



사냥꾼의 식탁.

특별한 스위스 가을의 맛

사냥철이 시작되는 가을, 이때만 맛볼 수 있는 메뉴

멧돼지, 사슴, 토끼 고기는 물론

멧메추라기, 아이벡스, 도요새 요리까지

동물 내장 요리가 메뉴에 있다면 그것은 주인장이 사냥꾼이라는 얘기

그만큼 신선한 고기로 만든 특별한 스위스 숲의 맛

가을은 스위스 미식계에서 특히 손꼽아 기다리는 계절이다. 마을 민박집부터 미식 레스토랑까지 특별한 메뉴를 내놓는다. 바로, 사냥감 요리다. 사슴이나 멧돼지, 토끼부터 샤모아나 멧메추라기까지 어디서나 찾아볼 수 있다. 어떤 곳에서는 아이벡스나 도요새 요리도 등장한다. 사냥이 허락되는 시즌은 지역별로 다르게 엄격히 통제된다. 예를 들자면, 스위스 동부의 그라우뷘덴(Graubünden) 칸톤에서는 작은 사냥감 헌팅을 11월 30일까지만 허가해 준다. 스위스 식탁에 오르는 사냥감의 일부는 오스트리아 숲에서 공수되기도 한다. 메뉴에 있는 정보가 충분치 않다면, 꼭 물어보도록 한다. 음식 재료로 쓰이는 동물의 내장을 뜻하는 오팔(offal, 영어) 혹은 인너라이엔(Innereien, 독일어)이 메뉴에 있다면 레스토랑 주인장 본인이 사냥꾼인 경우가 흔하다. 그런 경우라면 그 신선도를 믿고 무조건 사냥감 요리를 주문해 보자.

1. 취리히(Zurich)의 알터 토벨호프(Alter Tobelhof) 레스토랑

원하는 종류의 특정 사냥감 요리를 맛보고 싶다면 사전 주문을 할 수 있는 레스토랑이다. 특히 사슴 등심처럼 흔치 않은 특수 부위를 원한다면 꼭 한 번 예약을 해볼 만 하다. 시골푸우이 레스토랑은 사냥감에서 유래한 이름으로, 내장 요리를 스타터로 내놓을 만큼 신선도에 자부심이 있다. 과거에 농장이었던 곳으로 14세기로 거슬러 올라가는 역사만큼이나 수많은 단골을 보유한 식당이다.

2. 로텐부르크(Rothenburg)의 가스트호프 옥센(Gasthof Ochsen)

루체른(Luzern) 근교 마을, 로텐부르크에는 명물 식당이 있다. 식당 주인, 르네 아들러(René Adler)는 소문난 사냥꾼이다. 로텐부르크 및 주변 지역의 사냥감 개체 수 관리에 적극적으로 앞장서는 인물이자, 식당을 찾는 손님들에게 대단한 대접을 하기로 소문났다. 옥센의 헤드 셰프인 아드리안 호슈테틀러(Adrian Hostettler)는 사냥감을 창조성이 빛을 발하는 클래식한 디쉬로 변모 시킨다. 스위스 각지에서 생산한 레드 와인을 특색있는 고기와 절묘하게 매칭해 주는 섬세함도 갖췄다.

3. 르 누아몽(Le Noirmont)의 호텔-레스토랑 매종 뵐어(Hôtel-Restaurant Maison Wenger)

유라(Jura) 산맥에 있는 작은 마을, 르 누아몽에서 사냥감 요리는 꽤 흔하다. 다양한 레스토랑에서 여러 셰프가 사냥감 요리를 선보인다. 하지만, 제레미 데브로(Jérémy Desbraux) 만한 열의는 흔치 않다. 매종 뵐어의 오너 셰프인 그는 붉은 사슴, 멧돼지를 비롯해 멧메추라기나 도요새 같은 야생 가금류 요리법을 크리시에(Crissier)에 있는 전설적인 로텔 드 빌(L'Hôtel de Ville) 레스토랑에서 공들여 연마했다. 비교 불가능한 사냥감 요리 체험을 해보기 원한다면 넉넉히 여유를 두고 예약해야 한다.

4. 취리히(Zurich)의 슬뤼셀(Schlüssel) 레스토랑

2019년 5월, 알렉스 한네만(Alex Hannemann)이 취리히에서 명성 높은 슬뤼셀을 인수했다. 헤드 셰프 제르노 드락슬레르(Gernot Draxler)가 곧 조인했다. 두 천재는 사냥감에 대한 열정을 바탕으로 10월마다 특별한 메뉴를 선보인다. 멧돼지와 사슴 고기 공급자는 항상 리스트로 관리되기 때문에 다른 대부분의 레스토랑보다 생산자와 훨씬 더 가깝게 협업하는 레스토랑이다.



5. 슈나우스(Schnaus)의 스티바 벨리아(Stiva Veglia) 레스토랑

스위스 동부 그라우뷘덴(Graubünden) 지역의 깊은 숲속의 맛을 기대해도 좋다. 클래식하면서도 창조적인 그라우뷘덴 요리를 선보이기 위해 코넬리아(Cornelia)와 그의 남편 티노 짐머만(Tino Zimmermann)이 수르셀바(Surselva) 지역, 슈나우스 마을에 차린 레스토랑이다. 여기에서 사냥감은 다른 곳처럼 로스팅될 뿐만 아니라, 라비올리 같은 다채로운 형태로 탄생한다. 메뉴의 종류는 제한적이지만, 완벽한 경지에 이르는 요리를 맛볼 수 있다.

6. 로잔(Lausanne)의 레스토랑 드 라 크루아 두쉬(Restaurant de la Croix d'Ouchy)

로잔 도심 한복판에 있는 레스토랑이지만, 시골 식당이 가진 매력을 모두 갖췄다. 사냥철이 아닐 때는 현지인들에게 파스타와 프렌치 스페셜티 메뉴로 인기인 미식 식당이다. 그러나 9월 말쯤, 사냥꾼이 포획 감을 납품하기 시작하면 크루아 두쉬는 최상의 사냥감 레스토랑으로 변신한다. 홈메이드 사냥감 테린과 클래식한 사냥감 메뉴를 맛볼 수 있다.

자료제공: 스위스 정부관광청 www.MySwitzerland.co.kr