



스위스 최고의 베지테리언 & 비건 레스토랑.

스위스 파인 다이닝 채식 메뉴에 등장한 김치

채소에 스포트라이트를, 고기는 결들임으로

김치를 결들인 트러플 적양배추 리조토

수수 패티와 김치로 만든 비건 버거

돋보이는 아이디어 모아 육식 파도 감동시킬 채식 요리

몇 년 전만 해도 생선이나 고기 없는 요리는 스위스 미식계에서도 꽤 이례적인 것이었다. 엄격한 채식 체험을 찾는 이들은 곤란한 처지를 겪기 일쑤였다. 그리고 매우 최근까지도 비건 요리에 대한 이야기는 거의 없다가시피 했다.

스위스 고급 식당에서 송아지 고기 및 스테이크는 오랫동안 메뉴 전반을 지배해 왔고, 채소는 사이드 디쉬로 취급받았다. 지금 일어나고 있는 거대한 변화는 19 세기라면 받아들이지 못했을 만한 것이다. 베지테리언 요리는 이제 모든 하이엔드 급 파인 다이닝 메뉴에서 빼놓을 수 없는 자리를 차지한다. 취리히의 클레(Kle) 같은 레스토랑은 한 단계를 넘어서서 완전한 비건을 선보이고, 다른 곳들은 완벽한 채식은 아니지만 채식을 선호하는 쪽으로 방향을 잡으며, 여전히 고기나 생선을 메뉴에 등장시킨다.

아래에 선정한 11 개의 레스토랑은 시골풍부터 파인 다이닝까지 완전한 베지테리언 옵션을 제공한다. 한 가지는 확실하다: 스위스의 베지테리언 인구 수(현재는 6% 미만)와 비건 수(베지테리언의 절반 이하)는 성장 세에 있다는 것이다. 때로는 고기 없는 식사를 즐길 줄 아는 이들이다. 플렉시테리언리즘(Flexitarianism)이라고 불리는 이들이다. 모두를 위한 맛있는 채식 요리를 내놓는 스위스 최고의 베지테리언 & 비건 레스토랑을 소개한다.

1. 레스토랑 막달레나(Restaurant Magdalena), 리켄바흐(Rickenbach)

작년 부로 슈비츠(Schwyz) 칸톤에 있는 이 레스토랑 메뉴에서 고기를 찾아볼 수 없게 됐다. 생선을 무척이나 특별한 방식으로 요리한 메뉴를 내놓아 미슐랭 가이드에 2년 연속 별을 받은 곳이다. 막달레나는 2022년 초부터 완전한 베지테리언 식당이고, 이렇게 높은 차별성을 지닌 식당으로는 현재 유럽에서 유일하다. 만약 와인을 좋아하지 않는다면 오너 셰프인 도미닉 하트만(Dominik Hartmann)이 선보이는 논 알코올 드링크를 맛보아도 좋다.

2. 레스토랑 클레(Restaurant Kle), 취리히(Zurich)

셰프 치네브 하타브(Zineb Hattab)는 솔로스 샤우엔슈타인(Schloss Schauenstein)에서 안드레아스 카미나다(Andreas Caminada)에게 사사했다. 이제는 그녀만의 스타일을 찾았다. 클레의 주방에서 그녀는 생선과 고기, 해산물을 퇴출시켰을 뿐만 아니라, 동물성 재료도 완전히 피한다. 대신 창조성을 불어 넣었다: 테이스팅 메뉴는 미식 퀄리티를 갖춘 것으로, 모로코에 기원을 둔 치네브 하타브의 북아프리카 시즈닝을 결들인다. 와인 리스트도 이례적이다. 소울리에 베르트 보겔(Bernd Vogel)이 코스별로 와인을 페어링 해 감동적인 체험을 선사한다.

3. 레스토랑 바인 & 슈타인(Restaurant Wein & Sein), 베른(Bern)

원한다면 고기를 주문할 수도 있는 곳으로, 송어, 알프스 치킨, 베이컨이 파스타 코스 재료에 들어 있다. 그러나 고기를 먹지 않는 사람이라면, 베지테리언 버전의 6 코스 디너 메뉴를 고를 수 있다. 하지만, 예약할 때 반드시 얘기를 해줘야 한다. 셰프 파스칼 멜리거(Pascal Melliger)의 재량에 맡겨두면 훌륭한 채식 코스 요리가 탄생한다. 와인 생산자와 긴밀한 관계를 맺고자 노력하는 다니엘라 야운(Daniela



Jaun)의 와인 페어링 컨셉으로 무척 독특한 체험이 되어준다. 베른의 구시가지에 있는 이곳 테라스도 그만큼 대단하다.

4. 레스토랑 마르크트쿠헤(Restaurant Marktküche), 취리히(Zurich)

헤드 셰프 토비아스 회슬리(Tobias Hoesli)는 말 그대로 장에서 온 신선함을 의미하는 제철 지역 요리에 심취해 있다. 이것이 바로, 이 오래된 취리히 레스토랑이 메뉴에서 마음대로 고를 수 있는 알 라 카르트(à la carte) 방식을 운영하지 않고, 다양한 숫자의 코스로 구성된 테이스팅 메뉴만 운영하는 까닭이다. 동물성 재료는 전혀 찾아볼 수 없다: 생선과 고기도 마찬가지다. 회슬리는 버터, 크림, 치즈 역시 피한다.

5. 레스토랑 노이에 타베르네(Restaurant Neue Taverne), 취리히(Zurich)

이 레스토랑이 문을 열었을 때, 여기는 채소, 곡식, 과일이 포커스이고, 스테이크나 연어는 메뉴에 없을 것이지만, 이것이 독단적일 정도로 엄격한 것은 아니라는 사실을 비밀에 부치지 않는 않았다. 원한다면 자기 음식에 피쉬 소스를 뿌릴 수 있다. 피클 한 버섯, 여름 트러플, 그릴드 피치를 초여름 메뉴에서 찾아볼 수 있다. 닭고기 대신 식물성 재료로 만든 대체육 치킨을 사용한다. 파비안 폭스(Fabian Fuchs)가 헤드 셰프로 조인하면서 그 어느 때보다 메뉴가 더욱 흥미진진해졌다.

6. 아노아(ANOAH) @ 힐틀 랑슈트라쎬(Hiltl Langstrasse), 취리히(Zurich)

과거에는 사람들이 베지테리언 요리에 대해 이야기했다면, 지금은 동물성 재료가 메뉴에서 완전히 혹은 일부 제거됐다는 배경지식을 가지고 식물성 재료로 만든 파인 다이닝을 논의한다. 그 예로, 아노아는 크림이나 치즈도 사용하지 않지만, 라따뚜이와 인도의 요거트 샐러드인 라이타(raita)를 곁들인 구운 가지, 캐러멜화 한 헤이즐넛과 김치를 곁들인 트러플 적양배추 리조토, 당 절임한 딸기와 바질 페스토를 곁들인 치즈케이크에서 크림이나 치즈를 아쉬워하는 이는 없다. 이 레스토랑은 특히 음료에 지대한 공을 들이는데, 알코올이 있는 것도, 없는 것도 있다.

7. 레스토랑 다르(Restaurant Dar), 취리히(Zurich)

동물성 재료를 배제한 맛있고 다양한 요리를 선보인다는 컨셉은 자매 식당인 클레(Kle)와 같다. 이 선구적인 자매 식당 중에서도 다르의 요리는 보다 직설적이다. 구성이 완벽한 테이스팅 메뉴를 주문할 필요 없이 잣을 곁들인 아스파라거스나 생강과 초록 올리브를 곁들인 볶음 쌀국수를 주문할 수 있다. 로즈워터 아이스크림과 같은 모로코식 디저트는 그 자체로 방문할 만하다.

8. 하우스 힐틀(Haus Hiltl), 취리히(Zurich)

베지테리언 요리에 선구자 타이틀을 수여한다면, 그 주인공은 취리히에 있는 힐틀임에 틀림없다. 1898 년으로 거슬러 올라가는 역사를 가진 곳으로, 스위스 특유의 고기 중심의 헤비한 요리가 중심을 이루던 당시 수십 년이 지난 지금까지도 호기심 정도로 그치던 베지테리언 메뉴를 선보였다. 현재의 헤드 셰프인 로프 힐(Rolf Hill)은 레스토랑의 고전 메뉴 일부를 내어 놓기도 하는데, 레스토랑이 어떻게 진화해 왔는지 보여준다. 스펀 오프 레스토랑과 테스트 키친, 이국적인 별미를 선보이기도 한다. 124 년 전과는 다르게, 지금은 와인도 서빙한다. 그것도 아주 훌륭한 와인을!

9. 레스토랑 칼스 크라우트(Restaurant Karls Kraut), 루체른(Luzern)

기억할 만한 이름이 되었다는 것은 이미 받은 승리한 셈이다. 하지만 여기 이름은 그만한 이유가 있어 지어졌다. 레스토랑이 있는 거리 이름이 생 칼리카이(St. Karliquai)이고 여러 방식으로 이름에 걸맞은 양배추 요리를 내놓는다. 동물성 재료라고는 전혀 사용하지 않는 요리는 모두 식물성에 기반하고, 제철 및 지역 식재료를 사용한다. 물론 유기농 재료도 빼놓을 수 없다. 요리사들이 자신들의 요리를 위해



제철의 맛을 어떻게 내는지 잘 알고 있음을 금세 눈치채게 된다. 고구마 튀레를 곁들인 가지는 하리사(harrisa) 소스로 더욱 품격 있어지고, 훈제 당근에 치미추리를 곁들여 내놓는 센스도 발휘한다.

10. 레스토랑 프렐뤼드(Restaurant Prélude), 에멘브뤼케(Emmenbrücke)

비건을 소개하며 비건 요리를 선보인다: 주방은 항상 생각 중이다. 송아지 고기를 사용하는 루체른 전통 요리인 쉬겔리파스테테(Chügelipastete)를 대체할 방식으로 다채로운 채소를 사용한다. 홈메이드 고구마 뇨끼는 레드 비트, 아스파라거스, 토마토로 더욱 풍성해진다. 연결되어 있는 르 테아트르(Le Théâtre)에서 공연을 감상할 경우, 공연 시간에 맞춰 식사 시간을 여유롭게 잡도록 한다.

11. 레스토랑 라 클라브(Restaurant La Clav), 플림스(Flims)

호텔에 자리한 베지테리언 레스토랑은 여전히 흔치 않지만, 미래의 모델임은 확실하다. 무엇보다 기름에 구운 스테이크나 로스트 한 정강이 없이도 며칠은 즐길 줄 알게 된 육식가들이 점점 많아지고 있다. 유명한 호텔 아둘라(Hotel Adula)에 대안 메뉴를 선보이는 식당이 있는데, 라 클라브는 일부 비건 메뉴도 선보인다. 그릴드 콜라비 카르파초, 수수 패티와 김치로 만든 비건 버거, 고추와 레몬그라스 달임을 곁들인 구운 가지는 호텔에 투숙하지 않는 미식가들 사이에서조차 인기 있는 베스트셀러가 되었다.

자료제공: 스위스 정부관광청 www.MySwitzerland.co.kr