



## 스위스 런치의 여왕.

그대의 런치를 업그레이드 하라

스키장에 자리한 로맨틱한 산장 식당에서의 풍뉘 런치

구시가지 거닐며 시크하게 한 손에 소시지 하나

**007** 로고 찍힌 햄버거는 포토제닉하고

도심의 전통 레스토랑에서 즐기는 우아한 전통 메뉴

로컬들에게 핫한 문화 공간에서의 오늘의 메뉴도

풍뉘 백팩 싸들고 풍뉘 피크닉 떠나 보아도 좋아

스위스에서의 점심 식사, 한 끼라도 대충 때울 수는 없다는 그대를 위해 스위스 런치의 여왕도 꼭 찾아볼만한 식당들을 소개한다. 도심은 물론, 산 중턱에서도 정성스런 한 끼를 즐길 수 있는 곳이 스위스다. 특히 스위스판 미술랭 점수인 고미요(GaultMillau) 점수 획득으로 유명한 미식 산장 식당이 스키장 곳곳에 자리해 있어 스키어들을 휴가를 더욱 화려하게 만들어 주고 있다. 스키를 벗고 포근한 살레 산장 안으로 들어가거나, 햇살 따사로운 테라스 석에 앉아 풍미 좋은 점심 식사를 즐길 수 있다. 도시를 여행하는 이들도 잠시 걸음을 멈추고 따뜻한 식사를 여유롭게 즐길만한 식당들을 소개한다.

### 1. 티틀리스의 스키휘테 슈탄트(Skihütte Stand)

티틀리스 산에서 스키를 타다가, 아니면 정상을 둘러보고 케이블 카를 타고 내려 오다가 슈탄트에서 내려 들러볼만한 산장식당이다. 빙하 바로 아래 자리해 아름다운 풍경을 한 아름 선사한다. 나무로 만들어진 전통 살레 가옥 안은 정겨운 나무 장식으로 낭만적인 분위기가 물씬 풍기고, 밖으로는 햇살 따사로운 테라스 석이 펼쳐져 있다. 테라스 석에 앉아 오르 내리는 티틀리스 로테르 케이블카를 보는 재미도 쏠쏠하다. 치즈 풍뉘, 애플러 마그로네(Äpler Magrone), 치즈와 육포 플래터 등 정성 가득한 음식을 내 놓는다. 따뜻한 음료를 즐기기에 좋다.

### 2. 생갈렌(St. Gallen)의 소시지 런치

부드러우면서도 크리스피한 껍질이 인상적인 생갈렌 소시지는 품질 좋은 송아지 고기와 매력적인 향신료의 조합으로 만들어진다. 1438년부터 만들어진 소시지로, 지금까지 전통 레시피를 이어 만들고 있다. 정통 브라트부어스트는 110g 이 정량 무게로, 생갈렌에서 가장 사랑받는 브라트부어스트는 슈미트(Schmid), 겐펠리(Gemperli), 리트만(Rietmann) 정육점에서 생산되고 있으며, 이들 정육점이나 미그로(Migro) 슈퍼마켓에서는 직접 그릴에 구운 소시지를 구입해 생갈렌 거리를 거닐며 간단하면서도 맛깔난 점심 식사를 즐길 수 있다.

### 3. 체르마트(Zermatt)의 체르보 마운틴 부띠끄 리조트(Cervo Mountain Boutique Resort)

체르마트에서 요즘 가장 핫한 아프레 스키(Après Ski) 레스토랑/바라 해도 과언이 아닌 곳으로, 모던하면서도 편안한 살레 스타일의 5성급 호텔로 러스틱한 헌팅 룩지와 트렌디한 알파인 룩지 디자인이 잘 블렌딩 되어 있는 감각적인 리조트다. 메인 살레에는 스타일리쉬한 바와 라운지, 디자인 감각이 물씬 풍기는 스위스 전통 레스토랑과 햇살 가득한 테라스가 마련되어 있다. 치즈 풍뉘를 포함한 알프스식 타파스와 홈메이드 스타일의 요리들, 체르보 플래터 등 맛깔난 미식체험도 즐길 수 있다. 스키 슬로프 끝자락에 위치해 있어 스키를 타고 호텔을 드나드는데 무리가 없다.

### 4. 슈토오스(Stoos) 산 알프비르트샤프흐 라우이(Alpwirtschaft Laui)



슈토오스 산의 능선 코스로 유명한 프론알프슈톡(Fronalpstock)으로 향하는 중턱에 위치한 산장으로, 직접 운영하는 치즈 공방을 소유하고 있는 곳이다. 슈토오스의 아름다운 파노라마가 한 눈에 들어 오는 곳에서 점심 식사를 즐길 수 있다. 직접 정성껏 만든 알프스 치즈를 말끔하게 슬라이스 해 선보이기도 하고, 구입도 할 수 있다. 겨울이면 스노우슈 하이킹을 하다가 야외에서 치즈 фонд류를 즐길 수 있어 더욱 특별하다.

#### 5. 쉴트호른(Schilthorn)의 피츠 글로리아(Piz Gloria) 회전 레스토랑

<007 여왕 폐하 대작전>의 로케이션으로 유명한 쉴트호른에서는 특별한 런치를 즐길 수 있다. 360도 회전하는 정상 레스토랑, 피츠 글로리아에서의 007 브런치도 특별하지만, 007 버거를 맛 보아도 좋다. 스위스 쇠고기로 만든 패티에 신선한 채소가 가득이고, 무엇보다 햄버거 번에 찍힌 007 글씨가 포토제닉하다. 곁들인 감자튀김도 훌륭하다.

#### 6. 루체른(Luzern)의 비르츠하우스 타우베(Wirtshaus Taube)

루체른에서 특별한 메류를 즐기고 싶다면 전통 레스토랑인 비르츠하우스 타우베(Wirtshaus Taube)를 찾아 크림소스 송아지 고기를 채워 넣은 페이스트리 요리, 로짜르너 쉐갈리파쉬테틀리(Lozärner Chögalipaschtetli)를 즐겨 보자.

#### 7. 베르니나 특급(Bernina Express)로 찾아가는 레스토랑 알프그뤼름(Alp Grüm)

베르니나 특급은 설국의 엥가딘(Egadine) 계곡과 남국의 이탈리아를 연결하는 알프스의 다채로운 면모를 보여주는 아름다운 파노라마 기차다. 짐작이 되듯 높은 고도차로 인해 가파른 철도를 무리없이 여유롭게 내려간다. 래티슈 철도(Rhätische Bahn: RhB)가 운영하는 알불라(Albula)와 베르니나(Bernina) 라인은 알프스를 통과하며 가장 스펙타클한 절경을 보여 준다. 이 구간을 가장 잘 감상할 수 있는 방법이 바로 베르니나 특급(Bernina Express)에 오르는 것이다. 아침에 베르니나 특급에 올라 근사한 점심 식사를 할 수 있는 방법이 있다. 바로, 중간역인 알프 그뤼름(Alp Grüm)에서 정차하여 역사에 있는 식당에서 фонд류나, 메일로 만든 전통 파스타, 피초체리(Pizzoccheri)와 그라우벤덴에서 말린 육포를 풍성하게 맛보는 것이다.

#### 8. 베른(Bern)의 레스토랑 댐프첸트랄레(Restaurant Dampfzentrale)

베른의 아름다운 구시가와 아레(Aare)강가에 자리해 있는 댐프첸트랄레는 각종 문화 이벤트가 열리는 현지의 핫 플레이스다. 베른 최고의 테라스 중 하나로 소문이 나있고, 미식 체험을 즐기기도 좋아 베른 로컬들에게 인기다. 점심 시간에는 오늘의 메뉴를 판매하는데, 수프나 샐러드에 파스타나 고기를 선택할 수 있는 메뉴를 합리적인 가격에 선보이고 있다.

#### 9. 그슈타드(Gstaad)의 фонд뤼란트 그슈타드(Fondueland Gstaad)

파노라마 기차인 골든패스 라인(GoldenPass Line)을 타고 찾아갈 수 있는 그슈타드에서는 특별한 фонд류를 즐길 수 있다. 바로 фонд뤼란트 그슈타드(Fondueland Gstaad)를 찾아가면 된다. 웅장한 알프스 봉우리에 둘러싸여 특별한 фонд류를 즐길 수 있다. 그슈타드에는 특별히 디자인된 фонд류 오두막이 세 군데에 마련되어 있는데, фонд류 냄비를 모델로 한 원형 테이블에는 최대 8명까지 앉을 수 있다. 마을에 위치한 치즈 공방에서 하루 전날 фонд류 백팩을 주문하고, 다음 날 산 속 오두막까지 하이킹이나 자전거로 찾아가 фонд류 피크닉을 직접 즐기면 되는 방식이다.

자료제공: 스위스 정부관광청 [www.MySwitzerland.co.kr](http://www.MySwitzerland.co.kr)