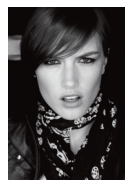


UNTERWEGS



Das Lieblingslokal von Model Ronja Furrer

Hudson Clearwater, New York



Warum: «Ich war Vegetarierin, dann habe ich habe ich hier ein Steak probiert. Seitdem esse ich wieder Fleisch. Es ist ein sensationelles Lokal mit spezieller Karte und traumhaftem Ambiente. Ich verbringe gerne meine Zeit in diesem Restaurant.

Die Leute sind ein Spitzenteam und Freunde von mir.»

Das Lokal: Das kleine Restaurant im West Village gilt immer noch als Geheimtipp. Leicht zu finden ist es nicht, er führt über einen begrünten Innenhof mit ein paar Tischen zu einer grünen Tür ohne Schild. Im coolen und zugleich heimeligen Ambiente am Holztisch bei Kerzenschein fühlt man sich fast wie bei einem privaten Dinner, statt in einem Restaurant. Die Barboni-Brüder und ihre Partner Matthew Hechter und Christopher Brandon sind trotz Kultstatus bodenständig und herzlich geblieben. Die typisch amerikanische Küche ist vorzüglich und noch erschwinglich.

Preis: Steak etwa 20 Franken.

447 Hudson Street, New York, NY 10014,

Telefon +1 212 989 32 55, www.hudsonclearwater.com



Das Lieblingslokal von Modeunternehmerin Trudie Götz

Fischers Fritz, Zürich



Warum: «Alles hier ist mit viel Liebe gemacht und es überrascht nicht nur mich, dass es solche Orte überhaupt gibt. Kürzlich war ich mit der Direktion von Balmain aus Paris zum Essen hier – sie waren ebenfalls begeistert.»

Das Lokal: Direkt am Zürichsee gelegen, ist aus der ehemaligen Campingbeiz ein In-Place geworden. Im Sommer drängt sich die Prominenz auf Holzbänken und geniesst den Fisch, der täglich frisch aus dem Zürichsee kommt. Die Speisekarte ist einfach, Renner sind Fischknusperli und Pouletflügeli. Im ehemaligen Waschhaus hinter dem Restaurant ist ein Weinkeller mit exklusiven Trouvaillen entstanden, vom Sassicaia, Omellaia bis zu Hundred Acre oder Château Mouton-Rotschild 1945. Hier suchen sich die Gäste edle Tropfen zum frischen Fisch aus.

Preis: Hauptgang ab 40 Franken.

Seestrasse 559, 8038 Zürich,

Telefon 044 482 16 12, www.fischers-fritz.ch



Das Lieblingslokal von Modezar Karl Lagerfeld

L'Orient Extrême, Paris



Warum: «Da ich Küchengerüche hasse, Süssgetränke meide, Fettiges verabscheue und Fisch dem Fleisch vorziehe, ist dieses Restaurant genau das Richtige für mich.»

Das Lokal: Das Interieur ist mit weissen

Wänden, weissem Geschirr und Holztischen sehr nüchtern gehalten – typisch japanisch. Toyofumi Ozuru, der renommierte Chefkoch des Orient Extrême, stammt aus einer bekannten japanischen Gastro-Familie und verwöhnt seine Besucher mit Gerichten aus der traditionellen japanischen und internationalen Küche. Der Gast hat die Wahl von einem Ceviche mit japanischer Note bis zu Tempura mit Crevetten und Gemüse.

Preis: Hauptgang etwa 45 Franken.

21 rue Bayard, 75008 Paris,

Telefon +33 1 47 20 91 58, www.orient-extreme.com



Das Lieblingslokal von Schuhdesigner Christian Louboutin

Le Grill im Grand Hôtel Kempinski, Genf



Warum: «Wenn ich in der Schweiz bin, besuche ich in Gstaad das Clubhaus des Eagle Ski Club, das nur Mitgliedern Zutritt gewährt. In Genf esse ich gerne im Le Grill des Hotels Kempinski. Das gemütliche Ambiente des Restaurants und die wunderschöne Seesicht geniesse ich besonders.»

Das Lokal: Das Restaurant Le Grill Genfer 5-Sterne-Hotel Kempinski beeindruckt mit atemberaubender Aussicht auf den Mont Blanc und den See. Auf der Menükarte stehen unter anderem der klassische Beefburger (für Fleischesser, die locker 250 Gramm Steak verzehren), die Foie gras mit grünem Pfeffer, kandierte Kirschen oder Pistazien-Clafoutis. Vegetarier kommen auch nicht zu kurz – sie erfreuen sich zum Beispiel an einem Risotto mit Pfifferlingen und Spargeln.

Preis: Hamburger ab 48 Franken, Vorspeise und Hauptgang etwa 70 Franken.

19, Quai du Mont Blanc, 1201 Genf, Telefon 022 908 92 20, www.kempinski.com/geneva

Gutes Essen und **schönes Ambiente:**
die Grossen aus der Modewelt wollen sich
«wie zu Hause» fühlen



Selbst ist der Designer: Modemacher mit eigenen Restaurants

Armani Ristorante

Im Lokal des Modeschöpfers Giorgio Armani (im Armani Hotel) wird traditionelle italienische Küche serviert. Aus dem eleganten Interieur im Art-Deco-Stil in Beige und Schwarz geht der Blick über das Panorama Mailands. Via Manzoni 31, Mailand, milan.armanihotels.com

Le Ralph's

Das Restaurant des New Yorkers Ralph Lauren befindet sich mit dem Flagship-Store in einem 300 Jahre alten Pariser Gebäude. Im stilvollen Interieur (Teakholz-möbel, weisse Tischtücher) gibt es typisch amerikanisches Essen. 173 Boulevard Saint-Germain, Paris, ralphlaurenstgermain.com

La Table du Huit

Das Modelabel La Maison Martin Margiela hat die Einrichtung dieses Restaurants gestaltet und daraus einen Traum in Weiss kreiert. Fürs raffinierte Essen ist Küchenchef Benoit Hilaire verantwortlich. 8, rue Jean Goujon, Paris, www.latableduhuit.fr