스위스 여행 중 꼭 맛봐야 하는 먹거리 및 마실거리.

목적지별 향토 음식과 특별 메뉴

맛있는 여행

스위스 여행을 더욱 특별하게 해 주는 것이 있다면 바로 먹거리와 마실거리다. 알프스에서 청정 허브를 먹고 자란 소에게서 받아낸 우유와 이로 만든 치즈와 버터, 청정 공기에서 말린 고기, 따뜻한 호숫가 언덕배기에서 자라난 포도로 만든 와인은 물론, 수도원에서 수 세기동안 정통 비법을 유지하면 만들고 있는 맥주까지, 다채로운 먹거리가 가득하다.

여행하는 지역 사람들이 더욱 아끼는 향토 요리와 특별 메뉴를 하나씩 찾아 맛 보는 재미도 특별하다.

게다가 스위스를 대표하는 기차 안에서 즐기는 미식 여행도 가능하다. 파노라마 열차나 일반 기차의 식당칸에서는 스위스 최고의 식자재를 이용해 정성스레 만든 요리를 맛볼 수 있다.

스위스로 맛여행을 떠나 보자.

1. 융프라우 지역(Jungfrau Region)

1) 인터라켄(Interlaken) 및 융프라우요흐(Jungfraujoch)

1) 퐁뒤(Fondue)

스위스를 대표하는 치즈 요리, 퐁뒤는 인터라켄(Interlaken)에서도 즐겨 찾는 요리다. 미식 레스토랑에서도 다채로운 퐁뒤를 선보이고 있으며, 썰매나 스키 후 디너나 로맨틱한 만찬에도 빠지지 않는 것이 바로 퐁뒤다.

화이트 와인에 치즈를 녹이고 스위스의 체리주인 키르쉬(Kirsch)를 섞어 만드는데, 주사위 모양으로 자른 빵을 길다란 꼬챙이같은 포크에 찍어 먹는다. 퐁뒤 부르기뇽(Fondue Bourguignonne)이라 불리는 고기나 생선 퐁뒤도 있는데, 작게 자른 고기나 생선을 뜨거운 기름에 익혀 먹는다. 샤브샤브같은 퐁뒤 시누아즈(Fondue Chinoise)도 있다. 야채나 파스타 등을 익혀 소스에 찍어 먹는다.

로맨틱한 시간을 즐기기 원한다면 초컬릿 퐁뒤를 즐겨봐도 좋다. 녹인 초컬릿에 작게 자른 과일이나 케익을 찍어 먹는 디저트다. 화려한 레스토랑에서는 초컬릿 퐁뒤를 위해 분수처럼 흘러 내리는 초컬릿 파운튼을 이용하기도 한다.

Switzerland Tourism
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.

2) 계란 후라이를 얹은 뢰슈티(Rösti)

뢰슈티는 스위스를 대표하는 감자요리로, 베른(Bern) 주의 농부들이 아침으로 먹던 음식이다. 오늘날은 스위스 전역에서 쉽게 뢰슈티를 찾아볼 수 있다. 많은 스위스인들이 국민 음식으로 생각하는 요리기도 하다. 요즘은 아침식사 보다는 소시지를 비롯한 메인 요리에 곁들임 요리로 많이 이용된다. 굵고 길게 갈은 감자를 부쳐낸 것으로, 지역에 따라 베이컨, 양파, 치즈, 사과, 신선한 허브를 섞어 부치기도 한다.

3) 뢰슈티짜(Röstizza)와 마카로니를 곁들인 갈은 고기

뢰슈티에 피자처럼 토마토 소스와 모쩨렐라 치즈를 토핑해 구운 요리가 뢰슈티짜다. 퐁뒤 냄비에 마카로니와 갈은 고기를 함께 끓여낸 요리도 있다.

4) 섀스브래텔(Chäsbrätel)

간식으로 훌륭한 음식으로, 바삭한 바게뜨 빵 위에 라클레뜨(Raclette) 치즈를 녹여 얹고 향신료를 뿌린 음식이다.

5) 슈피츠(Spiez) 산 와인

"슈피처 레베르그(Spiezer Rebberg)"는 북알프스 지역에서 가장 높은 곳에 위치한 포도원 중 하나다. 다양한 품종과 툰(Thun) 호수의 따뜻한 공기, 푄(Föhn) 바람의 영향으로 화이트 와인은 프레쉬하고 청량하며, 레드 와인은 프루티하고 우아하다.

6) 아이거슈피츨리(Eigerspitzli)

아이거(Eiger) 봉우리의 모양을 한 초컬릿으로, 융프라우요흐(Jungfraujoch) 정상 기차역이 있는 해발 3,454m에 위치한 유럽에서 가장 높은 초컬릿 공방에서 만들어 내고 있다. 융프라우요흐에 오르면 반드시 먹어봐야 할 디저트다.

2) 쉴트호른(Schilthorn)

케이블카로 32분이 걸리는 쉴트호른 정상에 오르면 세 개의 알프스 명봉인 아이거, 묀히, 융프라우가 바로 눈 앞에 펼쳐지고, 200여개의 다른 알프스 봉우리가 장관을 연출한다. 이런 풍경을 즐기며 360도 회전 레스토랑에서 근사한 스위스 아침식사를 즐길 수 있다. "제임스 본드 브랙퍼스트"라고 이름붙인 본 아침 뷔페는 매일 오전 8시부터 10시 30분까지 쉴트호른 정상의 회전 레스토랑 피쯔 글로리아(Piz Gloria)에서 맛 볼 수 있다.

다양한 빵과 크로아상, 과일잼, 스위스 정통 비르커뮈슬리(Birchermüsli), 베이컨과 스크램블드 에그, 스페셜 소시지와 신선한 훈제 연어 및 이 지역 특산 치즈를 비롯하여 요거트와 농장에서 바로 가져 온

Switzerland Tourism
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.

신선한 사과 쥬스와 배 쥬스, 메이플 시럽을 곁들인 바삭한 와플 등 정통 스위스 브랙퍼스트를 즐길 수 있다. 여름 동안은 알프스 산골짜기에서 만든 신선한 버터와 치즈가 제공되기도 한다.

조식 뷔페 가격은 성인이 CHF 29.50, 만 14세 이하 어린이가 CHF 16.50이다.

제임스 본드 아침식사 티켓과 케이블카 이용 요금을 저렴하게 구입할 수도 있다. 본 티켓은 슈테첼베르그(Stechelberg)에 있는 쉴트호른 케이블카 역에서 매일 오전 8시 55분까지 구매할 수 있다. 슈테첼베르그에서 정상까지의 왕복 티켓과 아침 뷔페가 포함된 가격이 CHF 102이며, 스위스 패스 소지시 CHF 66이다.

2. 체르마트(Zermatt)

1) 퐁듀(Fondue)

겨울철, 굳은 빵과 치즈를 와인에 녹여 먹던 것에 유래한 음식으로, 화이트 와인과 체리주에 2 -3 종류의 치즈를 녹인 것을 작게 썬 빵에 찍어 먹는다. 가늘고 긴 포크를 이용하는 것이 특징이다. 치즈 퐁뒤를 먹을 때는 치즈의 소화를 돕는 스위스 산 화이트와인을 곁들이면 좋다. 일반적으로 물과 맥주, 탄산음료 등은 치즈 소화에 좋지 않으니 치즈 퐁뒤를 먹을 때는 피하는 게 좋다. 녹인 치즈 대신 기름을 끓여 고기를 넣고 튀겨 먹는 미트 퐁듀와 샤브샤브 스타일의 퐁듀 시누와즈가 있다.

2) 라클렛(Raclette)

특히 산악지방에서 즐겨 먹는 요리로, 직경 40cm 정도의 커다란 라클렛 치즈를 반으로 잘라, 단면을 장작불에 녹인 후, 녹은 부분을 긁어 내어 삶은 감자에 얹어 먹는 요리다. 피클이나 양파를 함께 먹는 것이 일반적이다. 스위스를 비롯한 북부 알프스에 위치한 지역에서 생산되는 대부분의 라끌레뜨 치즈는 살균(파스퇴르) 처리를 한 원유로 만들어지지만, 발레(Valais) 지역에서 생산되는 라끌레뜨 발레잔느(Raclette valaisanne)는 고유하게 무살균 원유를 사용하고 있다.

3) 뢰슈티(Rösti)

스위스식 감자전으로, 삶은 감자를 채썰어 부침개처럼 널찍하게 만든 다음, 양면이 노릇노릇하게 구워낸 요리다.

4) 비앙드 세셰(Viande séchée)

발레(Valais) 주에서 먹는 요리로, 양념을 한 쇠고기 덩어리를 공기 중에서 건조시킨 것으로, 얇게 썰어서 먹는다. 와인 안주에 제격이다.

3. 취리히(Zurich)

1) 쥐르허 게쉬넷첼테스(Zürcher Geschnetzeltes)

취리히를 대표하는 요리로, 작게 썬 송아지 고기에 크림소스와 버섯을 섞어서 익힌 요리로, 취리히 스타일 송아지 고기(Zurich Style Veal)라고도 불린다. 14세기부터 18세기까지 취리히를 장악하고 있던 길드들의 건물인 길드홀이 현재 레스토랑으로 개조되어 이 요리를 선보이고 있다. 춘프트하우스 주르 짐머로이텐(Zunfthaus zur Zimmerleuten)이나 춘프트하우스 주르 바그(Zunfthaus zur Waag)같은 화려한 길드홀에서 정찬을 즐겨볼만하다.

2) 브라트부어스트(Bratwurst)

취리히 곳곳에서 그릴에 갓 구워 파는 굵직한 소시지, 브라트부어스트는 훌륭한 간식이자, 간단한 점심으로 그만이다. 껍질이 바삭한 빵을 함께 구입해 먹으면 든든하다. 세련된 옷차림의 취리히 사람들한테도 인기만점인 취리히 대표 길거리 음식이다. 취리히 호숫가쪽에 있는 슈테르넨 그릴(Sternen Grill)에서 훌륭한 브라트부어스트를 맛볼 수 있다.

3) 비르허뮈슬리(Birchermüesli)

건강식으로 대표되는 비르허뮈슬리는 100여년전 취리히의 비르허-베너(Bircher-Benner) 박사가 고안한 “사과 다이어트 음식”이다. 그의 레시피를 정통으로 따르자면 오트밀, 연유, 헤이즐넛, 사과가 들어가고 껍질과 씨채 모든 부분을 섭취하도록 한다. 정통 비르허뮈슬리를 취리히의 초컬릿 숍, 슈프륑글리(Confiserie Sprüngli)에서 맛볼 수 있다.

4. 루체른(Luzern)

1) 로째르너 쉬겔리파스테테(Lozärner Chügelipastete).

루체른을 대표하는 전통음식으로, 패스트리로 된 그릇 안에, 크리미한 소스가 감미로운 송아지고기와 버섯이 가득 담겨있다.

2) 앨플러 마그로넨(Älpler Magronen).

달콤한 애플 소스와 함께 서빙되는 목동들이 먹던 알프스 음식으로, 짧은 파스타에 에멘탈 치즈 소스가 어우러진 요리다. 스위스식 ‘마카로니 & 치즈’라 생각하면 된다.

3) 로째르너 비레베게(Lozärner Birewegge).

서양배를 위주로, 말린 자두와 말린 무화과, 견과류 등을 듬뿍 넣고 구운 빵으로, 달콤하고 고소한 맛이 일품인 디저트다.

4) 슈브린츠(Sbrinz) AOC

엑스트라 경성(hard) 치즈로, 중앙 스위스에서 생산되는 향미 그윽한 치즈로, 수 세기에 걸쳐 전통적인 방식으로 만들어져 오고 있는 치즈다. 32개의 엄선된 계곡과 산악 공방에서 매일 생산되며, 1등급 원유와 치즈 응고제인 레닛(rennet), 소금을 사용하여 만들어진다. 슈브린츠는 100% 천연 제품으로 첨가물이 전혀 들어가지 않는다. 게다가 처음 만들어진 장소에서 숙성되고 보관되기까지 하는 정성도 보인다. 2002년부터 슈브린츠는 AOC 레이블을 획득하게 되었고, 원산지 통제 명칭(AOC: Appellation d'Origine Controlée) 규제를 받게 되었다. 이로인해 판매되는 모든 슈브린츠 치즈의 품질을 엄격하게 통제함으로써 더욱 품질 좋은 치즈를 만나볼 수 있게 되었다.

최소 18개월 이상 숙성

이 중앙 스위스산 치즈는 다른 치즈에 비해 훨씬 더 오랜 기간 숙성함으로써 그 풍미를 더해간다. 숙성 기간은 최소 18개월 이상 소요된다. 더 오래 치즈를 숙성시킬 수록 그 향과 맛이 깊어진다.
슈브린츠(Sbrinz) AOC는 세 가지 다른 방법으로 먹을 수 있는 유일한 치즈다. 18개월의 숙성 기간을 거치면 슬라이스를 하거나 굉장히 얇은 롤 모양으로 치즈를 깎을 수 있다. 24개월 이상부터는 딱딱한 치즈를 '뫼클리(Möckli)'라 불리는 조각으로 깨트려서 치즈 보드 모듬에 함께 올리거나 식전주와 함께 맛보기 좋게 된다. 마지막으로 슈브린츠를 갈면 많은 요리에 마지막 마무리로 안성맞춤이다.
슈브린츠(Sbrinz) AOC는 어떤 음식에나, 어떤 자리에나 잘 어울리며 맛깔난 치즈라 할 수 있겠다.
루체른의 대형 마트 치즈 코너에서 어렵지 않게 구입할 수 있다.

5. 상트갈렌(St. Gallen)

1) 상트갈렌 소시지

부드러우면서도 크리스피한 껍질이 인상적인 상트갈렌 소시지는 품질 좋은 송아지 고기와 매력적인 향신료의 조합으로 만들어진다. 1438년부터 만들어진 소시지로, 지금까지 전통 레시피를 이어 만들고 있다. 정통 브라트부어스트는 110g이 정량 무게로, 상트갈렌에서 가장 사랑받는 브라트부어스트는 슈미트(Schmid), 겜펄리(Gemperli), 리트만(Rietmann) 정육점에서 생산되고 있으며, 상트갈렌 곳곳의 노점상과 레스토랑에서 이들의 소시지를 맛볼 수 있다.

2) 상트갈렌 맥주

오래된 맥주 양조 역사를 가진 상트갈렌에서는 820년부터 수도원에서 맥주를 양조하기 시작한 것으로 알려져 있다. 1779년에 요한 울리치 토블러(Johann Ulrich Tobler)가 설립한 양조장,
쉬첸가르텐(Schützengarten)은 스위스에서 가장 오래된 양조장으로, 여전히 원래 설립되었던 장소에서 현대 설비를 갖추고 여전히 성공적이면서도 독립적인 체제로 훌륭한 맥주를 생산해 내고 있다.
상트갈렌의 수퍼마켓이나 바, 레스토랑에서 맛볼 수 있다.

3) 비버타이게스(Biberteiges)

꿀, 밀가루, 설탕, 특별한 향신료가 주를 이루는 페이스트리로, 아니스씨, 코리엔더, 클로브, 카다몸, 펜넬, 후추를 비롯한 다양한 향신료가 들어간다. 완벽한 조합은 비밀에 부쳐져 있는데, 대를 이어 상트갈렌의 제빵사들에게 전해져 내려오고 있다. 로그빌러(Roggwiller), 쉐러(Scherrer), 되쎄거(Doessegger), 푼트(Pfund)가 운영하는 베이커리에서 정통 비버타이게스를 맛볼 수 있다. 1462년 기록에 남아 있을 정도로 오래된 상트갈렌의 간식으로, 직물 무역이 번성했던 상트갈렌의 부유함이 이렇게 화려한 향신료 사용을 가능케 했다.

6. 베른(Bern)

1) 베르너 플라테(Berner Platte)

햄, 베이컨, 갈비, 족발, 골수가 든 뼈, 사우어크라우트, 콩, 감자가 한 접시에 푸짐하게 나오는 요리로, 1798년 3월 5일날 만들어진 요리다. 노이에네크(Neuenegg)에서 프랑스군을 물리친 베른인들이 축배를 들기 위해 만들어낸 것으로, 집집마다 갖고 있던 재료를 모두 가지고 나와 만들었다 전해진다. 콘하우스켈러(Kornhauskeller) 같은 베른의 미식 레스토랑에서 맛볼 수 있다.

2) 베르네제 뢰슈티(Bernese Rösti)

스위스의 독어권 농부들의 아침식사였던 뢰슈티는 스위스의 국민 음식이 되었다. 베른의 뢰슈티는 버터를 듬뿍 넣어 노릇노릇하게 바삭하게 구워낸 특징이 있다.

3) 에멘탈(Emmentaler AOC)

톰과 제리에 등장하는 구멍이 뻥뻥 뚫린 특유의 스위스 치즈로, 에멘탈러는 12세기부터 만들어진 치즈다. 스위스 치즈의 제왕이라 불리는 스위스 대표 치즈로, 베른(Bern) 주에 있는 엠메(Emme) 계곡에서 생산되어 붙여진 이름이다. 원산지 증명이 인증되는 에멘탈러는 180여명의 숙련된 치즈 장인들이 전통 방식을 따라 생산하고 있는데, 베른 근교에 있는 에멘탈 치즈 공방을 직접 방문해 볼 수도 있다.

에멘탈러(Emmentaler AOC) 치즈 공방

아폴테른(Affoltern i.e.)에 위치하고 있는 에멘탈러 공방으로, 치즈 만드는 과정을 보여주며, 영상물 상영도 한다. 전통적인 목동의 집에서 장작불로 치즈를 만드는 과정을 볼 수 있으며, 치즈 숍도 운영하고 있다. 레스토랑과 베이커리도 함께 운영한다.

운영 시간: 4월부터 10월: 09:00 – 18:30 / 11월부터 3월: 09:00 – 17:00 매일

찾아가는 방법: 베른(Bern) 에서 50여분 소요
베른에서 기차로 하슬레-뤼에그자우(Hasle-Rüegsau)까지 간 후, 버스를 타고 아폴테른 도르프(Affoltern i.E., Dorf)에서 하차.

Emmentaler Schaukäserei AG
Schaukäsereistrasse 6
CH-3416 Affoltern i.E senn
Tel +41 (0)34 435 16 11
Fax +41 (0)34 435 01 51
www.showdairy.ch
info@showdairy.ch

4) 구어텐(Gurten) 맥주

맥주 없이 베른의 미식여행을 마쳤다 할 수 없다. 1864년부터 만들어진 구어텐 맥주는 베른 어디에서든 찾아볼 수 있는데, 홉향 가득한 맛이 그만이다. 옛 트램 차고를 개조해 만든 양조장 레스토랑인 알테스 트람데포(Altes Tramdepot)에서도 맛 볼 수 있다.

5) 캄블리(Kambly) 과자

캄블리는 스위스에서 가장 잘 알려져 있고, 인기있는 비스킷 브랜드다. 100년이 넘도록 정성스레 비스킷을 만들어 내고 있는데, 1910년에 설립된 캄블리가 베른 근교의 트루브샤헨(Trubschachen)에 공장을 세우고 손님도 맞이하고 있다. 비스킷 제조 공정은 물론 다양한 전시를 볼 수 있고, 시식도 가능하다. 공장에는 캄블리 카페와 팩토리 숍이 있어 진한 커피 한잔과 함께 신선하게 구워진 캄블리 비스킷을 맛 보기 좋고, 저렴한 가격에 구입할 수도 있다. 화요일부터 일요일까지 베른부터 캄블리 기차가 운행된다. 베른에서 09.36, 13.36, 17.36에 출발한다. 일반 기차도 베른과 트루브샤헨을 매 시간 이어주고 있어 찾아 보기 편리하다. 베른에서 기차로 35분 거리에 위치한 트루브샤헨역에서 하차하면 캄블리 공장이 바로 보인다.

캄블리 공장
월요일-금요일: 8.30 am - 6.30 pm
토요일, 일요일: 8.30 am - 5 pm

Kambly Erlebnis
Spécialités de Biscuits Suisses
3555 Trubschachen
Tel. +41 (0)34 495 02 22
reservation@kambly.ch
www.kambly.ch

6) 베른의 머리 땋은 빵, 쥡페(Züpfe)

베른 사람들이 전통적으로 일요일날 먹는 빵으로, 베르너 쥡페(Berner Züpfe)라 부른다. 농부들이 먹던 빵으로 꼭 머리를 땋아놓은 것 같은 모양이다. 버터와 우유를 넣어 부드럽고 촉촉한 맛이 좋다. 계란 노른자를 발라 황금빛으로 구워진 크러스트도 먹음직스럽다.

7) 아몬드 곰빵과 진저브레드

베른의 문장인 곰이 베른의 음식에서도 빠질 수 없다. 수십년 동안 베른 사람들은 만델배를리(Mandelbärli)라 불리는 아몬드 곰빵을 즐겨 먹고 있는데, 아몬드, 설탕, 버터, 계란 흰자가 들어간 디저트다. 베크 글라츠(Beck Glatz) 베이커리에서 맛볼 수 있다.
베르너 하젤누슬레브쿠헨(Berner Haselnusslebkuchen)이라 불리는 헤이즐넛 진저브레드는 또 다른 별미다. 달콤한 페이스트리 안에는 헤이즐넛 가루와 설탕, 계란 흰자로 만든 고소한 소가 들어 있다.

8) 메링게(Meringue)

계란 흰자로 만든 디저트로, 1600년 경에 만들어졌다. 루이 15세 왕이 즐겨 먹었다는 메랭게는 스위스에서 더욱 특별하게 만들어지는데, 계란 흰자를 따뜻해지도록 데우며 거품을 낸 뒤, 차갑게 식혀 구워내는 정성이 들어간다. 에멘탈 지역에서 만든 애미탈러 메랭게(Aemmitaler Merängge)는 달콤한 카라멜 향이 그윽한데, 생크림과 국수 모양으로 뽑아낸 달콤한 밤 퓨레를 곁들여 먹는다.

9) 토블러론(Toblerone)

삼각형 모양의 토블러론 초컬릿 공장이 바로 베른에 있다. 전 세계로 수출되는 토블러론 초콜릿 전량을 모두 베른에서 생산하기 때문에, 세계 어디에서 토블러론을 맛 보든, 베른에서 만든 초컬릿을 먹고 있다고 생각하면 된다.

7. 스위스 기차 위 다양한 메뉴

1) 빙하특급(Glacier Express)에서의 3코스 점심식사

기차 여행에서도 먹거리와 마실거리는 빠질 수 없는 즐거움 중 하나다. 생모리츠(St. Moritz)부터 체르마트(Zermatt)까지 7시간이나 달리는 빙하특급에서는 신선한 재료를 이용해 기차내 주방에서 직접 바로 조리한 3코 런치를 즐길 수 있다. 미리 조리된 레토르트 음식을 데워서 판매하는 따위의 일은 하지 않는다. 자리까지 서빙되기 때문에 자기 좌석에 그대로 앉아 맛있는 3코스 런치를 즐길 수 있다. 런치 외에도 이동식 레일바에서 훌륭한 셀렉션의 와인을 비롯해 다양한 음료와 스낵을 구입할 수 있다.
예약은 필수다.

2) 루체른(Luzern) – 인터라켄(Interlaken) 익스프레스, 첸트랄플래틀리(Zentralplättli)

2014년 6월 1일부터 루체른과 인터라켄을 잇는 젠트랄반(Zentralbahn) 기차 내에서 이 지역의 향토식을 맛볼 수 있게 되었다. 알프나흐(Alpnach) 지역에서 만들어진 파미노(Pamino) 치즈 혹은 마이링엔(Meiringen)의 공기에 건조시켜 만든 소시지, 굼페젤(Gumpesel)이 바로 그것이다. 한 접시에 치즈와 소시지가 함께 제공되는데, 스위스 독어권에서 젠트랄플래틀리라고 불리는 훌륭한 아침식사다. 또 퀴플리(Cüpli)라는 프로세코 와인에 라즈베리 시럽을 탄 특별한 음료도 판매한다.

3) 몽트뢰(Montreux)와 샤또데(Château-d'Oex)를 연결하는 스위스 치즈 기차

2014/2015 겨울 시즌 동안 한정 운행하는 치즈 기차는 2015년 4월 30일까지 운행한다. 레만호 지역의 따뜻한 공기부터 샤또데의 차가운 알프스 공기까지 한 번에 즐길 수 있는 여정으로, 골든패스(GoldenPass) 기차 내에 샬레 비오(Chalet Bo) 레스토랑을 오픈하고, 유기농 치즈 생산 과정을 보여주는 프로그램을 운영한다. 200리터의 유기농 우유가 치즈로 변신하는 과정을 기차를 타고 가며 지켜볼 수 있다. 물론, 맛있는 퐁듀로 생산된 치즈를 시식하는 일도 빠질 수 없다.

4) 골든 패스 클래식(GoldenPass Classic) 와인 테이스팅

벨 에포끄 양식으로 꾸며진 우아한 골든 패스 클래식의 차장 밖으로 펼쳐지는 아름다운 풍경을 감상하며 샴페인을 홀짝일 수 있다. 와인 테이스팅 칸이나 2등석 및 1등석 차량에서는 다채로운 치즈 모듬과 햄 모듬을 레만호 지역에서 생산된 와인과 함께 즐길 수 있다.

5) 스위스 초컬릿 기차

몽트뢰(Montreux)에서 시작해 스위스의 3대 치즈 중 하나를 생산하는 그뤼에르(Gruyères) 마을을 둘러보고, 그뤼에르 치즈 공장을 방문하게 된다. 디저트로 스위스 초컬릿을 대표하는 까이에(Cailler) 공장을 견학한다. 시식도 빠질 수 없다. 초컬릿 기차는 5월부터 10월까지 월, 수, 목요일에, 7월과 8월에는 매일 운행된다. 초컬릿 기차 프로그램에 그뤼에르 방문, 초컬릿 공장이 있는 브록(Broc) 방문, 기차 내 커피와 크로와상 서비스가 모두 포함되어 있어 편리하다.

6) SBB 식당칸

스위스 기차의 식당칸(SBB Restaurants / SBB Bistros)에서는 2013년 7월부터 스위스 네셔널 컬리너리 팀(Swiss National Culinary Team)이 만들어내는 훌륭한 메뉴를 맛볼 수 있다. 전통적인 쌀요리인 리카시미르(Riz Casimir)나 취리히의 송아지 고기 요리인 취르허 게쉬넷첼테스(Zürcher Geschnetzeltes)같은 요리부터 다양한 요리를 맛볼 수 있다. 모든 음식은 스위스에서 난 최그급 식자재를 이용한다. 스위스 와인, 맥주, 소프트 드링크도 메뉴에 포함되어 있다. 오전 6시 30분부터 밤 9시까지 운영한다.

7) 기차내 스타벅스

Switzerland Tourism
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.

스위스 기차를 타고 스타벅스를 맛볼 수 있다. 스타벅스 카페가 있는 기차를 운행하기 때문이다. 스타벅스의 커피는 물론 스낵과 따뜻한 음식도 판매된다.

9. 취리히 공항(Zurich Airport)

취리히 공항에 새로운 지중해식 레스토랑이 오픈했다. 발터(Walter)라는 이름의 레스토랑은 에어사이드 센터(Airside Center)에 위치해 있어, 항공편을 기다리면서 식사를 즐기기 좋다. 공항 내 자리한 식당다운 아이디어도 돋보인다. 메뉴판에는 서둘러야 하시나요(In a hurry)?라고 물으며 분단위의 메뉴를 제시한다. 6분의 여유가 있는 사람은 셀프서비스로 뷔페에서 음식을 가져다 먹을 수 있는 메뉴가 있고, 10분 메뉴에는 포카치아 빵에 그릴한 야채와 치즈 혹은 토마토와 모쩨렐라 및 바질을 얹은 메뉴가 있다. 15분 메뉴에는 비프 라구, 버섯, 바질 페스토 등의 파스타가 있다.

서두르지 않아도 될 경우, 풍성한 아침식사부터 간단한 페이스트리, 콜드컷과 치즈, 매일 직접 손으로 뽑아내는 면을 이용한 다채로운 파스타 메뉴, 디저트 메뉴, 커피를 비롯한 음료와 다양한 맥주, 길다란 와인 메뉴가 있다. 뷔페 코너에는 다채로운 베지테리언 스페셜 메뉴가 알차게 구성되어 있다. 스타일리쉬한 바 위에 자리한 플라잉 와인 캐비넷에 수납된 다양한 와인 셀렉션이 인상적이다.

자료제공: 스위스 정부관광청 www.MySwitzerland.co.kr

Switzerland Tourism
13Fl.,Dongbu Dadong Bldg.,Da-Dong, Jung-Gu, Seoul, Rep.of Korea, Telephone +82 (0)2 3789 3200 Fax +82 2 3789 3255,
www.MySwitzerland.com It is our pleasure to help plan your holiday.