



## 나, 스위스 가면 꼭 한다, 제대로 풍뉘 먹기.

풍뉘 및 치즈를 더욱 특별하게 즐길 수 있는 낭만 호텔 레스토랑

특급 호텔 레스토랑이 특별하게 마련한 공간

호숫가와 전나무 아래에 특별하게 지은 샬레에서 맛보는 정통 풍뉘

곤돌라에서 맛보는 풍뉘

구시가지 지붕 내려다보이는 루프탑에서 즐기는 풍뉘

다음 겨울, 스위스 가면 꼭 먹어야지

2021년에는 해외여행이 예전처럼 다시 자유로워지기를 간절히 바라며, ‘나, 스위스 가면 꼭 한다’ 시리즈를 선보인다. 그 첫 꼭지로 풍뉘를 꼽았다. 추운 겨울날 친구들과, 가족들과 함께 모여 풍뉘나 라클렛을 먹는 것이야말로, 가장 스위스다운 일 중 하나다. 스위스 사람들 사이에서는 흔한 식사일 수 있지만, 손꼽아 기다려 왔은 스위스에서 가장 특별한 식사 중 하나가 되어줄 체험 아이템이다. 낭만적인 분위기를 정성스럽게 갖추고 최고의 재료를 선별하여 손님들을 맞이하는 호텔 레스토랑에서 우아한 풍뉘와 라클렛을 맛볼 수 있다. 풍뉘 맛도 중요하지만, 샬레의 분위기와 식기의 정통성까지 식사 시간 전체가 하나의 ‘체험’이 되어줄 만한 레스토랑을 골라 소개한다.

### 1. 호텔 슈타인보크(Hotel Steinbock)\*\*\*, 폰트레지나(Pontresina)

스위스 동부 최고의 스키 리조트이자 빙하특급(Glacier Express)의 출발 및 도착지인 생모리츠(St. Moritz) 근교에는 자그마한 마을, 폰트레지나가 있다. 여기에 있는 슈타인보크 호텔에는 과거에 이용되던 곤돌라를 식당으로 개조한 특별한 공간이 있다. 산악 지방에서 직접 만든 치즈가 와인에 사르르 녹아든 풍뉘와 녹진하게 녹은 치즈를 폭신한 감자에 올려 먹는 라클렛을 맛볼 수 있는데, 제대로 갖춰진 전통 식기가 아늑한 오크 테이블 위에 정갈하게 차려진다. 이 지방에서 30년 동안 운행하던 케이블카 안에서 이 낭만이 펼쳐진다.

### 2. 제호텔 카스타닌바움(Seehotel Kastanienbaum)\*\*\*\*, 카스타닌바움(Kastanienbaum)

루체른 호숫가에 자리한 아름답고 아늑한 오투막에서 낭만 식사를 즐길 수 있다. 둘만을 위한, 혹은 가족이나 소규모 그룹을 위한 식사 공간이 오투막 호숫가 테라스에 마련된다. 시골 감성 충만한 벤치와 테이블과 벽난로에 포근한 담요, 따뜻한 핫팩까지, 아늑하고 낭만적인 저녁을 위해 정성스럽게 준비한 공간이다. 여기에 직접 구워낸 빵과 식전 안주, 과일 향 풍성한 글뤼바인으로 분위기를 한껏 고조한다. 저녁 어스름이 내려앉는 호수의 풍경을 바라보며 맛보는 따스한 풍뉘는 마음마저 녹여준다. 달콤한 디저트로 이 달콤한 시간을 마무리할 수 있다.

### 3. 제 운트 세미나호텔 플로라알피나(See- und Seminarhotel Flora Alpina)\*\*\*, 비츠나우(Vitznau)

리기(Rigi)로 향하는 톱니바퀴 열차가 출발하는 마을, 비츠나우에 낭만 풍뉘 디너를 즐길 수 있는 호텔이 있다. 옛적에 외양간으로 사용되었던 공간을 아늑하고 시골스러운 분위기 풍성하게 단장했다.

“쉬워르(Schüür)”라는 이름의 레스토랑으로, 중앙 스위스에서 생산한 치즈로 풍미 좋은 풍뉘를 만든다. 스위스 시골의 외할머니댁에 놀러 간 기분으로 정통 풍뉘를 맛볼 수 있다.

### 4. 아인슈타인 생갈렌(Einstein St. Gallen)\*\*\*\*S, 생갈렌(St. Gallen)

유네스코 문화유산으로 등록된 수도원 도서관이 유명한 도시, 생갈렌을 대표하는 호텔로, 시내 중심부에 자리해 있다. 호텔 내부에는 “아르벤 슈튀블리(Arven Stübli)”라는 레스토랑이 있다. 생갈렌



연인들도 즐겨 찾는 곳으로, 치즈 фонд류는 물론, 샤부샤부 같은 фонд류 시누아즈(fondue chinoise)와 라클렛도 맛볼 수 있다. 모든 메뉴 마지막에는 달콤한 디저트를 즐길 수 있다.

#### 5. 바우어 오 락(Baur au Lac)\*\*\*\*\*S, 취리히(Zurich)

취리히 호숫가에 자리한 슈퍼리어 5성급 호텔, 바우어 오 락은 취리히의 명사들이 식사를 즐기는 곳이다. 아름다운 정원으로 유명한 호텔로, 겨울마다 샬레 오 락(Chalet au Lac)이라는 팝업 레스토랑이 정원에 지어진다. 취리히 도시 한복판에서도 알프스 정취를 느껴볼 수 있게 만든 호텔의 야심작이다. 알프스 정통 샬레 느낌을 고스란히 살리기 위해 품질 좋은 목재를 이용해 샬레를 지었다. 이 팝업 레스토랑에서는 고요하면서도 아늑한 분위기 속에서 고급스러운 фонд류를 맛볼 수 있다. фонд류 시누아즈와 라클렛도 고를 수 있다. 식사 후에는 그뤼에르(Gruyère) 산 크림을 곁들인 머랭으로 마무리를 할 수 있다. 무엇보다 호숫가에 마련된 샬레에서 잊지 못할 시간을 보낼 수 있다.

#### 6. 비더 호텔(Widder Hotel)\*\*\*\*\*, 취리히(Zurich)

11월부터 2월 중순까지 취리히의 비더 호텔에 특별한 손님이 찾아온다. 바로, 체르마트(Zermatt)에서 유명한 레스토랑 쉐 브로니(Chez Vrony)다. 체르마트에서 스키를 타다가 들려서 맛있는 식사를 하는 그 분위기를 취리히 도시 한복판에서도 느껴볼 수 있도록 마련되었다. 빼걱대는 나무 바닥과 사슴뿔 장식, 포근한 담요까지, 알프스 오두막 분위기를 고스란히 가져다 놓았다. 쉐브로니@비더(Chez Vrony@Widder)로 취리히 한복판에서 스위스의 겨울 라이프 스타일을 체험해볼 수 있다. 치즈 фонд류와 라클렛 외에도 다양한 메뉴를 맛볼 수 있다.

#### 7. 호텔 슈바이처호프 베른(Hotel Schweizerhof Bern)\*\*\*\*\*, 베른(Bern)

베른을 대표하는 호텔, 슈바이처호프의 루프탑에는 스카이 테라스(Sky Terrace)라는 공간이 있다. 유네스코 문화유산으로 지정된 베른 구시가지 지붕 위로 내려앉은 겨울 풍경을 감상하며 라클렛 런치나 디너를 즐길 수 있다. “터보(Tubbo)”라는 터널 공간이 마련되어 있어 추위나 날씨에 상관없이 루프탑 분위기를 따뜻하게 즐길 수 있다. 게다가 그슈타드(Gstaad)에서 운행되던 곤돌라까지 들여놓았는데, 곤돌라 안에서 фонд류를 즐길 수도 있다. 물론, 그슈타드에서 만든 치즈를 사용해 풍미가 대단하다.

#### 8. 호텔 글로켄호프(Hotel Glockenhof)\*\*\*\*S, 취리히(Zurich)

취리히에 있는 호텔 글로켄호프에는 “앨플러슈투베(Älplerstube)”라는 스위스 전통식당이 있다. 11월부터 1월까지 풍미 좋은 치즈 фонд류와 돌판 스테이크를 선보인다. 스위스다운 분위기로 장식한 내부가 낭만적이다. 뜨거운 돌판 위에서 지글대며 익어가는 스테이크 한 입도 무척 만족스럽다.

#### 9. 르 그랑 벨뷰(Le Grand Bellevue)\*\*\*\*\*S, 그슈타드(Gstaad)

친밀한 레스토랑 “르 뽀띠 샬레(Le Petit Chalet)”를 그슈타드에 있는 르 그랑 벨뷰 호텔에서 찾아볼 수 있다. 트러플 фонд류, 고트 치즈 фонд류, 라클렛과 같은 스위스 전통 메뉴를 고급스럽게 해석해 내어놓는데, 단 18명만 들어갈 수 있는 아늑한 공간이다. 커다란 전나무 아래에 지어진 샬레는 스위스 겨울 분위기를 한껏 낭만적으로 즐길 수 있다.

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