

Zürich, 7. November 2018

Vom Fondue-Chalet zum Raclette-Camper – unsere sechs besten Tipps

Sobald die Temperaturen kälter werden, schiessen sie wie Pilze aus dem Boden: Fondue-Chalets und Raclette-Stuben. Wir haben sechs originelle Lokalitäten getestet und zusammengestellt: von der urchigen Fonduestube in einer ausrangierten Grossraumgondel bis zum Raclette vom ganz privaten Raclette-Öfeli im VW-Camper, von A wie Aarau bis Z wie Zürich ist alles dabei.

Gondolezza im Hotel Walther in Pontresina: Originellstes Fonduestübli im Alpenraum

Die [«Gondolezza»](#) ist das einzige Fondue-Restaurant der Welt in einer Grossraumgondel: Eine ausrangierte Seilbahnkabine der Diavolezza-Bahn wurde hier zu einer urchigen Fondue-Stube umfunktioniert. Hoteldirektor Thomas Walther hatte die Kabine vor ein paar Jahren für 2200 Franken auf eBay ersteigert, um den Käsegeruch aus dem Restaurant seines angrenzenden Hotels zu verbannen. Heute ist die „Gondolezza“ ein beliebter Treffpunkt für Feriengäste und Einheimische. Die mit 300-jährigem Tannenholz ausgekleidete Grossraumgondel ist fast immer ausgebucht, es empfiehlt sich daher, zwei bis drei Tage im Voraus einen Tisch zu reservieren.

Wie die Gondel ins Tal gekommen ist: [zum Film](#).

Fondue- und Racletteplausch im Hotel Cresta Palace, Celerina

Das [Hotel Cresta Palace](#) verwandelt seinen Bikeraum diese Wintersaison zur heimeligen Fondue- und Raclettetube: Mit Holz ausgekleidet und passend winterlich dekoriert, wird er zum gemütlichen Treffpunkt für Liebhaberinnen und Liebhaber des Schweizer Käseklassikers. Eine feine Engadiner Fonduemischung, Gletscher-Raclette mit Jungkartoffeln, Cornichons und Borretane-Zwiebeln und zum Apéro eine Platte mit ausgewähltem Aufschnitt aus der Region sorgen für gesellige Stunden – sowohl für Hotelbewohner als auch für externe Gäste, die ebenfalls herzlich willkommen sind.

Raclette im VW-Bus von Citypeak

Wenn der Camper zur ganz persönlichen Raclette-Stube wird: Das Schweizer Startup [Citypeak](#) gibt seinen Kunden bei jeder Buchung in der Wintersaison 2018/19 ein Raclette-Öfeli als Geschenk auf die Reise mit. So ist der warme Käsegenuss überall möglich – heimelig und ganz privat.

Fondue und «Red Nose Starter Kit» hoch über Zürich im Chalet Züriberg

Am 1. November öffnet das [«Chalet Züriberg»](#) auf der Terrasse des Sorell Hotel Züriberg zum fünften Mal seine Türen für Käsefondue- und Fondue Chinoise-Fans. Die ruhige, naturnahe Lage fernab vom städtischen Treiben macht das Chalet zu einem speziellen Ort für Events und gemütliche Fonduerunden. Auf den Tisch kommen beste Produkte aus der Region: Der Käse stammt von Hof Guldenberg in Embrach. Für das «Züri Plättli» und das Fondue Chinoise wird nur Schweizer Fleisch von der Metzgerei Ziegler in Zürich verwendet. Die Gäste können den Abend gemütlich ausklingen lassen und direkt im Sorell Hotel Züriberg übernachten: Im restaurierten Jugendstil-Altbau mit unterschiedlichen Zimmerkategorien für jeden Geschmack. Auf spontan Entschlossene wartet das «Red Nose Starter Kit» inklusive Pyjama, Zahnbürste sowie das Frühstücksbuffet am nächsten Morgen.

Fondue-Chalet im Blue City Hotel, Baden

Das Badener Vierstern-[Blue City Hotel](#) hat bereits zum sechsten Mal das beliebte Fondue-Chalet im Garten aufgebaut. Heuer gehören zum Chalet Menü ein hausgemachter weisser Glühwein zum Apéro, ein Nüsslisalat mit Speck und Ei zur Vorspeise sowie ein Chäsfondue vom «Chäsegge Baden». Dazu gibt es Brot und Kartoffeln, Mixed Pickles, Champignons und Cherrytomaten. Zum Dessert lockt ein hausgemachtes Tobleronemousse. Wer noch mehr Fondue geniessen möchte, kann für einen kleinen Aufpreis das Menü Supplement wählen oder bei der „A Discrétion“-Variante nach Herzenslust so viel schlemmen, wie man mag.

Fondue-Chalet im Hotel Kettenbrücke, Aarau

Das Aarauer Vierstern-[Hotel Kettenbrücke](#) verwöhnt seine Gäste auch diese Wintersaison im Fondue Chalet auf der Dachterrasse: Nach der erfolgreichen erstmaligen Durchführung letztes Jahr lockt die gemütliche Holzhütte erneut mit ihrem heimeligen Ambiente und einem abwechslungsreichen Fondue- und Getränkeangebot. Ab dem 16. November wird jeweils von Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr ein Fondue-Menü serviert. Die Gäste geniessen dabei einen winterlichen Apéro, einen Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons, Käsefondue à discrétion und zum Dessert einen Vanilleschaum im Glas mit Basler Leckerli-Glace und Birnen-Apfel-Kompott. Neben dem Menü stehen im Chalet drei unterschiedliche Fondues zur Auswahl – darunter neu auch ein schmackhaftes Tomaten-Käsefondue.

Weitere Informationen:

Sabine Biedermann
Stv. Geschäftsführung
PrimCom
Tel. 044 421 41 23
s.biedermann@primcom.com