# Geneva FOOD Guide

by
Sébastien Ripari

# GENEVA
# FOOD GUIDE

By Sébastien Ripari

Dieser Gastroführer kommt von einem Freund. Ein Freund, der Sie bei der Entdeckung der schönsten gastronomischen Adressen Genfs begleitet. Diese wurden mit Leidenschaft ausgesucht.

Jeder Ort ist eine Entdeckung: die einer Handwerkskunst, einer Identität, einer Geschichte, mit Frauen und Männern, die die Liebe zu guter Arbeit vereint. Denn Küche bedeutet Liebe. Die Liebe zu emp-fangen, zu verwöhnen, mit anderen zu teilen.

Für mich ist das Kochen wirklich wie ein Pass zum Menschsein.

Seit dreissig Jahren bereise ich die ganze Welt, um verschiedene Küchen zu entdecken, mit ihren Traditionen, Regionen, Familien, denn ich kannte nur wenige Restaurants der Stadt, in der ich geboren und aufgewachsen bin.

Also habe ich diese Idee, dieses schöne Projekt mit Genève Tourisme & Congrès aufgegriffen, um in die Strassen meiner Kindheit zurückzukehren und mit Neugierde und Appetit die Türen zahlreicher Restaurants zu öffnen.

Mit Vergnügen teile ich heute mit Ihnen diesen Guide, der Ihnen ein gastronomisches Genf mit einer internationalen Küche zeigen wird, die Anerkennung verdient für ihre starken Werte und die Personen, die sie täglich verteidigen.

170 ausgewählte, 84 getestete und 60 validierte Adressen machen aus diesem Gastroführer ein einzig- artiges Buch zum Weitergeben und Aufbewahren.

Ich wünsche Ihnen schöne feinschmeckerische Erinnerungen,

Sébastien Ripari

This guide is from a friend. A friend who will accompany you as you discover Geneva's finest gastronomic locations, chosen for you with time and with passion.

Every location is an encounter. A meeting of skills, identities, histories, of men and women who share the love of a job well done. Because cooking is about love. The love of welcoming, feeding, and sharing with others.

For me, cooking has truly been a passport to humanity.

For the last thirty years, I've travelled all over the world to discover different cuisines, traditions, regions, and families, only to find out that I knew very little about the restaurants in the town where I was born, the one that saw me grow up.

It took this wonderful idea, this beautiful project with the Geneva Tourism & Conventions Foundation, for me to go back wandering the streets of my childhood and with appetite and curiosity, to push open the doors of these many establishments. The circle is thus complete.

Today, I'm delighted to share this Guide with you, so you too can discover a gastronomic Geneva: its international culinary landscape that deserves recognition for the strong values it upholds and those who defend them daily.

One-hundred and seventy pre-selected locations, eighty-four tested and sixty actually chosen make this Guide a unique book to share and to treasure.

I wish you many wonderful gourmet memories,

Sébastien Ripari

## Sébastien Ripari,
## Gründer des Büros für gastronomische Forschung

Sébastien Ripari ist in Genf geboren und aufgewachsen. Er verliess seine Heimatstadt 1992, um nach Paris zu gehen, und begann in der Gastronomie in Frankreich und im Ausland zu arbeiten.

Als Experte und gastronomischer Berater seit mehr als dreissig Jahren für die grössten »Food & Beverage«-Akteure der französischen und internationalen Wirtschaft prägt Sébastien Ripari die Welt der Gastronomie mit seiner einzigartigen Expertise bei den grössten Küchenchefs mit mehreren Sternen, Gastronomen, Unternehmern, Gastroführern und Marken in Form von Audits, Konzepten, der Organisation von kulinarischen Festivals, Prestigedinners und einer 360-Grad-Beratung im Bereich der kulinarischen Welt und in der Luxushotellerie.

Er ist Autor mehrerer Werke, darunter das berühmte »L'ami des chefs« [Der Freund der Küchenchefs] beim Verlag HarperCollins, er ist ebenfalls der Initiator und Gründer des Vereins »Street Food en Mouvement« [Streetfood in Bewegung] sowie Gründer und Vizepräsident von »Chefs 4 The Planet«, eine weltweite Initiative für die Förderung einer gesunden, verantwortungsvollen und nachhaltigen Küche für den Planeten. Experte, kulinarischer Journalist, Autor, Conférencier – er leitet auch Master Classes in den Berufsschulen, begleitet »neue Talente«, spürt Tendenzen auf, unterstützt die Grundwerte der Gastronomie und ihrer weltweiten Herausforderungen.

Der Mann, den man »den Küchenchef-Flüsterer« oder auch »Sternemacher« nennt, ist heutzutage der anerkannteste internationale Experte in einem Bereich, in dem das Erscheinen neuer Ernährungsgewohnheiten die Vision, die Positionierung und die Zukunft der kulinarischen Schöpfung in allen seinen Formen jeden Tag verändert.

Folgen Sie ihm auf Instagram:
sebastienripari.



## Sébastien Ripari
## Founder of the bureau d'étude gastronomique

Sébastien Ripari was born and raised in Geneva. In 1992, he left his native city to settle in Paris and began working in gastronomy, in both France and abroad.

A gastronomic expert and consultant for over thirty years, Sébastien Ripari has worked with some of the biggest names in the French and international food and beverage industry. He has made his mark on the world of gastronomy by providing his unique expertise to the world's leading Michelin-starred chefs, restaurateurs, entrepreneurs, guides and brands, by way of offering guidance, creating concepts, organising culinary festivals, prestigious dinners and 360° advice to the global culinary and luxury accommodation sector.

The author of several books, including the renowned 'L'ami des chefs' published by Harper Collins, he is also the founder of 'Street Food en Mouvement' and founder and co-chairman of 'Chefs4ThePlanet', a global initiative to promote healthy, responsible and sustainable cuisine for the planet. An authority, culinary journalist, author and lecturer, he also gives master classes in professional schools, mentors new talent, captures trends and reinforces the constructive values of gastronomy and its global challenges.

Nicknamed 'the chef whisperer' and 'the star-maker', he is the foremost international expert in a field where the emergence of new eating habits is changing the vision, positioning and future of culinary creation in all its forms.

Follow him on Instagram:
sebastienripari

Die Stiftung Genève Tourisme & Congrès lädt Sie ein, mit diesem Gastroführer die authentische und vielfältige gastronomische Szene von Genf zu entdecken. Sternerestaurants, im Gault & Millau aufgeführte Küchen, Stadtteil-Bistros, Restaurants aus aller Welt, Erfrischungsbars, Streetfood-Festivals – Genf vibriert von einer einzigartigen kulinarischen Vielfältigkeit, die entdeckt werden sollte.

Besuchen Sie mit uns 60 symbolträchtige Adressen, die von Sébastien Ripari sorgsam ausgesucht wurden, und gehen Sie auf die Suche nach Schlemmertalenten in unserer schönen Stadt. Der »Geneva Food Guide« von Sébastien Ripari umfasst eine Vielzahl von Restaurants, Kochstilen und Budgets, damit Sie Ihre neuen Lieblingsorte in Genf finden können und wunderbare Erinnerungen haben werden.

Für jede Adresse finden Sie Ratschläge von unserem Experten, dem wir für diese wunderbare Zusammenarbeit danken, die jeden satt machen wird.

Wir danken auch allen, die Tag für Tag das Genfer gastronomische Angebot zusammenstellen, dank ihres Savoir-faire und ihrer Freude, Besucherinnen und Besucher aus aller Welt zu empfangen.

Adrien Genier
Direktor der Stiftung
Genève Tourisme & Congrès

With this guide, the Geneva Tourism & Conventions Foundation invites you to discover Geneva's diverse and authentic gastronomic scene. From Michelin-starred restaurants to Gault & Millau-listed cuisine, from neighbourhood bistros to world cuisine, from community bars to street-food festivals, Geneva is buzzing with culinary riches, and now's the time to explore.

Join us on a tour of sixty emblematic establishments, carefully selected by Sébastien Ripari, and discover our destination's beautiful culinary flair. The *Geneva Food Guide by Sébastien Ripari* brings together a wide variety of restaurants, cuisines, and budgets, allowing you to find your new favourite places in Geneva, and create some wonderful memories.

For every address, you'll find our expert's advice, which we thank for this wonderful collaboration.

We would also like to thank all those who, with their knowledge and their pleasure in welcoming visitors from all around the world, help shape Geneva's gastronomic offer every day.

We wish you many sensational discoveries.

Adrien Genier
CEO of Geneva Tourism
& Conventions Foundation

LES ARMURES . . . . . 10
L'ARTICHAUT . . . . . 12
L'ATELIER ROBUCHON . . . . . 14
BALILA . . . . . 16
BAMBOU SPEAKEASY . . . . . 18
LE BÁNH MÌ . . . . . 20
BAO CANTEEN . . . . . 22
BAYVIEW . . . . . 24
BEAU COFFEE . . . . . 26
LA BELOTTE . . . . . 28
BISTROT DES HALLES . . . . . 30
BOMBAR . . . . . 32
LA BONBONNIÈRE . . . . . 34
LA BUVETTE DES BAINS DES PÂQUIS . . . . . 36
CHOU . . . . . 38
CINECITTÀ . . . . . 40
CIRO TRATTORIA . . . . . 42
LA CLÉMENCE . . . . . 44
LE DÉCANTEUR . . . . . 46
DENISE'S ART OF BURGER . . . . . 48
LE DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX . . . . . 50
DU RHÔNE CHOCOLATIER . . . . . 52
EL CATRÍN . . . . . 54
EL FARO . . . . . 56
FISKEBAR . . . . . 58
LE FLACON . . . . . 62
GAKU BY LION D'OR . . . . . 64
INDA-BAR . . . . . 66
INDIAN RASOI . . . . . 68
IZUMI . . . . . 70
LE JARDINIER . . . . . 72
KAMPAI . . . . . 74
KHORA . . . . . 76
LITTLE EMINENTE BARREL . . . . . 78
LE LOTI . . . . . 80
MAPO . . . . . 82
MARTEL . . . . . 84
MATIÈRE . . . . . 88
MI FOOD MI RAISIN . . . . . 90
LA MICHELINE . . . . . 92
MONSIEUR ADOR . . . . . 94
NAGOMI . . . . . 96
NYALA BARKA . . . . . 98
OH MARTINE ! . . . . . 100
OU BIEN ENCORE . . . . . 102
PARFUMS DE BEYROUTH . . . . . 104
PITSTOP DONUT . . . . . 106
LE RESTAURANT DE LA PLAGE . . . . . 108
SABI . . . . . 110
SAWERDO . . . . . 114
SÉOUL . . . . . 116
LA SIXIÈME HEURE . . . . . 118
SOÏ . . . . . 120
SUSURU . . . . . 122
TSÉ FUNG . . . . . 124
UTOPIA . . . . . 126
LE VERRE À MONIQUE . . . . . 128
WINDOWS RESTAURANT . . . . . 130
WOODS & LES NATIONS . . . . . 132
XIANG YU . . . . . 134

Volkstümliche Küche
Traditionell
Altstadt

Casual Dining
Traditional
Old Town

# LES ARMURES

Das älteste Café ist eine echte Genfer Institution, die man mindestens einmal im Leben besucht haben muss. Wie an jedem klassischen und historischen Ort verlassen sie nicht die ausgetretenen Pfade: Schweizer Weine, Walliser Planchette, Raclette oder Fondue halb und halb und als Dessert das typische Meringue mit doppelter Gruyère-Crème!

Unsere Freunde, die gerne mit Genuss unsere Spezialitäten aus geschmolzenem Käse verspeisen, sollten sofort eine zweite Portion verlangen, denn die Portionen können etwas zu klein sein. Aber der Geschmack ist schon da, also…

A veritable Genevan institution, the city's oldest café must be visited at least once in your life. As with all classic and historic places, don't wander off the beaten track: Swiss wines, local charcuterie, raclette or half and half fondue (Gruyère and Vacherin) and, for dessert, the unmissable Gruyère double cream meringue!

For those who are used to enjoying our melted cheese specialities, don't hesitate to ask for extra straight away, as the portions may be on the small side. But the flavour is what it's all about.

Hôtel Les Armures
Rue du Soleil-Levant,
1204 Genève

+41 22 818 71 71
lesarmures.ch/
restaurant

Bistronomie
Warmherzig
Carouge

Bistronomy
Cozy
Carouge

# L'ARTICHAUT

Das ist das sympathische und gute Bistro, das man gerne bei sich um die Ecke hätte. Die Deko ist schon etwas »veraltet«… Gehen Sie nicht nur nach dem Äusseren, denn hinter dem Herd arbeitet ein richtiger Küchenchef, der seine Küche perfekt unter Kontrolle hat. Die Gerichte sind einfach, ausgewogen und schlichtweg lecker. Auf der Weinkarte findet man Glanzstücke aus Schweizer Anbau. Lassen Sie sich von dem Vier-Gänge-Menü überzeugen, das der Chef nach seinen eigenen Ideen zusammenstellt, und schauen Sie auch nach den Digestifs am Schluss des Menüs, da gibt es sehr hübsche Sachen.

It's the good, friendly bistro we all dream of having at our doorstep. In terms of decor, it's still a little 'old school' but don't be fooled by the appearances because in the kitchen is a chef who has mastered his craft. The dishes are uncomplicated, well-balanced and quite simply, delicious. And the wine list is full of Swiss gems. Treat yourself to the chef's 4-course menu, which he creates on impulse, and be sure to consider the fine selection of digestifs at the end of the meal, there are wonderful options.

Quai du Cheval Blanc 9,
1227 Carouge

+41 22 301 90 91
artichaut-restaurant.ch

Spitzenküche
Trendig
Hôtel

Fine Dining
Trendy
Hotel

# L'ATELIER ROBUCHON

Gestärkt durch seinen zweiten Stern hat das Atelier Robuchon Genève dank der konstanten Arbeit des Küchenchefs Olivier Jean und des Patissiers Titouan Claudet den ganzen Sachverstand und die Genauigkeit der Geschmacksrichtungen des grossen Küchenchefs Joël Robuchon bewahren können, der zu früh von uns gegangen ist…

Der »Gruyère AOP« ist wunderbar. Ich war natürlich gezwungen, einen zweiten zu bestellen. Was den »Caviar Impérial« betrifft… Einfach grandios und gut. Die Desserts sind auch alle unwahrscheinlich lecker und ausgezeichnet gemacht. Lassen Sie sich verführen durch das unverzichtbare von Robuchon kreierte Püree, das die ganze Welt verzaubert hat, mein letzter Moment der Freude mit diesem grossen Küchenchef.

Ein Augenzwinkern zum Vorschlag eines vegetarischen Menüs. Die Weinkarte… Wunderbar, am liebsten einen Païen aus dem Valais.

With two stars, thanks to the constant work of Chef Olivier Jean and pastry chef Titouan Claudet, Atelier Robuchon Geneva has managed to retain the technical skills, the precision and the flavours of the late, great chef Joël Robuchon.

'Le Gruyère AOP' is a marvel. Of course, I had to take a second serving. As for the 'Caviar Impérial'… Simply sublime. The desserts are just as delicious and impeccably made. You'll see the unmissably famous Robuchon signature mashed potato, which has delighted the whole world and and which is my last memory of laughter shared with the great chef.

The vegetarian menu suggestion is a nice and trendy touch, The wine list is marvellous, with a Païen from the Valais a particular favourite.

Hôtel The Woodward
Quai Wilson 37,
1201 Genève

+41 22 901 37 70
jrobuchon.com/fr/
restaurants/geneva

Bistronomie
Modern
Hôtel

Bistronomy
Modern
Hotel

# BALILA

Die Adresse für die Libanesen, die auf der Durchreise in Genf sind. Der Küchenchef Charles-Benoît Mollard, der im Land selbst durch Hussein Hadid ausgebildet wurde, weiss, wie man mit den Gewürzen spielt, ohne es mit dem Geschmack zu übertreiben. Die traditionelle libanesische Küche muss ein Gleichgewicht zwischen Kraft und Frische darstellen. Der Küchenchef hat das sehr gut verstanden. Der Fatteh Bil Djej ist einfach perfekt, von den Batata Harra kann man so viel verzehren, wie man will.

Ich kann Ihnen alles empfehlen, zusammen mit Freunden in diesem warmherzigen Ambiente, typisch für die Gastgeber des Mittleren Orients mit ihrer legendären Grosszügigkeit.

A favourite with Lebanese visitors to Geneva. Chef Charles-Benoit Mollard, who was trained in Lebanon by chef Hussain Hadid, knows how to play with spices without overdoing the flavour. Traditional Lebanese cuisine must strike the right balance between robustness and freshness. The chef has definitely understood this. The Fatteh Bil Djej is simply perfect, and the Batata Harra should be ordered without moderation.

I can't recommend highly enough that you try everything and share it all in the warm atmosphere so typical of Middle Eastern hosts and their legendary generosity.

Hôtel Longemalle
Place de Longemalle 13,
1204 Genève

+41 22 818 62 60
longemalle
collection.com/fr/
le-longemalle.html

Cocktails
Retro
Pâquis

# BAMBOU SPEAKEASY

Sie sind älter als dreissig Jahre und bewegen Ihren Körper gern zu den Klängen der 1970er- und 1980er-Jahre an einem geheimen Ort in Genf? Dann öffnen Sie die Schranktür hinten im Restaurant Chez Piaf. Eine Reise in die Vergangenheit wartet auf Sie…

Hinter der Bar bietet der Mixer Ihnen eine massgeschneiderte Karte mit Cocktails an (und ausgezeichnet gemacht), die auf eine LP gedruckt ist, mit Namen wie die Lieder von Gainsbourg: Lemon Incest, Les Sucettes, Initials B.B.… Ein Ort der Entspannung, positiv und freundschaftlich, nach dem Bild seines Erschaffers Hugo, der der Seele guttut!

Over thirty? Love moving your body to the sounds of 70's and 80's classics in a secret location in Geneva? Then open the cupboard door at the back of the Chez Piaf restaurant. A trip down memory lane awaits.

Behind the bar, the mixologist offers you perfectly executed tailor-made cocktails named after Serge Gainsbourg hits and printed on an LP vinyl record: Lemon Incest, Les sucettes, Initials B.B.… A place to relax in a positive, friendly atmosphere in the image ofits owner Hugo, that's a tonic for your spirits!

Rue de Monthoux 62,
1201 Genève

+41 22 901 02 02
instagram.com/
bambou_speakeasy/

Streetfood
Modern
Eaux-Vives

Street Food
Modern
Eaux-Vives

# LE BÁNH MÌ

Das Restaurant Vietnam Street Food in Genf. Sehr frische Produkte, lokal, viel Deko, aber gut zusammengestellt, ein reizendes Personal und eine beruhigende Küche mit den Aromen der Strassen in den bevölkerungsreichen Stadtvierteln von Hanoi. Die Pho-Suppe mit einem Sandwich Bánh Mì (für mich mit Rinderkeule) stärken Sie und schmecken, da bei ihrer Zubereitung das Wissen und die Geschmacksrichtungen der traditionellen vietnamesischen Küche genauestens beachtet werden.

Geneva's Vietnamese street food restaurant. Ultra-fresh local produce, simple but well-considered decor, adorable staff and reassuring cuisine with all the flavours of the popular, lively streets of Hanoi. Their phó soup accompanied by a bánh mì sandwich (with beef chuck, for me) comforts and delights, their preparation perfectly respecting the tastes and know-how of traditional Vietnamese cuisine.

Place des Eaux-Vives 10,
1207 Genève

+41 22 314 02 25
lebanhmi.ch

Streetfood
Trendig
Plainpalais

Street Food
Trendy
Plainpalais

# BAO CANTEEN

Als exzellente Alternative zu dem billigen Fast Food, das die Städte auf der ganzen Welt überschwemmt, ist Bao Canteen eine köstliche kulinarische Reise in das Herz der lebendigen Strassen von Taipeh. Die Baos, das Rezept ist geheim, sind perfekt mit einem Bubble Tea oder einem Kombucha des Hauses! Alles wird vor Ort in offenen Küchen vor den Gästen zubereitet, in einer erleuchteten Neo-Retro-Kantine. Es gibt Karaoke mit 44.000 Titeln. Von den Bao-Wildgarnelen bin ich begeistert, zusammen mit einem Crispy Tapioca und einem Mochi-Eis. Wir lieben die Baos de la Canteen.

An excellent alternative to the cheap fast food places that are invading cities around the world, Bao Canteen is a delicious culinary journey through the vibrant streets of Taipei. The Baos, with their secret recipe, are perfect with a bubble tea or a homemade Kombucha. Everything is made on the premises, in the kitchens open to the customers and in a well-lit nouveau-retro canteen. There's the option of Karaoke too, with 44000 songs. The wild prawns Bao is by far my favourite, accompanied by Crispy tapioca and frozen mochi. In short, we love the Canteen's Baos.

Rue du Conseil-Général 11,
1205 Genève

+41 22 312 24 24
baocanteen.com

Spitzenküche
Chic
Hôtel

Fine Dining
Chic
Hotel

# BAYVIEW

Eine fantastische, innovative, warmherzige Küche, getragen von einer perfekten Kochkunst. Ein grossartiges Restaurant, das poetisch am Rand des Genfer Sees liegt. Das gedämpfte und aufmerksame Auftreten des Restaurantpersonals sublimiert die Rezepte des Küchenchefs. Ein Ort, an dem eine besonders sorgsam arrangierte Tischdekoration Ihren Blick erfreuen wird.

Wir lieben diese Küche sehr, wegen ihrer Gerichte, die je nach Jahreszeit und den Inspirationen der Küchenchefs Michel Roth und Danny Khezzar wechseln. Ich empfehle Ihnen das »Grand menu Confiance«, das ist immer ein Erfolg.

Wonderful, innovative and generous cuisine, underpinned with perfect mastery of cooking techniques. Bayview is a magnificent restaurant that elegantly borders the Léman (or Lake Geneva to some). The discreet, attentive service provided by the waiting staff is the perfect complement to the chef's recipes. This is a place where every detail is meticulously attended to, from the tableware to the decoration, all of which are sure to delight your eyes.

I've fallen head over heels for this cuisine, for its dishes that change with the seasons and the inspiration of chefs Michel Roth and Danny Khezzar. I recommend trying the Grand menu Confiance, it is always a triumph.

Hôtel Président Wilson
Quai Wilson 47,
1211 Genève

+41 22 906 65 52
restaurantbayview.com

Auf dem Daumen
Trendig
Champel

On the Go
Trendy
Champel

# BEAU COFFEE

Man muss in den schicken Stadtteil Champel gehen, um das von dem Barista Pasquale Silletti geschaffene Universum der verzauberten Cafés zu entdecken, die den Kaffeeröstern der ganzen Welt den Vorrang gibt, dessen Sourcing-Qualität die DNA von Beau Coffee darstellt. Der Kaffee, der viel zu oft in den Bars und Restaurants unter Wert verkauft wurde, wird hier geadelt durch hübsche Kreationen, die sich von diesem neuen Trend der Veränderung inspirieren lassen wie den Flat White, den ich am liebsten mag, oder einfach einen wirklichen Espresso Quia, Geschmack, aber richtig…

You have to go to the chic Champel district to discover this enchanting world of coffee, where barista Pasquale Silletti gives pride of place to roasters from around the world. This quality of provenance is the very DNA of Beau Coffee. All too often devalued in bars and restaurants, coffee is firmly put back into the limelight here, in pretty creations inspired by this new trend, from flat whites (my favourite) to proper espressos with real flavour.

Route de Florissant 19,
1206 Genève

+41 22 552 43 19
beaucoffee.ch

Volkstümliche Küche
Traditionell
Füsse im Wasser

Casual Dining
Traditional
Waterfront

# LA BELOTTE

Gegenüber dem See und in einem kleinen Jachthafen gelegen, ist La Belotte ein Ort, der aus der Zeit gefallen ist. Familiär, still, gedämpft und mindestens zwanzig Minuten vom Zentrum Genfs entfernt, wird Sie die Terrasse begeistern. Ich war ganz verrückt nach den »Filets de perche de notre lac à la minute« [Barschfilet aus unserem See], ein Gericht, das mit den Namen der Fischer versehen ist, das mir schöne Kindheitserinnerungen zurückgebracht hat. Was die »Ribs de cochon de Jussy confits de 7 heures« [Kandierte Schweinekoteletts] betrifft, einfach wunderbar. Schade, dass die Pommes frites nicht vor Ort zubereitet werden…

Eine sehr schöne Schweizer Weinkarte, wegen der sich der Besuch lohnt. Ich empfehle Ihnen nebenbei den Sauvignon de Dardagny AOC von der Domaine les Hutins.

Facing the lake and a small marina, La Belotte is a timeless place. Family-run, hushed and less than twenty minutes from the centre of Geneva, this restaurant will genuinely delight you. I fell in love with the 'à la minute' perch fillets 'from our lake', a dish punctuated by the names of fishermen which brought back fond memories of my childhood. As for the slow-cooked (7 hours) pork ribs from Jussy, they were just marvellous. The only pity is that the chips aren't homemade…

A beautiful Swiss wine list is well worth exploring. I recommend the Sauvignon de Dardagny AOC from Domaine les Hutins.

Chemin des Pêcheurs 11,
1223 Cologny

+41 22 300 68 88
labelotte-geneve.ch

Volkstümliche Küche
Traditionell
Rive

Casual Dining
Traditional
Rive

# BISTROT DES HALLES

Hier geht man »einen Happen essen«, was etwas Besonderes ist mitten im lebhaften Treiben des Marktes! Das ist ein geheimer Ort für Genfer Politikerinnen und Politiker und die Küche des Bistros ist einfach perfekt! Der Wein und die Biere fliessen in Strömen und die Gerichte folgen aufeinander in einer bistronomischen Feinschmeckerreise mit leckeren und zu seltenen Schweizer und Genfer Gerichten. Die Longeole und die Atriaux sind göttlich und das Kalbsbries, der Kalbskopf mit Gribiche-Sauce, die Schnecken und die Markknochen machen einfach glücklich. Jeden Tag wird ein Gericht zu einem sehr fairen Preis empfohlen und die Bedienung ist einfach reizend… Warum einfach vorbeigehen…

This is just the place to grab a bite to eat in a lively market atmosphere. A hang-out for Geneva's politicians, the bistro cuisine is just perfect! The wine and beer flow freely and the classic (and often uncommon) Swiss and Genevan dishes follow one another in a gourmet bistronomic journey. The longeole (pork and fennel sausage), the atriaux (flat pork and parsley sausages), the kidneys, calf's head with gribiche sauce, snails and marrow bones are all a delight. Every day a new dish is offered at a very reasonable price, and the staff are adorable… Why do without?

Boulevard Helvétique 29,
1207 Genève

+41 22 736 48 76
halle-de-rive.ch

Bistronomie
Modern
Plainpalais

Bistronomy
Modern
Plainpalais

# BOMBAR

Ich liebe dieses Konzept. Die Weinkarte hauptsächlich mit »Naturweinen« ist wunderbar, Pét-Nat-Weine als Referenz oder Überraschung. Sie finden eine sehr hübsche Auswahl an Kegeln, um sich mit einem Glas oder einer Flasche zu verwöhnen. Die Küche ist geradeheraus, einfach, meisterhaft, mit kleinen Portionen und lässt sich perfekt mit anderen geniessen. Die Produkte sind wohl ausgewählt, das Personal reizend und das Ergebnis ist ein schöner Feinschmeckerabend unter Freunden, mit der Familie oder einfach allein an der Bar wie ich zusammen mit einem meiner Lieblingscocktails (ziemlich unbekannt), der Dark 'n' Stormy.

Denken Sie rechtzeitig an die Reservierung!

I absolutely loved the concept. The mostly natural wine list is a marvel, with Pet Nat that are both notable and surprising. There's a great choice to enjoy by the glass or by the bottle. The food is straightforward, simple and masterful, in smaller portions that are perfect for sharing. Ingredients are well chosen, the staff adorable, and the result is a gourmet evening with friends, family or simply alone at the bar, like me with one of my favourite (and relatively unknown) cocktails, the Dark 'n Stormy.

Don't forget to book well in advance!

Place des Augustins 3,
1205 Genève

+41 22 329 91 11
bombar.ch

Auf dem Daumen
Modern
Rive

On the Go
Modern
Rive

# LA BONBONNIÈRE

Haben Sie Lust auf wohltuende heisse Schokoladen, handgemacht und manchmal überraschend? Dann ist die Schokoladenbar der Bonbonnière, gegründet 1921, etwas für Sie. Eine sehr schöne Auswahl von Schokoladen »Grand Cru« (Venezuela, Ecuador, Java) oder Feinschmeckerschokoladen, mit etwas verwirrenden, aber sehr gelungenen Aromen, nach dem Beispiel der Tea Time mit aufgebrühtem Earl Grey. Mein Favorit. Oder auch die Malibu-Schokolade für ein Revival der 1980er-Jahre… Eine Trüffelbar mit einer Auswahl von 15 Aromen und vor allem zartes Karamell, das einen verrückt machen kann.

Fancy some handmade, comforting, occasionally surprising hot chocolate? The Bonbonnière chocolate bar, founded in 1921, is for you. You'll find a fine selection of Grands Crus (Venezuela, Ecuador, Java) and gourmet chocolates, with flavours that are a little unusual but perfectly conceived, such as my favourite, Tea Time, infused with Earl Grey, or the Malibu chocolate for 80's revivalists. The truffle bar has a choice of 15 flavours and the soft caramels are to die for.

Rue Pierre-Fatio 15,
1204 Genève

+41 22 311 61 96
labonbonniere.ch

Volkstümliche Küche
Warmherzig
Füsse im Wasser

Casual Dining
Cozy
Waterfront

# LA BUVETTE DES BAINS DES PÂQUIS

Das ist eine echte Genfer Institution, in der ich meine ganze Kindheit und Jugendzeit mit meinen Kumpels aus Les Avanchets verbracht habe. Es müsste verboten werden, Genf zu besuchen, ohne dort ein paar Stunden zu verbringen. Das ist DER Ort! Man badet, betrachtet die Sterne, macht Tai-Chi oder lässt sich gegenüber dem See die volkstümlichen und günstigen Gerichte schmecken, das umfangreiche Frühstück und im Winter eines der besten Fondues der Stadt. Man bestellt an der Bar, gibt seinen Vornamen an, setzt sich hin, wo Platz ist, an die grossen Tische, und man bringt Ihnen in einer freundlichen und lärmenden Atmosphäre Ihr kochend heisses Fondue, wobei Ihr Vorname geschrien wird, als wären Sie der Star des Abends… Willkommen bei den legendären Bains des Pâquis.

I spent my childhood and teenage years with my friends from the Avanchets neighbourhood at this veritable Genevan institution. It should be illegal to visit Geneva without spending a few hours there. It is THE place! You can do it all here: swim, stargaze, do a little tai chi, enjoy the cheap, popular dishes of the day by the lake, have a full breakfast and, in winter, sample one of the best fondues in town. You order at the bar, give your first name, sit down where there's room at the large communal tables in the friendly, bustling atmosphere. Then they bring you your hot fondue, shouting your name like a guest of honour. Welcome to the legendary Bains des Pâquis.

Quai du Mont-Blanc 30,
1201 Genève

+41 22 738 16 16
bains-des-paquis.ch

Auf dem Daumen
Modern
Eaux-Vives

On the Go
Modern
Eaux-Vives

# CHOU

Bei Chou geht es nur um Kohl… Süss oder salzig, der Kohl ist überall. Der mit Karamell und gesalzener Butter, lecker und hausgemacht, kann man uneingeschränkt empfehlen. Was die gesalzene Version der Kohlpastete betrifft, mag ich die mit Avocado am liebsten: Avocado, Schafskäse mit Pfeffer, eingelegter Fenchel mit Soja und Zitrone, Paprika. Da die Portion etwas klein war, musste ich eine zweite bestellen… Man ist ja schliesslich Profi.

This is a temple to choux pastry, both sweet or savoury. Delicious and homemade, the salted caramel-butter choux, for example, can't be eaten with restraint. As for savoury choux pastries, I fell for the somewhat small avocado, pecorino with pepper, soy and lemon marinated fennel, and paprika. I had to have a second one in the interests of professional research, of course.

Rue des Eaux-Vives 79,
1207 Genève

+41 22 303 67 59
chougeneve.ch

Volkstümliche Küche
Traditionell
Eaux-Vives

Casual Dining
Traditional
Eaux-Vives

# CINECITTÀ

Dieser volkstümliche Ort, der so sehr an Fellini erinnert, versetzt Sie unmittelbar in eine italienische Trattoria mit Musik in der Luft. Hier ist die Pizza Königin. Pizze Bianche, Pizze Rosse, alle sind Oden an die Farben und Gewürze Italiens. Eine sehr hübsche Karte mit Cocktails »della casa« und natürlich mit Weinen aus dem Piemont, der Toskana, Sizilien… Ein richtiger Spaziergang durch die schönsten Weinbauregionen des »Stiefels«. Ein Tiramisu als Dessert und »La vita è dolce!«.

With its straightforward ambiance, this place almost instantly transports you to an Italian trattoria from a Fellini film. Here, pizza is king. Pizze bianche, pizze rosse, they are all odes to the colours and flavours of Italy. There's also a fine list of cocktails 'della casa' and, of course, wines from Piedmont, Tuscany and Sicily—a veritable tour of the most beautiful wine-growing regions of Italy's heel. A tiramisù for dessert and you'll be singing Nessun Dorma all the way home.

Rue de Montchoisy 17,
1207 Genève

+41 22 736 49 59
restaurant-cinecitta.ch

# CIRO TRATTORIA

In einer etwas verlorenen Ecke Genfs findet man eine neapolitanische Terrasse, von der die appetitanregenden Gerüche dieser berühmten Bucht am Rand des Vesuvs kommen.

Ciro »il capo« bietet eine echte und authentische italienische Küche an, die Arancine cacio e pepe, gedämpften Brioche und Tintenfisch, Fregola sarda mit Steinfischjus und Krustentieren anbietet. Bei diesen Gerichten singen Sie mit gebrochener Stimme »Sono un italiano, un italiano… vero«.

Zusammen mit einem kleinen Weissen Pecorino »Aries« werden Sie dieses volkstümliche und familiäre Italien leben, das ich so gerne habe. Bei Ciro ist das Leben schön.

Emanating from a Neapolitan trattoria in a secluded corner of Geneva, you'll encounter the mouth-watering aromas of the famous bay that skirts Mount Vesuvius.

Ciro 'il capo' offers authentic Italian cuisine, including Arancine cacio e pepe, steamed dumplings & octopus, Fregola sarda with shellfish and a rock fish jus. These are dishes which may very well have you sing 'O Sole Mio' at the top of your voice.

Accompanied by a glass of white Aries Pecorino, you'll experience the congenial, family-style Italian cookery so dear to my heart.

La vita è bella at Ciro's…

Rue de Berne 61,
1201 Genève

+41 22 313 58 03
cirorestaurants.ch

Auf dem Daumen
Traditionell
Altstadt

On the Go
Traditional
Old Town

# LA CLÉMENCE

Man muss in der Altstadt ganz nach oben steigen, um dieses typische Genfer Café zu betreten. Im Clémence, das gegenüber dem Justizpalast liegt und der aufsteigenden Sonne eines neuen Tages entgegenblickt, können Sie in der Zeit eines Kaffee »renversé« einige Gesprächsfetzen der Tischgäste aufschnappen, die in Genf die Politik machen. Es ist die Eingangstür für einen Besuch der Altstadt; vergessen Sie nicht, Clémentine zu grüssen, ein junges dünnes Mädchen, eine Skulptur des Schweizer Künstlers Heinz Schwarz. Von den Bewohnern des Viertels wurde sie Clémentine getauft, da sie genau gegenüber dem Café de La Clémence steht…

You have to climb atop the Old Town to cross the threshold of this emblematic Genevan café. Facing the Palais de Justice and the rising sun announcing a new day, La Clémence allows for a 'café renversé' amidst the chatter of the locals that make up the political Geneva. At the gateway to the Old Town, don't forget to say hello to the lanky young girl sculpted by Swiss artist Heinz Schwarz and nicknamed Clémentine by the locals because she stands right next to the La Clémence café.

Place du Bourg-de-Four 20,
1204 Genève

+41 22 312 24 98
laclemence.ch

Bistronomie
Trendig
Eaux-Vives

Bistronomy
Trendy
Eaux-Vives

# LE DÉCANTEUR

Ein hübsches kleines italienisches Bistro, in dem der Küchenchef Francesco sich ein Vergnügen daraus macht, mit Ihnen die Gerichte seiner Kindheit zu teilen, die er behutsam modernisiert. Bei seinem Menü »Expérience Gastronomique« kreiert er je nach Laune des Tages seine originelle Abfolge von fünf Gerichten. Ich liebe das Tiramisu, das göttlich ist. Es hat das Ambiente eines Stadtviertels, in dem man gerne mit seinen Freunden ist und zusammen die hübsche Weinkarte entdeckt.

A pretty little Italian bistro, where chef Francesco will be delighted to introduce you to the cuisine of his childhood, which he modernises with sensitivity. The 'Gastronomic Experience' menu is a real expression of the chef's instincts in an original suite of five dishes. Our favourite is the tiramisù, which is sublime. Relax with your friends and discover the attractive list of Italian wines in this atmospheric neighbourhood joint.

Rue des Eaux-Vives 63,
1207 Genève

+41 22 700 67 38
ledecanteur.com

Streetfood
Modern
Rues Basses

Street Food
Modern
Rues Basses

# DENISE'S ART OF BURGER

Das ist die perfekte Adresse, um während des Einkaufs eine Kleinigkeit zu essen. Der Sternechef Philippe Chevrier, der dem Restaurant den Vornamen seiner Mutter gegeben hat, signiert eine Karte mit gastronomischen Burgern in der Lebensmittelabteilung des Globus-Kaufhauses. Mir hat die vegetarische Version am besten geschmeckt mit dem glutenfreien Brot, das regelrecht im Mund schmilzt. Alle Burger-Versionen werden mit leckerem »glutenfreien« Brot angeboten.

This is the perfect place to grab a bite to eat when you're out shopping. Michelin-starred chef Philippe Chevrier (who named the place after his mother) has created a menu of gourmet burgers in the Globus department store's food hall. I loved the vegetarian option with a delicious gluten-free bun that literally melts in your mouth (all the burgers are available with gluten-free buns).

Globus
Rue du Rhône 48,
1204 Genève

+41 22 510 39 79
denises-burger.ch

Spitzenküche
Traditionell
Ländlich

Fine Dining
Traditional
Countryside

# LE DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX

Es ist unmöglich, die Küche des Mannes nicht zu entdecken, der mit Talent die Genfer Sternegastronomie seit Jahren trägt. Der Chef Philippe Chevrier empfängt Sie in seinem Gasthaus mit allen beruhigenden Codes der grossen Restaurants, in denen man sich gerne niederlässt. Seine leicht bürgerliche, traditionelle französische Küche (die ich sehr liebe) ist eine poetische Ode mit Bouillons, Saucen, aussergewöhnlichen Produkten, die er mit seiner überschäumenden Kreativität jeder Jahreszeit anpasst. Die Weinkarte ist aussergewöhnlich, das Personal gedämpft und aufmerksam, ein magischer Ort. Danke, Chef, für den Hasen nach königlicher Art, er war unglaublich!

It's unthinkable to come to Geneva without discovering the cuisine of the man who has been the driving force behind Geneva's Michelin-starred gastronomy for so many years. Chef Philippe Chevrier welcomes you to his auberge which shares the reassuring etiquette of the best restaurants where one feels welcome. His traditional, slightly bourgeois French cuisine (which I love) is a poetic ode to stocks, sauces and exceptional produce, all of which he adapts to each and every season with his boundless creativity. The wine list is exceptional, the service hushed and attentive, the place magical. Thank you Chef for the hare à la royale, it was incredible!

Chemin de Châteauvieux,
Route de Peney-Dessus 16,
1242 Satigny

+41 22 753 15 11
chateauvieux.ch

Auf dem Daumen
Chic
Rive

On the Go
Chic
Rive

# DU RHÔNE CHOCOLATIER

Das ist ein mehr als hundert Jahre altes Schokoladengeschäft mit Genfer Stammkundschaft, die Kakaobohnen sind aussergewöhnlich und die Schokolade wurde nachhaltig produziert, ohne Palmöl oder Konservierungsstoffe. Seine Orangenscheiben mit einem perfekt ausgewogenen Geschmack und seine Pavés de Genève sind eine echte Institution. Eine Auswahl der Grand Cru für die Liebhaber und für mich… natürlich Früchtepastete nach Art des Hauses.

A century-old 'chocolaterie' with a clientele of regulars from Geneva, the cocoa beans are exceptional and the chocolate is sustainable—no palm oil or preservatives here. The perfectly balanced orange segments and Pavés de Genève are a veritable institution. There's a selection of Grands Crus for connoisseurs and, if you're anything like me, homemade fruit jellies.

Rue du Rhône 118,
1204 Genève

+41 22 311 56 14
durhonechocolatier.ch

Volkstümliche Küche
Traditionell
Pâquis

Casual Dining
Traditional
Pâquis

# EL CATRÍN

Ich liebe dieses Ambiente »mexikanische Cantina«! Man fühlt sich wie in einem volkstümlichen Restaurant mit sehr farbigen Tischdecken auf dem Markt von Cholula in der Region Puebla in Mexiko. Die Michelada ist wunderbar, um Ihren Gaumen zu öffnen mit den farbigen Gewürzen des Landes. Ich war ganz verrückt nach den Enmoladas mit »Mole«-Sauce Typ Oaxaca, mein absolutes Referenzgericht. Sie können die angebotenen Tacos oder Quesadillas mit geschlossenen Augen auswählen. Sie sind alle »chidos«!

I love the 'nacional' canteen vibe! With its colourful tablecloths it's like being in a popular restaurant in the Cholula market of the Puebla region of Mexico. The michelada is wonderful for opening up your palate to the vibrant flavours of the country. I fell for the enmoladas with Oaxaca-style 'mole' sauce, my absolute benchmark. You can confidently opt for any of the tacos or quesadillas with your eyes closed. They're all 'chidos'!

Rue de Richemont 7,
1202 Genève

+41 76 770 15 54
elcatringeneva.com

Volkstümliche Küche
Traditionell
Pâquis

Casual Dining
Traditional
Pâquis

# EL FARO

Das El Faro ist ein zentraler Ort für Geschäftsessen in Genf. Die Einrichtung des Restaurants entführt Sie ins 20. Jahrhundert. Hier werden die Traditionen der spanischen Küche mit frischen Produkten gepflegt, und das Rezept für Wolfsbarsch mit grobem Salz ist einfach perfekt! Die Zubereitung ist meisterhaft und der Service in zwei Phasen erinnert an »Mutters Küche«. Eine Adresse, um die grossen spanischen Weine zu entdecken und gleichzeitig einige Vorspeisenteller zu teilen, die das Mittelmeer besingen.

A must for business lunches in Geneva, El Faro is a restaurant where the decor takes you back to the 20th century. Here, Spanish culinary traditions give pride of place to fresh produce and their unmissable recipe for sea bass with coarse salt is just perfect, cooked masterfully and in a two-step table service reminiscent of the 'madre's cooking. This is just the place to discover great Hispanic wines while sharing starters that sing of the Mediterranean Sea.

Rue de Fribourg 5,
1201 Genève

+41 22 732 21 98
elfaro.ch

Spitzenküche
Trendig
Hôtel

Fine Dining
Trendy
Hotel

# FISKEBAR

Das Restaurant ist eine der wichtigsten Adressen der Stadt, die vom grossen Talent und der Freundlichkeit der Küchenchefin Francesca Fucci getragen wird. Der nordisch inspirierte Ort ist magisch, sowohl durch die Kreativität, die er bietet, als auch durch seine Eleganz. Die Chefin spielt mit manchmal gewagten, aber immer intelligenten Geschmackskombinationen, setzt sich mit Überzeugung für »Null Abfall, gut für den Planeten« und lokale Quellen ein. Sie kultiviert ihre geschmacklichen Unterschiede, indem sie mit Liebe und Zeit an der Fermentierung der Produkte arbeitet. Unglaublich modern, kraftvoll und lebendig – ich habe alles geliebt! Es ist schön, es ist gut, es ist einzigartig… Das ist die Fiskebar.

This is undoubtedly one of the city's go-to restaurants, not least because of the immense talent and kindness of chef Francesca Fucci. The Nordic inspiration, its creativity and elegance make this is a magical place. The chef plays with flavours that are sometimes daring, but always intelligently combined. She is a 'zero waste' subscriber with real conviction, sources ingredients locally, and cultivates flavour profiles by lovingly fermenting her produce. It's incredibly modern, competent and lively—I loved everything about it. It's beautiful, it's good, it's unique… It's the Fiskebar.

The Ritz-Carlton Hôtel de la Paix
Quai du Mont-Blanc 11,
1201 Genève

+41 22 909 60 71
fiskebar.ch

Bistronomie
Modern
Carouge

Bistronomy
Modern
Carouge

# LE FLACON

Konzeptänderung

Sich nicht die Zeit zu nehmen, im Le Flacon in Carouge zu Abend zu essen, wäre eine traurige Entscheidung, denn die einfallsreiche Küche von Chefkoch Lucas Desbiolles hat eine ehrenvolle Erwähnung in diesem Gastroführer durchaus verdient. Pflanzen erscheinen manchmal auf der Karte, was für meinen Geschmack häufiger sein sollte, denn der Küchenchef hat den Feinschmeckerwert dieses neuen Trends perfekt verstanden. Das Flacon-Menü in vier Gängen ist perfekt umgesetzt, alles ist richtig und lecker. Der Service ist liebenswert und die Weinkarte mit Schweizer Referenzen lässt uns von Genf bis Graubünden reisen.

Change of concept

Not taking the time to dine at Le Flacon in Carouge would be a sad decision to make. Chef Lucas Desbiolles's inventive cuisine deserves to be honoured in this guide. Vegetables, which make occasional highlights, should feature more because the chef perfectly understands the gourmet value of this new trend. The four-course menu is perfectly executed, with everything just right and delicious. The service is charming and the wine list, with its Swiss references, takes us on a journey from Geneva to Grisons.

Rue Vautier 45,
1227 Carouge

+41 22 342 15 20
leflacon.ch

Spitzenküche
Trendig
Ländlich

Fine Dining
Trendy
Countryside

# GAKU BY LION D'OR

Definitiv geschlossen

Moderne und daher neu interpretierte japanische Küche. Le Gaku liegt im Herzen der Auberge du Lion d'Or in Cologny und überragt mit der Eleganz einer seltenen Aussicht den Genfer See. Es ist ein guter Kompromiss zwischen der Entdeckung japanischen Geschmacks und einem angenehmen Moment mit Tischgesprächen. Mein Herz würde eher zu einer Auswahl an kalten oder warmen Speisen, Nigiris oder Makis tendieren als zu einem Menü.

Ein Favorit sind die Tofu-Krapfen und die Aubergine mit Miso-Sauce.

Es gibt eine Sake-Karte, mit der man diesen wunderbaren Alkohol entdecken kann. Die Karte eignet sich perfekt für eine erste Einführung, ist aber zugegebenermassen etwas schwach für einen Samurai-Sake.

Permanently closed

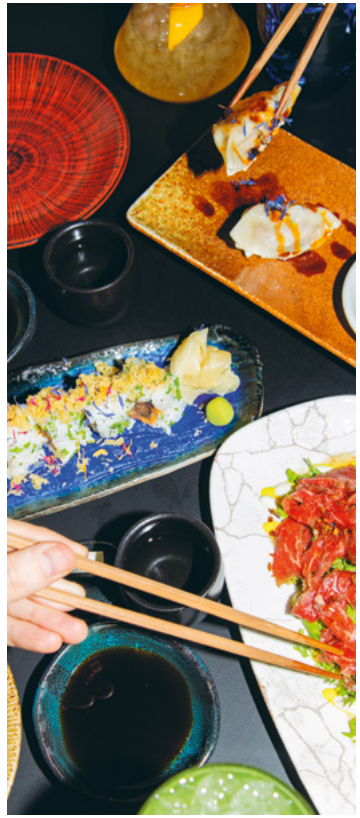
With an elegant view overlooking Lake Geneva, Gaku is a modern Japanese restaurant located in the heart of the Auberge du Lion d'Or in Cologny. Gaku offers the happy combination of discovering Japanese flavours and convivial moments around the table. My preference is for a selection of hot and cold dishes, nigiri and maki, rather than the set menu.

My favourites are the tofu fritters and the aubergine with miso sauce.

A sake menu is also available, allowing you to discover this marvellous spirit, perfect for an initiation but perhaps a little small for the true sake samurai.

Place Pierre-Gautier 5,
1223 Cologny

+41 22 736 51 82
leliondor.ch/
gaku-by-lion-dor/



Bistronomie
Trendig
Eaux-Vives

Bistronomy
Trendy
Eaux-Vives

# INDA-BAR

Hausgemachte indische »Fusionsküche« in einem schönen, modernen und trendigen Lokal. Diese »Fusion« ermöglicht es ihnen, die ausgetretenen Pfade der sogenannten traditionellen Küche zu verlassen und ihr einen zeitgemässen Touch zu verleihen. Der Weinkeller ist eines Sternerestaurants würdig, mit sehr schönen und zahlreichen Weinen und eher zurückhaltenden Preisen. Ein Favorit sind eher die Inda Start und die Inda Veggie, die man teilen sollte. Die Küche ist für ein indisches Restaurant insgesamt wenig scharf und das Personal ist liebenswert. Die hausgemachten Cocktailkreationen sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

Homemade Indian fusion cuisine in a pretty, modern and fashionable setting. This fusion lets you get off the beaten track of so-called traditional cuisine by adding some original contemporary touches. The wine cellar is worthy of a Michelin-starred restaurant, with many fine wines to choose from at reasonable prices. I particularly liked the Inda Start and Inda Veggie, which should be shared. Overall, the food is not overly spicy for an Indian restaurant and the staff are lovely. Don't miss the in-house cocktail creations!

Rue Henri-Blanvalet 23,
1207 Genève

+41 22 700 79 50
inda-bar.com

Bistronomie
Modern
Carouge

Bistronomy
Modern
Carouge

# INDIAN RASOI

In diesem Carouge, das mir am Herzen liegt, ist Indian Rasoi eine schöne Feinschmeckeradresse für indische Küche. Die Serviceteams sind liebenswert und die Speisekarte entspricht voll und ganz unseren Erwartungen. Die Gerichte sind wenig gewürzt (ein bisschen schade), aber perfekt umgesetzt. Ein Favorit sind die Pani Puri und das Popcorn-Huhn als Vorspeise. Das Daal Indian Rasoi ist ebenfalls perfekt! Namasté.

In the Carouge neighbourhood that's so close to my heart is Indian Rasoi: a go-to for gourmet Indian cuisine. The staff are adorable, and the menu perfectly meets our expectations. The dishes are not very spicy (which is a shame) but they are perfectly prepared. My favourites are the Pani Puri and the Chicken Popcorn starter. The Indian Rasoi Dahl is also perfect! Namaste.

Rue Jacques-Dalphin 54,
1227 Carouge

+41 22 300 06 09
indianrasoi.ch

Spitzenküche
Chic
Hôtel

Fine Dining
Chic
Hotel

# IZUMI

Der Ort, der sich in den Höhen des Four Seasons Hotels befindet, überrascht ziemlich und ist weit entfernt von dem, was man von einem japanischen Trendrestaurant erwarten würde. Die Nikkei-Fusionsküche wird von Chefkoch Kato perfekt beherrscht, der uns gekonnt mit einer wahren Parade von Aromen und Texturen vergnügt, die alle überraschend und absolut köstlich sind. Wählen Sie lieber »à la carte«, denn die Vielfalt und Qualität der kalten und warmen Vorspeisen, der Nigiris und Temakis ist so gross, dass Sie sie gerne mit anderen teilen werden. Die Signature-Cocktails bringen Sie zum Träumen (ich empfehle Ihnen den Wasabi Martini) und die Sake-Karte (manchmal etwas teuer) ist einfach wunderbar.

Nestled within the heights of the Four Seasons Hotel, you'll find this rather rather surprising, unorthodox and trendy Japanese restaurant. Chef Kato displays his mastery of nikkei fusion cuisine with a veritable parade of surprising and delicious textures and flavours. Opt for the à la carte menu, as the diversity and quality of the hot and cold starters, nigiri and temaki, is such that you'll enjoy sharing them. The signature cocktails are dreamy (I recommend the Wasabi Martini) and the saké menu is simply magnificent (if a little expensive at times).

Hôtel Four Seasons
Quai des Bergues 33,
1201 Genève

+41 22 908 75 25
fourseasons.com/
geneva/dining/
restaurants/izumi/

Spitzenküche
Chic
Hôtel

Fine Dining
Chic
Hotel

# LE JARDINIER

Der Ort, an dem man von einer herrlichen Terrasse den See überblickt, ist angenehm und entspannt wie eine kleine Pflanzenoase, ein Wintergarten, der von grossen Veranden erhellt wird. Die Gerichte der Küchenchefs Alain Verzeroli und Olivier Jean sind frisch, schön, vom »Pflücken bis zum Teller« gedacht und einfach köstlich. Hier spricht man von lokalen Produkten, die nach Erde, Flüssen und Gärten riechen, saisonal und gut für die Gesundheit sind. Ich habe dort eine erholsame, stressfreie Zeit verbracht.

On a wonderful terrace overlooking the lake, this charming, relaxing place is like a little winter garden illuminated by large verandas. The dishes which take you from 'field to fork' are created by chefs Alain Verzeroli and Olivier Jean. They are fresh, beautiful, and simply delicious. We're talking seasonal, healthy local produce that is redolent of the earth, rivers and gardens. I spent a deliciously timeless and relaxing moment there…

Hôtel The Woodward
Quai Wilson 37,
1201 Genève

+41 22 901 37 80
oetkercollection.com/
hotels/the-woodward/
restaurants/le-jardinier

Spitzenküche
Trendig
Pâquis

Fine Dining
Trendy
Pâquis

# KAMPAI

Die Nikkei-Küche wird in diesem Restaurant, dessen Adresse oft heimlich unter Genfern geflüstert wird, perfekt beherrscht. Die Ceviche sind perfekt ausbalanciert zwischen einer schönen Frische und einer diskreten, aber essenziellen Schärfe. Alle Gerichte meines Entdeckermenüs waren fein und harmonierten in einer schönen Fusion zwischen Japan und Peru. Dazu gab es einen passenden Pisco Sour… richtig bacán!

The perfectly executed Nikkei cuisine at this restaurant is often spoken about in hushed tones in Geneva. The ceviches are perfectly balanced between a beautiful freshness and a discreet, but essential, element of spiciness. All the dishes on my tasting menu were particularly fine and harmonised in a lovely fusion of Japanese and Peruvian cuisine. Accompanied of course by an appropriate Pisco Sour… As they say, 'bien bacán!'

Rue de Monthoux 25,
1201 Genève

+41 22 900 18 96
kampai.ch

Volkstümliche Küche
Traditionell
Eaux-Vives

Casual Dining
Traditional
Eaux-Vives

# KHORA

Eine neu interpretierte griechische Küche, weit entfernt von den traditionellen Tavernen in der Nähe des Hafens von Piräus mit ihren unbequemen Strohstühlen und dem Stimmengewirr der Gäste. Khora bietet uns ein grossartiges gastronomisches Erlebnis mit griechischen Farben in seiner modernsten Vision. Die Einrichtung ist warm, die Details perfekt beherrscht. Das Personal ist freundlich und gibt gute Ratschläge und die Cocktail-Kreationskarte ist einen Besuch wert.

Ich kann Ihnen nur raten, auf eine Reihe Mezedes zu essen, die man mit einem Glas Assyrtiko begleiten kann, dieser bezaubernden Rebsorte, die das griechische Lebensgefühl verlängert.

Wenn ich sehe, dass die Poutargue (oder Boutargue) von meinem Freund Zafeiris Trikalinos stammt, bin ich beruhigt und glücklich.

Greek cuisine revisited, a far cry from the traditional taverns near the port of Piraeus, bustling with loud customers and uncomfortable straw chairs. Khora offers a superb gastronomic experience in a vision of modern Hellenic colours. The decor is warm, with beautifully rendered details. The staff are friendly and helpful, and the cocktail menu is well worth investigating.

I can't recommend highly enough the large selection of Mezedes to share, accompanied by a glass of Assyrtiko, the enchanting grape variety that prolongs the sweet Greek way of life.

And when I see that the poutargue comes from my friend Zafeiris Trikalinos, I feel reassured and happy.

Avenue Pictet-de-Rochemont 8,
1207 Genève

+41 22 736 39 12
khora-geneve.com

# LITTLE EMINENTE BARREL

Für Rumliebhaber ist das Little Eminente Barrel ein Muss für jeden Genf-Besuch. Mit mehr als 120 Sorten aus Martinique, Haiti und sogar Jamaika wie Appleton Estate (ich empfehle Ihnen die Cuvée Joy) können Sie leicht in die jahrhundertealten Traditionen der Herstellung des Zuckerrohrschnapses eintauchen. Daneben gibt es eine kleine, aber feine Cocktailkarte, die Ihren Gaumen zufriedenstellen wird.

If you're a rum aficionado, Little Eminente Barrel is the place to go when you're out and about in Geneva. With more than 120 examples from Martinique, Haiti and Jamaica (I recommend Appleton Estate's Joy anniversary blend), you can easily experience the time-honoured traditions of making sugarcane alcohol. Alongside them, you'll find a small but well-crafted cocktail menu that's sure to please your palate.

Rue du Lac 15,
1207 Genève

+41 22 700 73 40
littlebarrel.ch

Spitzenküche
Modern
Hôtel

Fine Dining
Modern
Hotel

# LE LOTI

Was für ein schöner Tisch! Machen Sie es sich bequem, beobachten Sie den Ort und bestellen Sie direkt einen Whiskey Sour, den besten, den ich je getrunken habe. Der Ton ist gesetzt. Hier ist alles gerade, richtig, perfekt. Der Küchenchef Benjamin Brial, der in zahlreichen grossen Sterneküchen gearbeitet hat, wird Ihnen eine unglaubliche Sinnesreise bieten, sowohl durch die Schönheit seiner Gerichte als auch durch die Subtilität ihres Geschmacks. Ich muss Ihnen nicht einmal ein Gericht mehr empfehlen als ein anderes… Ich überlasse Ihnen die volle Entscheidungsfreiheit, denn ich bin überzeugt, dass es Ihnen in jedem Fall schmecken wird.

What a beautiful place! Make yourself comfortable, look around and order a Whiskey Sour (the best I've ever had). The tone is set—everything here is just as it should be. Chef Benjamin Brial, who has worked in numerous Michelin-starred restaurants, takes you on an incredible sensory journey, both in terms of the visual appeal and the subtle flavours of his food. I can't even recommend one dish over another. I'll leave you to decide, because I'm convinced that you'll enjoy whatever you choose.

Hôtel La Réserve
Route de Lausanne 301,
1293 Bellevue

+41 22 959 59 78
lareserve-geneve.com/
restaurant/loti/

Bistronomie
Traditionell
Chêne-Bourg

Bistronomy
Traditional
Chêne-Bourg

# MAPO

Definitiv geschlossen

In dem Viertel Chêne-Bourg, in dem ich meine ersten Schritte gemacht habe, ist das Mapo wirklich eine Adresse mit Bistronomie-Trend. Die Gerichte sind charmant und perfekt zubereitet, die Weinkarte ist für ein kleines Lokal recht gut bestückt und enthält einige sehr schöne Genfer Weine. Die reiselustige Kreativität des Küchenchefs bietet Ihnen eine schöne gastronomische Auszeit. Tagesmenü, saisonale Karte, freundlicher Empfang, kurzum eine sehr schöne Adresse, die es (wieder) zu entdecken gilt.

Permanently closed

In the Chêne-Bourg neighbourhood where I took my first steps, Mapo really stands out as a fashionable bistronomic address. The dishes are charming and perfectly executed, and for a small establishment, the wine list offers some very fine Genevan wines. The chef's traveling creativity makes for a delightful gastronomic interlude. With a daily menu, a seasonal menu and a warm welcome, this is a lovely place to (re)discover.

Rue de Genève 40,
1225 Chêne-Bourg

+41 22 349 05 60
maporestaurant.ch

Auf dem Daumen
Modern
Rues Basses

On the Go
Modern
Rues Basses

# MARTEL

Weil es seit meiner Kindheit der unumgängliche Ort für unsere Familientreffen ist. Mein Grossvater mütterlicherseits, Jean-Marie »barbichon« Gogniat, ging jeden Morgen mit einem Stock in der Hand und dem Hut auf dem Kopf über den Marktplatz von Carouge, um dort seinen Kaffee nach einem präzisen und eleganten Ritual zu trinken. Meine Onkel und Tanten haben diese Tradition fortgesetzt.

Ich selbst entdeckte dort süsse und salzige Geschmacksrichtungen, die meinen Gaumen für immer geprägt haben. Bei jedem meiner Besuche fühle ich mich in die Vergangenheit zurückversetzt und erinnere mich an Erlebnisse aus meiner Kindheit… Das zeitlose Mille-feuille mit seiner hausgemachten Feinschmeckerkonfitüre, sein Renversé mit Schinkencroissants, die Mini-Sandwiches mit Milchbrot, Schinken und Senf… Pure Genfer Poesie.

Ever since I was a child, this has been the place to go for our family reunions. My maternal grandfather, Jean-Marie 'barbichon' Gogniat, would cross the market square in Carouge every morning, cane in hand and hat on head, to drink his coffee there with a series of precise and elegant rituals. My aunts and uncles have perpetuated the tradition ever since.

As for me, I discovered there the sweet and savoury flavours that have marked my palate for life. The timeless mille-feuilles with their gourmet homemade jam, the café renversé alongside ham croissants, the mini ham and mustard sandwiches… Each time I visit is like stepping back in time: a part of my childhood comes back to me. Pure Genevan poetry.

Rue du Marché 8,
1227 Carouge

+41 22 342 00 45
martel-chocolatier.ch

Permanently closed

Bistronomie
Traditionell
Plainpalais

Bistronomy
Traditional
Plainpalais

# MATIÈRE

Hier geht es um die Küche des Markts, des Markts von Carouge natürlich. Lokale Produzenten, die Fantasie des Küchenchefs und kulinarische Techniken machen das Matière zu einer zentralen Adresse in der Genfer Bistronomie. Alle Gerichte werden nach der Saison und den schönen verfügbaren Produkten kreiert. Das Fünf-Gänge-Menü ist perfekt, geradeheraus, prägnant und köstlich. Die Weinkarte führt Sie durch die ganze Welt und bietet sogar eine Seite, die ganz den Mazerationsweinen und den »orangefarbenen« Weinen gewidmet ist. Weinliebhaber aufgepasst, das ist sehr selten!

We're talking about market-day cuisine here, of the Carouge market, of course. Local producers, the chef's imagination and culinary techniques make Matière a must in Geneva's bistro scene. All the dishes are created seasonally, when the finest produce is available. The 5-course menu is direct, concise and perfectly balanced. The wine list takes you all over the world, with a page devoted entirely to maceration wines and 'orange' wines. That's a rare treat!

Rue Micheli-du-Crest 12,
1205 Genève

+41 22 340 09 40
matiererestaurant.ch

Auf dem Daumen
Warmherzig
Eaux-Vives

On the Go
Cozy
Eaux-Vives

# MI FOOD MI RAISIN

Definitiv geschlossen

Ich liebe das Konzept der Esstische, die vor einigen Jahren entstanden sind, weil sie einfach ein Wohlbefinden vermitteln und man dort ohne Kopfzerbrechen gut Trinken und Essen kann, und das alles inmitten von gestapelten Weinflaschen. Hier wird viel Wert auf sogenannte »Naturweine« gelegt, die Weine der Freunde (und auch meine eigenen), die zu durchaus interessanten Preisen angeboten werden. Kleine hausgemachte Snacks, Käse- und Wurstplatten mit schönen lokalen Produkten, die aus guten Quellen stammen. Das Team ist sehr nett und wer lieber im Restaurant essen möchte, kann auch gute hausgemachte Teller bestellen.

Permanently closed

I love the concept of dining tables because they bring a feeling of simple well-being, of drinking well and eating well without fuss, right among stacks of bottles. The emphasis is on 'natural' wines, unpretentious wines from your friends (and from mine too) at very attractive prices. Home-made snacks, cheese and charcuterie platters are made from well-sourced local produce. The team is adorable and, for those who prefer the restaurant side of things, there are lovely home-cooked dishes on offer.

Chemin Neuf 4,
1207 Genève

+41 22 700 58 70
mifoodmiraisin.com

Spitzenküche
Modern
Eaux-Vives

Fine Dining
Modern
Eaux-Vives

# LA MICHELINE

Mit einem wohlverdienten Stern ausgezeichnet, ist die Adresse interessant und kreativ. Der Chefkoch Andrés Arocena bietet Ihnen ein sehr schönes, ausgewogenes und vielfältiges gastronomisches Erlebnis mit überraschenden Geschmacksrichtungen und sehr spanischen Farben (aber nicht nur!). Beginnen Sie an der Bar mit einem Signature-Cocktail (ich liebe den Americano Patxarano) und lassen Sie sich dann durch eines der angebotenen Degustationsmenüs führen. Nutzen Sie die Gelegenheit, den Weinkeller mit einer schönen Auswahl an »grossen spanischen Weinen« zu entdecken, diesen aussergewöhnlichen Weinen, vor allem Weissweine (viel zu wenig bekannt), und beenden Sie Ihr Essen mit einem Glas Ximénez-Spínola Selección San Juan. Ein reines Wunder!

Awarded a well-deserved star, this is a pretty and creative restaurant. Chef Andrès Arocena uses a palette of surprising, often Spanish flavours, offering you a very well-balanced and well-travelled gastronomic experience. Start at the bar with a signature cocktail (I love the Americano Patxarano) and then let yourself be guided by one of the tasting menus on offer. Take the opportunity to discover the cellar, with its fine selection of 'grands d'Espagne': extraordinary wines, especially the far too little-known whites, and finish your meal with a glass of Ximénez-Spínola selección San Juan. A pure marvel.

Avenue de la Gare des Eaux-Vives 3,
1207 Genève

+41 22 840 03 38
lamicheline.ch

Bistronomie
Retro
Eaux-Vives

Bistronomy
Retro
Eaux-Vives

# MONSIEUR ADOR

Zwischen Fotos aus James-Bond-Filmen und von Alain Delon findet man in dieser modernen Brasserie mit trendigem Dekor eine Küche, die demnächst einen Stern verdient hätte. Beginnen Sie mit einer Cocktailkreation (für mich der Rosa) und betreten Sie die gastronomische Welt des Küchenchefs Morgan Keuleyan, der in sehr guten Häusern gearbeitet hat. Das Marktmenü ist preislich sehr interessant. Wie immer bei mir gilt: Bestellen Sie besser Gerichte »à la carte« und teilen Sie sie mit anderen. Eine bistronomische Küche mit guten Produkten, die der Chefkoch gut einkauft und verarbeitet.

Somewhere between the photos of James Bond and Alain Delon, this contemporary brasserie's up-to-the-minute decor hides a cuisine that deserves to be awarded a Michelin star in the near future. Start with a house cocktail (the Rosa for me) and enter the gastronomic world of chef Morgan, who has worked in some very fine establishments. The market menu is very good value. Otherwise, go for the à la carte menu, as I always do, and share it. These are well-prepared, elegant bistronomic dishes, that make the most of good, well-sourced and well-made produce.

Quai Gustave-Ador 1,
1207 Genève

+41 22 700 10 07
monsieurador.ch

Spitzenküche
Traditionell
Pâquis

Fine Dining
Traditional
Pâquis

# NAGOMI

Es ist ein grosses Vergnügen, dieses entspannte kleine japanische Restaurant zu entdecken, das Sie direkt nach Tokio bringen wird. Alles hier ist ein Haiku auf die japanische Gastronomie, jedes Element des Menüs wird perfekt beherrscht durch das traditionelle Können des Küchenchefs Masahiko Numabukuro und durch sein Talent sublimiert. Die Vorspeisen sind unglaublich (ich empfehle sie Ihnen alle, wirklich!), die Nigiri wie auch die Sashimi bringen Sie sowohl durch die Frische des Fisches als auch durch die Feinheit des Schnitts zum Träumen. Eine Sake-Karte mit zahlreichen hübschen Referenzen bietet Ihnen perfekte Kombinationen. Es ist schon lange her, dass ich ausserhalb Japans so gut japanisch gegessen habe.

What an immense pleasure it is to discover this little Japanese restaurant that instantaneously transports you to Tokyo. Everything here is a haiku to Japanese gastronomy. Chef Masahiko's mastery and knowledge of tradition sublimates every item on the menu. The starters are incredible (I really recommend them all!) and both the sushi nigiri and the sashimi are a dream, down to both the freshness of the fish and the finesse of the cuts. There is also a saké menu with copious and lovely references to help you make the perfect pairing. It's been a long time since I've eaten such good Japanese food outside Japan.

Rue de Zurich 47,
1201 Genève

+41 22 732 38 28
nagomi-restaurant.ch

Volkstümliche Küche
Traditionell
Plainpalais

Casual Dining
Traditional
Plainpalais

# NYALA BARKA

Das war mein erstes afrikanisches Restaurant, das ich Anfang der 1990er-Jahre entdeckte. Diese Adresse mit seinen äthiopischen und eritreischen Spezialitäten ist wie eine farbenfrohe und schmackhafte Reise. Das Degustationsmenü wird geteilt und auf traditionelle Weise mit den Händen gegessen, ich liebe es! Trinken Sie einen Tej und zögern Sie nicht, die vegetarischen Geschmacksrichtungen zu erkunden. Mein Tipp… Fragen Sie nach Plätzen im unteren Raum.

Discovered in the early 90's, this was my first African restaurant. Featuring Ethiopian and Eritrean specialities, the place takes you on a colourful and flavourful journey. The tasting menu is to be shared and eaten with your hands in the traditional way, I love it! Drink a Tej with your meal and don't hesitate to explore the vegetarian dishes. My advice is to ask to be seated in the downstairs room.

Rue Gourgas 4,
1205 Genève

+41 22 328 50 66
nyalabarka.ch

Auf dem Daumen
Trendig
Cornavin

On the Go
Trendy
Cornavin

# OH MARTINE !

Oh Martine, was für Brote!

Wenn das Einfache einfach perfekt ist. Einfach nur Lust, sich zurückzulehnen und ein Brot voller Frische und Farben zu teilen. Ich war begeistert von der Banh Mì, natürlich in der Spicy-Version.

Sie können sich auch ein Frühstück im Brooklyn-Stil gönnen, bei dem ich an meine Zeit an der Bedford Avenue zurückdenken muss. Yaaas…

'Oh Martine, what tartines!'

When simple is simply perfect and you just want to sit down and share a slice of fresh, colourful goodness. I loved the Banh Mì, obviously the spicy version.

You can also treat yourself to a Brooklyn-style breakfast, where I rediscovered my Bedford Avenue years.

Rue de Montbrillant 2,
1201 Genève

+41 22 575 87 88
ohmartine.com

Auf dem Daumen
Modern
Plainpalais

On the Go
Modern
Plainpalais

# OU BIEN ENCORE

Welche Freude, dieses entspannte kleine Restaurant zu entdecken, das eine echte alternative vegetarische und vegane Küche anbietet, die schmeckt und sinnvoll ist. Gesund und lecker essen, eine neue Lebensphilosophie, die hier perfekt wiedergegeben wird.

Der Ort setzt auf Saisonalität, die Produkte sind frisch und die Speisekarte wechselt regelmässig… Tagesgericht, Brunch und eine Auswahl an veganen und glutenfreien Patisserien. Gut für Sie, gut für den Planeten, eine Adresse, die guttut!

What an immense pleasure it is to see a relaxed boho restaurant offering real vegetarian and vegan cuisine that is both tasty and sincere. Eating healthily and gastronomically is a new philosophy of life, which is perfectly reflected here.

This place is all about seasonality and freshness, with a menu that changes regularly and serves dishes of the day, brunch and a choice of vegan and gluten-free pastries. Good for you, good for the planet.

Rue des Bains 61,
1205 Genève

+41 22 556 76 77
oubienencore.ch

# PARFUMS DE BEYROUTH

Am Anfang der Rue de Berne, die mittlerweile viel belebter ist als zu meiner Zeit, drängen sich Kellner und lärmende Kunden um die wackeligen Tische, von denen orientalische Gewürzdüfte aufsteigen. Abdul eröffnet uns eine mediterrane Enklave ohne Schnickschnack, aber mit dem richtigen Geschmack, mit »hausgemachten« Gerichten und Sandwiches zu mehr als angemessenen Preisen. Chawarma, Falafel (ein bisschen trocken, schade), Kebbeh, die man einfach bestellen muss, werden die eiligen Mittagsgäste glücklich machen.

Leider steht kein Arak auf der Speisekarte… dessen beste Flaschen aus dem Bekaa-Tal kommen. Aber der Minztee ist gut, also…

At the entrance to the Rue de Berne, which has become better frequented than back in my day, there is a mad rush of waiters and noisy customers crowding around rickety tables from which the scents of oriental spices fill the air.

Homemade dishes and sandwiches full of the appropriate flavours, at more than reasonable prices, are available from Abdul's no-fuss Mediterranean enclave.

Shawarma, falafels (a pity they're a 'chouia' dry) and the unmissable Kibbeh delights lunchtime customers in a hurry.

Unfortunately, there is no Arak on the menu, the best bottles of which come from the Bekaa Valley. But the mint tea is good, so…

Rue de Berne 18,
1201 Genève

+41 22 731 66 58
parfumsdebeyrouth.ch

# PITSTOP DONUT

Die Donuts von Pitstop sind weit entfernt von den Restaurantketten, die unsere Strassen überschwemmen, und stehen für eine nachhaltigere kulinarische Philosophie, indem sie lokales Mehl und überwiegend Schweizer Früchte verwenden, die frisch und saisonal sind.

Die einzigartigen Kreationen sind ebenso lecker wie elegant, wie zum Beispiel mein Donut »Melone und Melisse«, der einen New Yorker Cop aus einer Krimiserie der 1960er-Jahre weniger machohaft erscheinen lassen würde.

Schade, dass die Rezepte nur auf Englisch sind.

Far removed from those industrial chains that are taking over our high streets, Pitstop's donuts belong to a more sustainable culinary ethos, using local flours and predominantly fresh, seasonal Swiss fruit.

These unique creations are as tasty as they are elegant, such as their 'Melon and Lemon Balm' donut, which would bring a tear to the eye of any New York '60s tv detective.

And the names of the donuts are all in English!

Quai des Bergues 29,
1201 Genève

+41 22 731 20 86
instagram.com/
pitstopdonut

Bistronomie
Modern
Füsse im Wasser

Bistronomy
Modern
Waterfront

# LE RESTAURANT DE LA PLAGE

Liebe auf den ersten Blick für diesen unprätentiösen Ort mit dem magischen Blick auf den See und die Wasserfontäne. Die Speisekarte mit Schwerpunkt auf Produkten aus der Westschweiz und aus Genf ist ein Genuss. Hier gibt es nur lokale Produkte, deren Herkunft angegeben wird (wie könnte man dem Miso aus dem Waadtland widerstehen), Schweizer Erzeuger und Schweizer Know-how. Man bevorzugt Qualität und den richtigen Geschmack anstatt überteuerte und prätentiöse Gerichte. Der Chefkoch Jean-Briac Monboussin setzt seinen gastronomischen Stil bravourös mit wunderbar zusammengestellten Gerichten durch.

Eine Weinkarte hauptsächlich mit Genfer Weinen: Satigny, Soral, Dardagny, Choulex… Nur Gutes!

This unpretentious place, with its magical view of the lake and the Geneva water fountain is a real favourite. The menu is a delight, with a culinary identity that gives pride of place to produce from French-speaking Switzerland and Geneva. It's all about local ingredients, provenance (how can you resist the Genevan miso), producers and Swiss know-how. The focus is on quality and flavour rather than pretentious, overpriced dishes. Chef Jean-Briac Monboussin brilliantly applies his gastronomic style with wonderfully constructed dishes.

The wine list is predominantly from Geneva: Satigny, Soral, Dardagny, and Choulex. Nothing but the best!

Quai Gustave-Ador 75,
1207 Genève

+41 22 760 20 20
restoplage.ch

Bistronomie
Trendig
Carouge

Bistronomy
Trendy
Carouge

# SABI

Gegenüber der Vorschule meiner Mutter gelegen, ist der Ort ruhig und geräumig. Die Gerichte laden zum Teilen ein und haben immer einen leichten Hauch von einer Reise nach Japan. Alles ist kontrolliert und der Service ist reizend. Ich mag die »Fingerspitzen«-Vorschläge sehr, denn sie sind sehr treffend und regen den Appetit auf sanfte Weise an. Einige schöne Sake und eine sehr schöne Weinkarte, auf der man unglaubliche Entdeckungen machen kann, die ausgetretene Pfade verlassen und die Winzer poetisch zu Wort kommen lassen.

Located opposite my mum's nursery school, this is a quiet, spacious place. The food is for sharing and always comes with a slight hint of a Japanese trip. The cooking is adept and the service charming. I really like the 'at your fingertips' items, which perfectly and gently whets the appetite. An exceptional wine and saké list ranges off the beaten track and gives voice to some very thoughtful winemaking.

Rue Jacques-Dalphin 31,
1227 Carouge

+41 78 252 02 03
sabi-restaurant.com

Auf dem Daumen
Modern
Cornavin

On the Go
Modern
Cornavin

# SAWERDO

Eine Bäckerei, die uns Sauerteigbrote mit lokalem Bio-Mehl aus alten Weizensorten anbietet. Kurz gesagt: Brot, echtes Brot, mit Waben und einer knusprigen Kruste wie früher!

Ich habe mich in das Schweizer Brot und einen Latte macchiato verliebt, den ich mit Freude auf der Terrasse mit dem Genfer Chefkoch Philippe Audonnet teilte, der es zu seiner Kantine gemacht hat.

Der Babka duftete herrlich nach Schokolade und wird bei meinem nächsten Besuch auf jeden Fall auf der Speisekarte stehen. Erwähnenswert: eine Gourmet-Brunchkarte den ganzen Tag über.

Welcome to a bakery offering sourdough bread made with local organic flour from ancient wheat varieties. In short, real bread, with an open crumb and a crisp crust like it used to be made!

I fell for the Swiss bread and a latte macchiato, which I happily shared on the terrace with the Genevan chef Philippe Audonnet, who has made it his canteen.

The Babka smelt deliciously of chocolate and is sure to be on the menu next time I visit. And don't forget the gourmet all-day brunch menu.

Boulevard James-Fazy 10 bis,
1201 Genève

+41 22 558 01 74
sawerdo.ch

Volkstümliche Küche
Traditionell
Pâquis

Casual Dining
Traditional
Pâquis

# SÉOUL

Es ist immer schön, mit der Familie oder mit Freunden ein Bulgogi, das traditionelle koreanische Barbecue, zu teilen.

Das Séoul bietet Ihnen ein sehr schönes Erlebnis zu absolut vernünftigen Preisen und mit einer grossen Auswahl an Fleischsorten. Die Tagesmenüs sind perfekt, um eine sehr angenehme Zeit zu verbringen, vor allem, wenn Dolsot-Bibimbap vorgeschlagen wird. Wer es abenteuerlicher mag, nimmt ein Glas Makgeolli, einen milchig-süssen Reiswein… Die Erfahrung ist ein wenig überraschend, aber bereichernd.

It's always wonderful to share a Bulgogi (traditional Korean barbecue) with family or friends.

Séoul provides a very special experience, with a wide choice of meat, at very reasonable prices. Opt for the daily menu for a guaranteed good time, especially with the Dolsot-Bibimbap. For the more adventurous, share a glass of Makgeolli, a sweet, milky rice wine. The experience is a little surprising… but rewarding!

Rue de Zurich 17,
1201 Genève

+41 22 732 46 05
seoulgeneva.com

Volkstümliche Küche
Warmherzig
Plainpalais

Casual Dining
Cozy
Plainpalais

# LA SIXIÈME HEURE

Place des Philosophes, die Adresse könnte nicht treffender sein! Es ist halb Restaurant, halb Trödelmarkt, und Sie können den Stuhl kaufen, auf dem Sie zum Mittagessen sitzen. Das Ambiente ist liebenswert, um in aller Ruhe Zeit zu verbringen, und die Speisekarte bietet hausgemachte Gerichte mit familiärer Note. Ein paar Genfer Weine, eine Dessertplatte, bei der Sie garantiert die süsse Note lieben werden, und dann müssen Sie nur noch mit Ihren Freunden über Ihre Lieblingsautoren philosophieren.

Place des Philosophes couldn't be a more appropriate address! At this half-restaurant, half second-hand shop, you can buy the chair you're sitting on at lunch. It's a lovely place to enjoy a quiet moment, with a menu of familiar, homely and home-cooked meals. A few Genevan wines, a dessert platter that's sure to tempt you, and all that's left to do is chat with your friends about your favourite authors.

Place des Philosophes 6,
1205 Genève

+41 22 320 73 69
lasixiemeheure.ch

Streetfood
Trendig
Pâquis

Street Food
Trendy
Pâquis

# soï

Ich liebe diese thailändische Kantine mit ihren bunten Neonlichtern, der präsenten musikalischen Atmosphäre und dem herzlichen Empfang!

Die Gerichte sind zum Dahinschmelzen und zum Teilen (oder auch nicht), und nehmen Sie mit auf eine Reise in die bunten Gassen des berühmten Ari-Viertels von Bangkok. Ich empfehle Ihnen die Sai-Ua-Wurst, wunderbar und pikant. Dazu wird eine Tom-Kha-Kai-Suppe serviert. Das Erlebnis ist komplett. Bei Soï haben Sie alles, was ein glücklicher Bangkoker braucht.

I loved this Thai canteen with colourful neon lights, lively musical atmosphere and a warm welcome!

The dishes are amazing, meant to be shared (or not!) and take you straight to the colourful alleys of Bangkok's famous Ari district. I recommend the Sai Ua sausage, magnificent and spicy, along with a Tom Kha Kai soup. Soï provides everything a happy Thai might need.

Rue du Prieuré 6,
1202 Genève

+41 22 547 19 20
soisoi.ch

Volkstümliche Küche
Trendig
Plainpalais

Casual Dining
Trendy
Plainpalais

# SUSURU

Wenn der Besitzer dieses kleinen, versteckten Ortes in der Rue du Stand, nicht weit von meinen Erinnerungen an die ersten Partys und Ausstellungen in der Usine Ende der 1980er-Jahre entfernt, mir von Naturweinen, lokalen Produkten mit kurzen Transportwegen, den starken Werten des Genfer Bodens oder auch vom Sesamöl aus Sévery erzählt, macht er mich zu einem glücklichen Menschen. Ein Genmaicha-Tee und ein paar Gyozas, ein Glas naturbelassener Genfer Weisswein und ein Shoyu Tonkotsu und schon sind Sie zu einem echten, kleinen schweizerisch-japanischen Gastronomie-Ninja geworden, der in Frieden zu Mittag isst.

When the owner of this little place tucked away on rue du Stand (not far from my old haunt, l'Usine, in the late 80's), talks to me about natural wines, local produce, the values of Geneva's terroir, or even Sévery sesame oil, he makes me a happy man.

With a glass of genmaicha tea and some gyoza, a glass of white Genevan wine and a shoyu tonkotsu, and you'll find yourself in a Swiss-Japanese gastronomic haven of peace.

Rue du Stand 35,
1204 Genève

+41 22 436 88 35
susuru-ramen.ch

Spitzenküche
Traditionell
Hôtel

Fine Dining
Traditional
Hotel

# TSÉ FUNG

Endlich eine Pekingente, die den grossen Gourmet-Tischen in Peking würdig ist. Als einziges chinesisches Sternerestaurant in der Schweiz interpretiert der Chefkoch hier die traditionelle kantonesische Küche neu, indem er ihr einige moderne Akzente verleiht. Kein Fan von Dim Sum, aber ein absoluter Fan der Pekingente in zwei Gängen, deren zarte Haut ein Gedicht ist, sowie des wunderbaren Kung-Pao-Huhns. Die Weinkarte ist reich an schönen Weinlagen und das Personal ist sehr aufmerksam.

At last, a Peking duck worthy of Beijing's top gourmet restaurants. Switzerland's only Michelin-starred Chinese chef reinterprets his traditional Cantonese cuisine with a few modern touches. Not a fan of the Dim Sum, but a firm believer in the two-course lacquered duck, whose crispy skin is an ode of finesse, and in the marvellous Kung Pao Chicken. The wine menu is full of excellent choices, and the staff are extremely attentive.

Hôtel La Réserve
Route de Lausanne 301,
1293 Bellevue

+41 22 959 58 88
lareserve-geneve.com/
restaurant/tse-fung

Auf dem Daumen
Modern
Eaux-Vives

On the Go
Modern
Eaux-Vives

# UTOPIA

Das schicke Café in Eaux-Vives par excellence.

Genau das Richtige, um einen biologischen und ethischen Kaffee zu trinken, der mit einem köstlichen Banana Bread serviert wird, oder um sich an den Brunch zu wagen und einen Avo Good Time und einen Hummus-Toast zu geniessen. Ein besonderes Highlight ist die Brew-Bar-Reihe, die mich an die traditionellen Kaffeeverkostungen auf den mexikanischen Plantagen in der Region Veracruz erinnert.

This is Eaux-vives' boho-chic café par excellence.

Just the place if yours is an ethical, organic coffee with delicious banana bread, or a brunch of Avo Good Time and Hummus Toast. I particularly like the Brew Bar range, which reminds me of traditional coffee tastings in the Mexican plantations of the Veracruz region.

Rue des Eaux-Vives 8,
1207 Genève

+41 22 335 44 44
utopiacoffee.ch

Cocktails
Warmherzig
Plainpalais

Cocktails
Cozy
Plainpalais

# LE VERRE À MONIQUE

Das ist eine Cocktailbar, die mit ihren zahlreichen Kreationen, die manchmal völlig überraschend, aber immer sehr gut ausgearbeitet sind, voll im Trend der »Mixologisten« liegt. Cocktailfans, zu denen ich mich definitiv zähle, werden in diesem untypischen Ort mit trendigem Ambiente eine tolle Zeit verbringen können. Auf der Karte sind unter anderem die Kategorien Fresh Green oder Spices, Nuts und Butter meine Favoriten. Kurzum, es gibt viel zu tun und gut zu essen. Danke, Monique!

A cocktail bar unashamedly following the trend for mixology. The host of creations are sometimes totally surprising but always very well crafted. Cocktail aficionados, of which I am definitely one, will enjoy spending time in the atypical but trendy atmosphere. Among the different menu categories, the Fresh Green and Spices, Nuts, Butter, are my favourite. In short, there's plenty going on. Thank you Monique!

Rue des Savoises 19,
1205 Genève

+41 22 320 23 07
verreamonique.ch

# WINDOWS RESTAURANT

Namensänderung.
Neuer Name: „Le 17".

Der Afternoon Tea nach allen Regeln der Kunst. Und wenn ich von Kunst spreche, dann meine ich die Kunst des Tisches, des Service, des Know-hows und der Kochkunst.

In seinem gedämpften Ambiente mit unglaublichem Blick auf den See und die Wasserfontäne sollte niemand Genf besuchen, ohne dieses einzigartige Erlebnis aufgesucht zu haben, das uns in den fürstlichen Luxus eines vermissten 19. Jahrhunderts versetzt. Das silberne Etagentablett, das mit einer zarten Geste eine Vielfalt an süssem Gebäck und traditionellen britischen Sandwiches anbietet: Räucherlachs- und Gurkensandwiches, gebutterte Scones, die noch lauwarm sind. Die Auswahl an Teesorten ist perfekt: China, Ceylon, Indien, Afrika, rot, weiss, schwarz, grün… Ein Glas Champagner, ein weisses Leinenhemd und schon sind Sie fast in Jenseits von Afrika…

Name change.
New name: 'Le 17'.

Afternoon Tea as it should be done. By which I mean the table decoration, service, and culinary know-how.

No one should visit Geneva without experiencing the hushed interior and incredible view of the lake and the fountain, which transport us back to the princely luxury of the 19th century. With a delicate gesture, a tiered silver serving tray opens to reveal a variety of sweet pastries, traditional British sandwiches (smoked salmon and cucumber) and still-warm buttered scones. The selection of teas is perfect, from China, Ceylon, India, Africa, red, white, black, and green. A glass of champagne, a white linen shirt and you're almost in Out of Africa…

Hôtel d'Angleterre
Quai du Mont-Blanc 17,
1201 Genève

+41 22 906 55 14
dangleterrehotel.com/
dining-and-drinks/
windows-restaurant

Spitzenküche
Chic
Hôtel

Fine Dining
Chic
Hotel

# WOODS & LES NATIONS

Das ist DER Brunch in Genf, den Sie unbedingt machen sollten, um sich wieder positiv einzustellen. Die Restaurants Woods und Les Nations bieten Ihnen eine Fülle an hochwertigen Gourmet- und Snackgerichten. Die Küchenchefs haben alle eine erfolgreiche Laufbahn in grossen Häusern hinter sich und haben Spass daran, kultige Rezepte wie das traditionelle Club-Sandwich neu zu interpretieren. Dank der Öffnungszeiten des Restaurants Les Nations können Sie fast den ganzen Tag essen.

This is THE must-do brunch in Geneva if you need to resource yourself. The Woods & Les Nations restaurant offer a wealth of top-quality gourmet and snack dishes. The chefs in the kitchen have all had successful careers in top restaurants and enjoy revisiting iconic recipes such as the traditional club sandwich. Moreover, Les Nations restaurant's opening hours mean that you can dine-in throughout most of the day.

Hôtel Intercontinental
Chemin du Petit-Saconnex 9,
1209 Genève

+41 22 919 33 33
geneva.intercontinental.com/woods/

Volkstümliche Küche
Traditionell
Pâquis

Casual Dining
Traditional
Pâquis

# XIANG YU

Eine wahre Ode an die Küche der Provinz Hunan, eine der sehr grossen identitätsstiftenden Küchen Chinas, bietet Ihnen dieser Ort ein einzigartiges Erlebnis in Genf. Sie können sich nicht irren, denn das Restaurant wird von Mitgliedern der chinesischen Gemeinschaft der Stadt besucht, was für mich ein Garant für hohe Qualität ist. Die Gerichte werden schnell serviert, sind heiss, schmackhaft und haben manchmal überraschende Aromen. Eine wahre Reise der Gerüche, mit Xiao Long Bao, glitschigen Garnelen-eiern, gemahlenen grünen Chilischoten mit hundertjährigen Eiern, in Knoblauch gebratene Winde und für die Mutigsten ein Entenblutbankett. Ich war begeistert von der Authentizität dieser Küche.

Unique in Geneva, this is a veritable ode to the cuisine of Hunan province, one of China's great regional cuisines. You can't go wrong here: the restaurant is frequented by members of the city's Chinese community, which for me is a guarantee of excellent quality. Dishes are served quickly: hot and tasty, with occasionally surprising flavours. It's a journey that takes you through Xiao Long Bao, slippery shrimp eggs, mashed green chillies with century eggs, stir-fried water spinach with garlic and, for the more adventurous, duck blood curd feast. I loved the authenticity of this cuisine.

Rue de Fribourg 16,
1201 Genève

+41 22 300 23 88
xiangyu.ch

*Je vous souhaite un bon appétit !*
Sébastien Ripari

Texte/Texts: Sébastien Ripari
Fotografien/Photography: Kelly de Geer
Layout/Design: Neo Neo
Druck/Print: Atar Roto Presse SA
In Zusammenarbeit mit/ in collaboration with: Fondation Genève Tourisme & Congrès/ Geneva Tourism & Conventions Foundation

GENEVA