)**
Instagram: forncansegura

㊳ **Sonmo Valldemossa (Olivenöl)**
https://sonmo.es

㊴ **Convent de Santa Clara (Mandelkonfekt)**
https://clarisaspalmallorca.wordpress.com

㊵ **Embutidos Munar (Sobrasada)**
www.embutidosmunar.com

㊶ **El Zagal (Sobrasada)**
www.elzagal.com

㊷ **Forn i Pastisseria Gelabert (Ensaïmada)**
fornipastisseriagelabertllubi

㊸ **Fornet de la Soca (Ensaïmada)**
https://fornetdelasoca.com

㊹ **La Vinoteca (Weinladen)**
www.lavinoteca.info/es

㊺ **Markt Alarò**

㊻ **Markt Artà**

㊼ **Markt Pollença**

㊽ **Markt Santanyi**

㊾ **Markt Andratx**

㊿ **Miquel Oliver Vinyues i Bodegues (Wein)**
https://miqueloliver.com/

(51) **Oli Solivellas (Olivenöl)**
https://olisolivellas.com

(52) **Ses Rotes Horses & Wine (Wein)**
https://sesrotes.com

(53) **Tienda Cosesbones, Ferrerico (Sobrasada)**
www.ferrerico.com

(54) **Vins Miguel Gelabert (Wein)**
https://vinsmiquelgelabert.com

Son Naava (Olivenöl)
erhältlich bei Corte Ingles, Bodega Can Feliu, Agromart und Fet a Sóller

WEISSENSEE
Auf einen Blick

Hotels

❶ Genießerhotel Die Forelle
Elegantes Hotel mit unaufdringlichem Design und exzellenter Küche. Spa und privater Badestrand.
●● Techendorf 80, 9762 Weißensee, Tel. 0043-4713-2356, www.dieforelle.at, 25 Zi., DZ ab € 240

❷ Hotel Neusacherhof
Eindrucksvoll puristisch designtes Hotel mit bodenständigem Wirtshaus sowie Chef's Table „Rouge Noir" mit gehobener Küche. Spa mit mehreren Saunen und privatem Badestrand.
●●◐ Neusach 1, 9762 Weißensee, Tel. 0043-4713-20155, www.neusacherhof.at, 16 Zi., DZ ab € 230

❸ Hotel Schloss Lerchenhof
Sympathisches Hotel mit familiärer Atmosphäre in einem hübschen Schlösschen aus dem 19. Jahrhundert. Spa und weitläufiger Garten.
●◐ Untermöschach 8, 9620 Hermagor-Pressegger See, Tel. 0043-4282-2100, www.lerchenhof.at, 20 Zi., DZ ab € 128

❹ Hotel zum Weißensee
Gediegenes Hotel mit Spa, privatem Seezugang und ausgezeichneter Küche.
●● Gatschach 3, 9762 Weißensee, Tel. 0043-4713-2214, www.zumweissensee.at, 40 Zi., DZ ab € 226 (Halbpension)

Restaurants

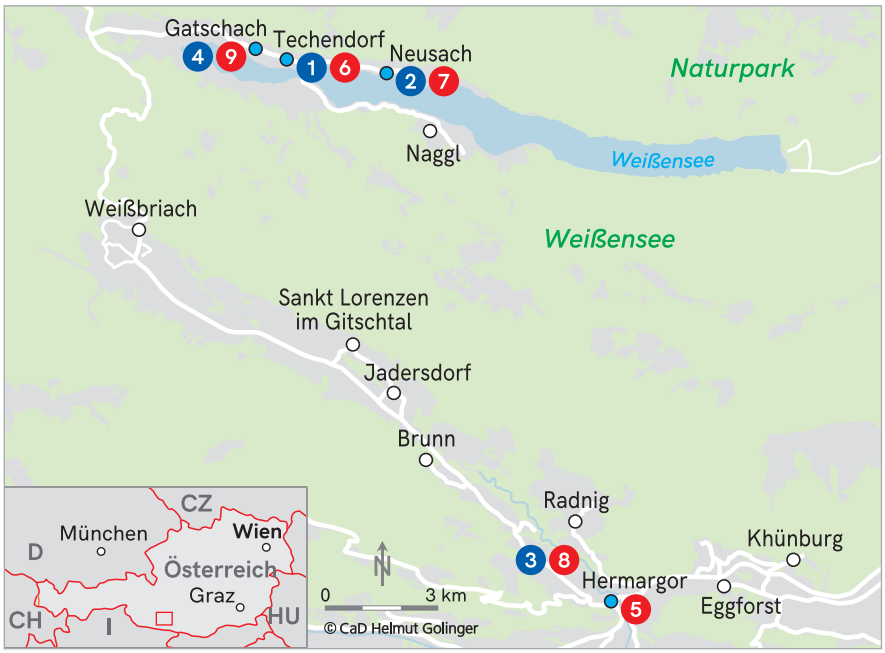
❺ Bärenwirt
Stimmungsvolles Gasthaus mit nach Wahl bodenständiger oder kreativer Küche von Manuel Ressi, einem der besten österreichischen Köche seiner Generation. 3 Gästezimmer ab € 120.
●●● Hauptstraße 17, 9620 Hermagor, Tel. 0043-4282-2052, www.baerenwirt-hermagor.at, Do-Mo 12-15 Uhr und 18-21 Uhr, Hauptgerichte € 18-48, Menüs € 88-136

❻ Die Forelle
In einem gleichermaßen schlichten wie eleganten Rahmen verwandelt Wirt und Küchenchef Hannes Müller erstklassige lokale und originelle Zutaten in inspirierte Gerichte, die den Reichtum der Region widerspiegeln. Eines der besten Restaurants Kärntens.
●●●◐ Techendorf 80, 9762 Weißensee, Tel. 0043-4713-2356, www.dieforelle.at, tgl. 18-22 Uhr, Menü € 95, Mi-Sa Degustationsmenü € 170 €

❼ Rouge Noir
In seinem Chef's-Table-Restaurant (ein einziger Tisch für 8 Personen) serviert der junge, talentierte Küchenchef Stefan Glantschnig ambitioniert avantgardistische Kompositionen aus lokalen und internationalen Zutaten.
●●◐ im Hotel Neusacherhof, Neusach 1, 9762 Weißensee, Tel. 0043-4713-20155, www.neusacherhof.at, Do-Sa 18.30-22 Uhr, Menü € 198

❽ Schloss Lerchenhof
Bodenständiger Gasthof mit ebensolcher Küche sowie Fleisch aus eigener Haltung und hauseigener Metzgerei. Aus dieser stammen Speckspezialitäten wie der berühmte Gailtaler Speck.
●◐ Untermöschach 8, 9620 Hermagor-Pressegger See, Tel. 0043-4282-2100, www.lerchenhof.at, Mi-So 17-21.30 Uhr, So auch 12-14 Uhr

❾ Seelenküche
Mit viel Fantasie und Inspiration verarbeitet Küchenchef Franziskus Koch vorwiegend lokale Zutaten zu ansprechend kreativen und geschmacklich überraschenden Gerichten.
●● im Hotel zum Weißensee, Gatschach 3, 9762 Weißensee, Tel. 0043-4713-2214, www.zumweissensee.at, tgl. 18-22 Uhr, Menü € 65-85



BODENSEE
Auf einen Blick

Weingüter

❶ Teresa Deufel
Das kleine Weingut der engagierten Winzerin, zu dem auch Ferienwohnungen gehören, hat sich auf Piwis spezialisiert, und bietet eine Phalanx an Weinen aus den Rebsorten Cabernet blanc, Solaris und Johanniter. Alle Weine werden nach biologisch-organischen Grundsätzen an- und ausgebaut.
●◐ Schachener Straße 213, 88131 Lindau-Schachen, Tel. 08382-93440, www.teresadeufel.de, Hofverkauf Mo-Sa 9-12 Uhr

❷ Winzerhof Gierer
Julian Gierer hat neuen Schwung in den elterlichen Betrieb gebracht. Sein erfrischender Müller-Thurgau sowie Riesling und Chardonnay präsentieren sich stilistisch gekonnt ausgefeilt, die Rotweine haben aromatischen Tiefgang mit Klasse.
●● Sonnenbichlstr. 31, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-89581, www.winzerhof-gierer.de, Verkauf und Verkostung: Mo-Sa 8-12 und 14-19 Uhr, So n.V.

❸ Hendriks + Fürst Weine
In seiner Vinothek bietet Clemens Hendriks ein kleines, gut sortierte Angebot an deutschen und internationalen Weinen. Dazu kommen seine eigenen, herrlich trinkfreudigen Gewächse, die mit ihrer ausbalancierten Aromatik und harmonisch austarierten Struktur überzeugen.
●● Mauthausstr. 1, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-8228, https://hendriks-weine.de, Weinprobe n.V.

❹ Weingut Kurek
Das modern gestylte Weingut steht für eine ganze Reihe an straffen und komplexen Burgundern, Jonas Kurek hat das richtige Händchen für feine Weine mit Terroir-Typizität. In der Weinbar gibt es zur großen heimischen und internationalen Auswahl gut gemachtes Soul Food.
●●◐ Sonnenbichlstr. 47, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-8685, www.weingut-kurek.de; Weinbar: Mi-Sa 16.30-23 Uhr, Weinverkauf: Mo-Sa 10-12 und 15.30-18 Uhr

❺ Weingut Lanz
Benjamin Lanz ist ein Pionier in Sachen Piwi, die sein komplettes Weinsortiment ausmachen. Die weißen und roten Weine haben Substanz und Tiefgang, sind dabei immer beschwingt und von einer bemerkenswerten Leichtigkeit.
●●●● Sonnenbichlstr. 8, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-888579, www.lanzwein.de, Besuch: n.V.

❻ Schmidt am Bodensee
Mit Blick auf den Bodensee und die Alpen ist das Weingut von Sebastian Schmidt eine gute Adresse für erfrischende Müller-Thurgau und feine Burgunder sowie ein kulinarischer Hotspot. In der Weinbar „Pinot" gibt es feine bodenständige Gerichte und hauseigene Weine.
●● Hattnau 62, 88142 Wasserburg, Tel. 08382-9132171, www.schmidt-am-bodensee.de/weingut/das-gut; Weinbar „Pinot" 24. April-11. Okt., Di-Sa 13-23 Uhr

❼ Seehaldenhof
Mit seinen weißen und roten Burgundern zeigt Winzer Simon Hornstein, welche Eleganz und aromatische Komplexität in den Bodensee-Weinen stecken kann. Weinladen, Ferienwohnungen.
●● Conrad-Forster-Str. 50, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-98780, www.hornstein-am-see.de; Weinladen: Mo-Sa 10-12 und 14-18 Uhr

Hotels

❽ Caraleon
Nur wenige Schritte vom See entfernt, bietet das freundliche Hotel schicke, geräumige Zimmer mit modernem Interieur. Gutes Frühstück.
●●● Halbinselstr. 70, 88142 Wasserburg, Tel. 08382-800, https://caraleon.de,
33 Zi., DZ ab € 175

❾ Hotel-Gasthof Zur Kapelle
Das freundliche Hotel mit gemütlichen und komfortabel eingerichteten Zimmern in drei Kategorien wird seit Generationen von Familie Witzigmann geführt. Die Zimmer gibt es auch mit Halbpension. Zum Hotel gehört ein Gasthof mit bodenständiger Küche.
●● Kapellenplatz 3, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-8274, https://witzigmann-kapelle.de,
17 Zi., DZ ab € 142

Lieblingsrestaurants der Winzer

❿ Adler Hotel & Gasthaus
Das schöne Traditionsgasthaus bietet neben den Klassikern der schwäbischen Küche wie Käsesuppe, Ochsenbrust mit Meerrettichsauce und handgerollten Maultaschen, auch Wiener Schnitzel und Schweizer Wurstsalat.
●● Sonnenbichlstr. 25, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-8234, www.hotel-adler.de, Mo-So 11.30-13.45 und 17.30-21 Uhr, Hauptgerichte € 19-30

⓫ Haus am See
Das geschmackvoll ausgestattete Restaurant hat nicht nur Flair, hier wird aus Überzeugung unverfälschte Kochkunst serviert. Gekonnt und mit spürbarer Leidenschaft zubereitet aus besten Produkten. Gut sortierte Weinkarte. 26 Zimmer.
●●◐ Uferstraße 23, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-988510, https://hausamsee-nonnenhorn.de, Do-Mo 18-23 Uhr, Hauptgerichte € 29-37, Menü ab € 59-85

⓬ Mangold
Direkt hinter Grenze liegt der traditionelle Gasthof, der sich vor allem der österreichischen Küche verschrieben hat. Dabei verbindet Küchenchef Mike Schwarzenbacher gekonnt das bewährte Ursprüngliche mit der kulinarischen Neugierde auf Neues.
●●◐ Pfänderstraße 3, 6911 Lochau, Österreich, Tel. 0043-5574-42431, www.restaurant-mangold.at, Do-So 12-14 und 18-22 Uhr, Hauptgerichte € 32-43, Menü ab € 89

⓭ Zur Fischerin
Die liebenswerte kleine Weinstube ist ein echter Klassiker. Die Küche wandelt traumsicher zwischen regionalen und weltoffenen Spezialitäten, immer frisch zubereitet aus besten saisonalen Produkten. Auf der Weinkarte stehen Gewächse aus der Region, Frankreich, Italien, Österreich und Spanien.
●◐ Ludwigstr. 50, 88131 Lindau, Tel. 08382-5428, www.fischerin.com/die-fischerin, Mi-So ab 17 Uhr, Hauptgerichte € 16-21

Einkaufen

⓮ Fischerei Kapfhammer
Das Familienunternehmen bietet in seinem Hofladen ein attraktives Sortiment an Bodenseefischen aus eigenem Fang: frisch, geräuchert und mariniert. Dazu Meeresfische und Krustentiere, Lachsmaultaschen und Fischsalate.
• Sonnenbichlstr. 15, 88149 Nonnenhorn, Tel. 08382-8271, Hofladen: Di-Do 10-12.30 und 17-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr

STOPOVER ZÜRICH

Auf einen Blick

Hotels

❶ Alex Lake Zürich
Noch vor dem Frühstück in den See springen – kein Problem im „Alex"! Das stilvoll-moderne Boutiquehotel liegt ruhig im Vorort Thalwil am Seeufer. Man kann bei offenem Fenster schlafen und nachts die Wellen plätschern hören. 44 großzügig geschnittene Zimmer, kleiner Spa. Dank eigenem Bootsanleger gibt es einen direkten Shuttle ins Zentrum. Im rundum verglasten Restaurant und auf der großen Terrasse am Wasser mit Alpenblick serviert der junge Küchenchef Luigi De Gregorio mediterran inspirierte Sommergerichte, vom Vitello tonnato mit Thunfisch-Espuma bis zum dekonstruierten Tiramisu mit Kaffee-Eis.
●●●◐ Seestrasse 182, 8800 Thalwil, Tel. 0041445529999, www.alexlakezurich.com, 41 Studios, 2 Penthäuser, ab € 368

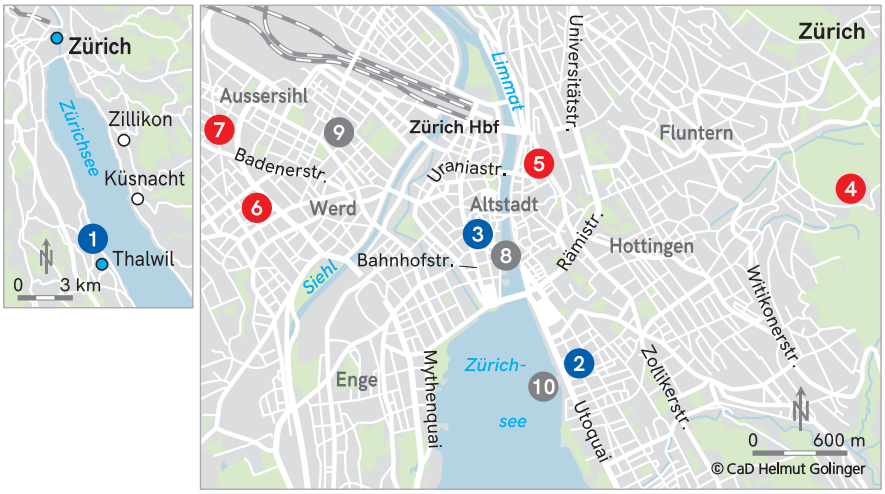
❷ Ameron Zürich Bellerive au Lac
Zürichs schönstes historisches Seebad liegt direkt über die Straße, auch sonst ist die Lage top: Zentral im Seefeld-Quartier, um die Ecke vom Opernhaus und mit Blick aufs Wasser. Hinter der schönen Art-déco-Fassade von 1928 wartet ein modernes, komplett neu gestaltetes Boutiquehotel mit allen Annehmlichkeiten. Sämtliche Zimmer sind in mediterranem Blau-Weiß gehalten, die historischen Holzböden wurden aufgearbeitet. Zum Haus gehört das großzügige Restaurant „Studio Bellerive" mit zeitgemäßem Brasserie-Konzept und fließenden Übergängen zur dekorativen Lounge und Bar.
●●◐ Utoquai 47, 8008 Zürich, Tel. 0041- 442444242, www.ameroncollection.com, 56 Zi., 5 Suiten, ab € 263

❸ Mandarin Oriental Savoy
Mehr im Herzen der Stadt kann man nicht übernachten. Gegenüber die Confiserie Sprüngli, vor der Tür die Bahnhofstrasse fürs Powershopping. Einst das erste Grandhotel der Stadt, wurde das Haus vom Pariser It-Designer Tristan Auer komplett neu gestaltet: im zeitgemäßer Luxus mit historischen Details. Das kulinarische Angebot ist großartig, von der französischen „Brasserie Savoy" (mit Terrasse zur Bahnhofstrasse) bis zum italienischen Fine-Dining-Restaurant „Orsini" auf der Rückseite des Hauses. Der Clou im Sommer ist die Rooftop-Terrasse, benannt nach dem historischen Eröffnungsjahr „1838" – schon damals trank man gern ein „Cüpli" in luftigen Höhen, mit Blick auf See und Altstadt.
●●●●◐ Poststrasse 12, 8001 Zürich, Tel. 0041-435883888, www.mandarinoriental.com, 44 Zi., 36 Suiten, ab € 735

Restaurants

❹ Blooms
Das innovative Gartenrestaurant des Dolder Grand ist die perfekte Sommeradressse. Hier gibt es rund um ein monumentales rotes Stahlobjekt von Keith Haring nur Tische im Freien, bei schlechtem Wetter bleibt es geschlossen. Zwischen blühenden, sprießenden Kräuter-, Gemüse- und Obstgärten serviert man pflanzenbasierte Teller, so kreativ wie delikat. „Die Natur gibt den Takt vor, der Garten schreibt unsere Speisekarte", sagt Heiko Nieder, Culinary Director des Hauses. Und serviert gut gelaunt Tomaten-Erdbeer-Salat mit Peperoncini-Dressing oder Chawanmushi aus Seidentofu mit Erbsen und Curry-Öl. Nieder machte The Dolder Grand zur kulinarischen Destination mit vier Restaurants und diversen Pop-ups; Flaggschiff ist seine Fine-Dining-Adresse „The Restaurant".
●●● im The Dolder Grand, Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich, Tel. 0041-444566000, www.thedoldergrand.com, Fr-Di 12-14 und 18-22 Uhr, Hauptgerichte ab € 35, Menü ab €118

❺ Frisk Fisk
Das unprätentiöse, kleine Lokal im Herzen der Altstadt überrascht gleich doppelt: Erstens mit der Frische und Qualität von Fisch und Meeresfrüchten, die direkt von einem Partner aus Norwegen kommen. Und zweitens mit der ausgezeichneten Weinkarte, die sich auf kleine Gü-



ter konzentriert, inklusive ausgesuchter Winzerchampagner. Unbedingt probieren sollte man in diesem Kleinod nordischer Küchenphilosophie den Toast Skagen, ein neu interpretierter Klassiker aus Schweden: Shrimp-Salat mit Mayo auf getoastetem Shokupan (Milchbrot), getoppt mit Dill und Seehasenrogen. Lachs aus Wildfang wird gebeizt, gegrillt und mit süßlicher Dill-Senf-Sauce und Kartoffeln an brauner Butter serviert.
●● Niederdorfstrasse 31, 8001 Zürich, Tel. 0041-445216006, www.friskfisk.ch, Do–Mo 17–22 Uhr, Sa 12–22 Uhr, So 12–20 Uhr, Hauptgerichte ab € 27, Menü € 126

❻ Kle
„Gemüse ist die Zukunft", davon ist Zizi Hattab überzeugt. Die studierte Software-Ingenieurin, die über Praktika bei Massimo Bottura und Andreas Caminada den Einstieg in die gehobene Küche schaffte, traf mit ihrer veganen Küche auf Gourmetniveau einen Nerv. Tiefgründige Saucen, markante Gewürze und aufwendig verarbeitete Gemüse sind ihr Markenzeichen, für ihren innovativen Stil wurde sie vielfach ausgezeichnet. Wer im charmanten Ecklokal im Kreis 3 einmal ihren knackigen gebratenen Kohlrabi probiert hat, dem Aguachile pikante Schärfe, Algen jodige Noten und geröstete Erdnüsse kontrastierenden Crunch verleihen, der versteht, warum.
●●◐ Zweierstrasse 114, 8003 Zürich, Tel. 0041-445481488, www.restaurantkle.com, Di–So 18–22 Uhr, Menü ab € 115

❼ Rosi
Zürichs junge Szene ist in den früher verrufenen Kreisen 4 und 5 zu Hause, hier liegt auch das Lokal mit dem der gebürtige Allgäuer Markus Stöckle in seiner Wahlheimat zum Shootingstar wurde: Den Küchenstil beschreibt er selbst augenzwinkernd als „bayerisches Absurdistan", tatsächlich ist es eine Art kreative Weiterentwicklung bayerischer Wirtshausküche, die er mit historischen Bezügen und modernster Küchentechnik mixt. Kleine Randnotiz: Stöckle arbeitete jahrelang an der Seite von Heston Blumenthal, der Einfluss kommt in so verblüffenden Gerichten wie seiner Version des „Armen Ritter" durch: Luftiges Sauerteigbrot wird unter Vakuum in einer Essenz aus reduziertem Noilly Prat, Trüffelsaft und Flusskrebsnage getränkt, goldbraun ausgebraten und mit Beinschinken sowie Venusmuscheln garniert.
●●● Sihlfeldstr. 89, 8004 Zürich, Tel. 0041-442916825, www.rosi.restaurant, Di–Sa 18–0 Uhr, Menü ab € 118

Erleben

8 Barfussbar
Auf den noch sonnenwarmen Holzplanken sitzen, die nackten Füße über dem Wasser baumeln lassen und einen coolen Drink genießen – ein Besuch hier ist im Sommer Pflicht. Der Blick auf das Grossmünster und die Altstadt ist postkartenreif, das Publikum bunt gemischt. Mittwochs gibt es Livemusik, donnerstags DJs, sonntags wird getanzt – barfuß und unter freiem Himmel, mitten in der Stadt. Übrigens: Tagsüber ist das auf der Limmat schwimmende Holzbad im schönsten Jugendstildekor (von 1888) nach wie vor weiblichen Gästen vorbehalten, wie der Name schon sagt: „Frauenbad am Stadthausquai" (die Zürcher sagen: „Frauenbadi").
▪ Stadthausquai 12, 8001 Zürich, Tel. 0041-442513331, www.barfussbar.ch, Mai–Sept. Badebetrieb 7-19.30 Uhr nur für Frauen; Mi, Do, So abends 20-0.30 Uhr Barbetrieb

❾ John Baker
Eine Zürcher Erfolgsgeschichte: Jens Jung, Sohn eines Bäckers, ist der Mastermind hinter mittlerweile vier enorm erfolgreichen Filialen des coolen John-Baker-Konzepts. Besonders schön ist der Shop am zentral gelegenen Helvetiaplatz. Hier kann man (wie an allen Standorten) den Bäckern zusehen, wie sie mit regionalen Biozutaten, langer Teigführung und handwerklicher Perfektion hervorragende Brote, Gebäck und Kuchen vom Safran Bun bis Cheesecake herstellen. Auch köstliche Salate, vegetarische Sandwiches und Birchermüsli sind im Angebot.
▪ (Filiale Helvetiaplatz) Molkenstrasse 14, 8004 Zürich, Tel. 0041-442810072, www.johnbaker.ch, Mo–Fr 6.30–18 Uhr, Sa 8–16 Uhr, So 8-14 Uhr

❿ Seebad Utoquai
Schwimmen für Vintage-Fans: 1890 wurde das Seebad an der Zürichsee-Promenade eröffnet, heute ist es Kult und eine der beliebtesten „Badis", wie die Zürcher ihre historischen Fluss- und Seebäder nennen. Die hölzernen Sonnenterrassen sind zum Teil nach wie vor nach Geschlechtern getrennt; beliebt zum Sonnenbaden sind auch die vorgelagerten Flöße im Wasser. Außerdem im Angebot: Sauna, Massage, Yoga, und SUP-Verleih. Direkt nebenan liegt die Bootsvermietung Seefeld – hier kann man eines der mit bunten Sonnenschirmen bestückten „Pedalos" (Tretboote) mieten. Von Juni bis Anfang September verwandelt sich auch das einzige historische Seebad abends in eine der beliebten „Badi-Bars".
▪ Utoquai 50, 8008 Zürich, Tel. 0041-443830323, www.seebadutoquai.ch, Mai–Sept. tgl. 7-2 Uhr, Eintritt € 8,40