

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Swiss review : the magazine for the Swiss abroad**

Band (Jahr): **38 (2011)**

Heft 4: **2011 parliamentary elections**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Lavaux, UNESCO World Heritage, Lake Geneva Region

Tastes and colours.

The familiar tastes of Switzerland are cheese, chocolate and wine, but there is much more besides...

Beyond the great classical Swiss specialities, our little country has many other gourmet delights. In Geneva, why not sample a gratin of cardoons, or wild artichokes, a vegetable classified AOC (of designated origin), accompanied by a Genevan vintage wine? Geneva Canton has Switzerland's third-largest vineyard area after the Cantons of Vaud and Valais. In Zug a cherry tart awaits you, washed down with a glass of kirsch. If you are in the Jura, do not miss the "Tête de Moine" cheese, pared into delicate rosettes. This is no more than a brief selection of all the delicious surprises that await you in Switzerland.

Colourful cuisine

Switzerland invites you to break away from the beaten

track and sample the thousand and one savours of its regions. Fruit, vegetables, meat, fish from the lakes and rivers, wines, cheese and desserts all go to make up the menus which add colour to your stay. Prepare your gourmet experience on: www.MySwitzerland.com

Network Switzerland

Register on www.MySwitzerland.com/aso by 30 October 2011 and win a two-nights stay for two persons at the Romantik Seehotel Sonne**** in Küsnacht on the shore of Lake Zürich, including two surprise menus in their restaurants.

Further information:

MySwitzerland.com
SEARCH 54432 >>

Vineyard experience

Wine has been made at the Château of Salenegg in the Grisons since the 11th century on one of Europe's oldest wine-growing estates. Here, in the land of Heidi, the pinot noir grape variety reigns supreme and the vintages are made with a combination of tradition and modernity.



Tip 1

Further information:

MySwitzerland.com
SEARCH 37638 >>

All aboard!

A cheese fondue and the no less famous and crunchy meringues with double cream of Gruyère are an unmissable experience. Sample them in a bucolic rural setting by taking the "La Gruyère" vintage train between Bulle and Montbovon.



Tip 2

Further information:

MySwitzerland.com
SEARCH 801 >>

A melting delight

In Vevey, on the shore of Lake Geneva, after a stroll through the Lavaux vineyards, make a visit at chocolatier Poyet's boutique for a world chocolate tasting tour. Get Charlie Chaplin's shoes as a souvenir!



Tip 3

Further information:

MySwitzerland.com
SEARCH 40451 >>

A collaboration between Switzerland Tourism and the Organisation of the Swiss Abroad (OSA)



Auslandschweizer-Organisation
Organisation des Suisses de l'étranger
Organizzazione degli Svizzeri all'estero
Organisaziun dals Svizzers a l'ester

Switzerland Tourism.
MySwitzerland.com

