

Гастрономические изюминки восточной Швейцарии - 1

**3 ночи / 4 дня, прибытие в Цюрих
размещение в Bad Ragaz**

1 день.

Прибытие в Цюрих.

Трансфер в Бад Рагац. Размещение в отеле.

(Внимание! Заселение в отель до 15:00 возможно только при наличии номеров)

Один из наиболее фешенебельных швейцарских термальных курортов Bad Ragaz с 13 века известен своими минеральными источниками. Целебная вода, живописные ущелья, горные панорамы, бархатные альпийские луга создают идеальную обстановку для отдыха и восстановления сил.

Посещение винного погреба в деревушке Fläsch. Знакомство с винодельческими традициями кантона Граубюнден. Дегустация вин.



Деревушка Fläsch, расположенная в долине Рейна, известна давними традициями виноделия и своими многочисленными винными погребами. Riesling & Sylvaner, Grauburgunder, Pinot Noir – это три староместных сорта винограда, которые есть в каждом виноградарском хозяйстве этого региона. В наши дни разнообразие сортов винограда растет. Убедитесь сами в качестве производимых здесь вин!

Ужин в ресторане Mühle, Fläsch

Ресторан Mühle отмечен 15 пунктами Gault Millau. Для поваров ресторана Mühle приготовление пищи – это страсть. Приоритеты отдаются гармоничности блюда, эстетике на тарелке и щадящему приготовлению. «Еда должна приносить наслаждение!» – такова философия этого ресторана.



Свободное время.

Рекомендуем посетить термальные бассейны Tatina Therme Bad Ragaz.

2 день.

Завтрак в отеле.

Княжество Лихтенштейн. Знакомство с Вадуцем. Дегустация вин княжеской семьи.



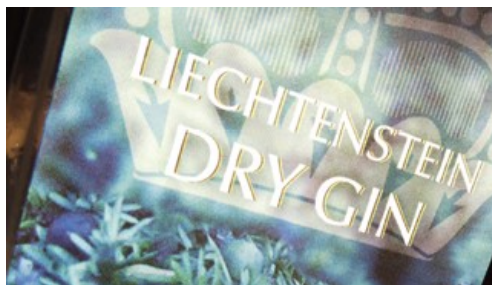
У восточной границы Швейцарии находится карликовое княжество Лихтенштейн. Все необычно в этом маленьком государстве. Несмотря на то, что оно было основано в первой половине 18-го века, Князья Лихтенштейн переехали сюда на постоянное место жительства лишь в 1938 году. Практически до середины 20-го века княжество оставалось слабо развитой аграрной страной. И всего лишь за несколько десятилетий ему удалось превратиться в современное

общество с процветающей экономикой. А правящий Князь Ханс Адам II фон Лихтенштейн является в настоящее время самым богатым монархом Европы. И не удивительно, ведь он сам активно вовлечен в бизнес-процессы собственного государства. Хотя у Князя есть и занятие для души - выращивание винограда и производство собственного вина. И к этому делу он подходит очень ответственно, используя многовековые традиции виноделия княжеской семьи Лихтенштейн.

После экскурсии по городу Вадуц - резиденции Князя фон Лихтенштейн, мы отправимся на дегустацию вин из княжеского погреба.

Обед в ресторане Torkel, Vaduz

Средневековое здание, в котором сейчас находится ресторан Торкель, изначально принадлежало винодельческому хозяйству. В помещении ресторана сохранилась часть конструкции самого большого в Европе деревянного пресса для винограда. Несомненно атмосфера ресторана Торкель обусловлена сочетанием традиционного деревенского стиля и классической элегантности. Управляющий рестораном Ivo Berger начинал обучение под руководством знаменитого шеф-повара Paul Simon, набирался опыта за рубежом, работал в самых известных ресторанах Швейцарии. Ресторан Торкель отмечен 15 пунктами Gault Millau.



Посещение предприятия Telser, Triesen. Дегустация.

С 1880 года Telser производит дистиллированные напитки, заслужившие в наши дни признание экспертов и потребителей. А доказательство тому - 30 золотых медалей, три награды «Шнапс года» и другие многочисленные знаки отличия.

Небольшое путешествие по «княжеским» Альпам.

Ужин в ресторане Zollstube, Bad Ragaz

Ресторан Zollstube известен традиционной швейцарской кухней. Насладитесь сочетанием изысканного интерьера и непревзойденным искусством поваров Zollstube.

Свободное время



3 день.

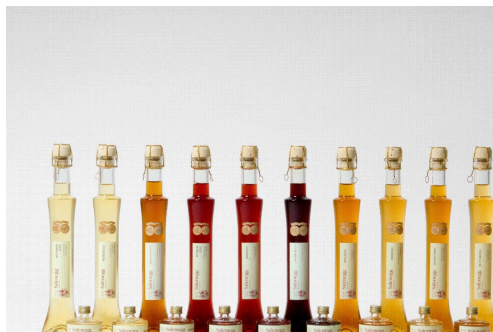
Завтрак в отеле.

Посещение замка Salenegg, специализирующегося на производстве вин и деликатных уксусов.

История замка Salenegg началась в середине 10 века. Шли годы, менялись владельцы замка и его облик, но одно оставалось неизменным - окружающие замок пейзажи – величественные горы и стройные ряды виноградников. Виноградники замка Salenegg считаются самыми старыми сохранившимися виноградниками в Европе. По традиции наряду с винами здесь производятся и различные деликатные уксусы.



Мастер-класс «Кулинарное путешествие в мир деликатного уксуса» (4 часа): знакомство; аперитив; прогулка среди виноградников и «путешествие» в винный погреб; история производства и применения деликатных уксусов, а также их особенности; меню из трех блюд с применением деликатного уксуса.



Уксус – это не только уксус! «Путешествие в мир уксуса» позволит Вам узнать о деталях изготовления уксуса, о вариантах его употребления в пище, о простых рецептах для домашней кухни. Полученные советы и рецепты помогут Вам в дальнейшем поражать своих гостей!

Путешествие по живописному региону Майенфельд - одному из самых больших винодельческих регионов Швейцарии.



Ужин в ресторане Schloss Brandis, Maienfeld

В 2013 году ресторан Schloss Brandis был отмечен „Best of Swiss Gastro“ в категории „Outdoor“.
Шеф-повар ресторана Roland Hermann предлагает безупречное сочетание традиционной и региональной кухни.

Возвращение в Бад Рагац.

Свободное время

4 день.

Завтрак в отеле.

Трансфер Bad Ragaz – Zurich airport

Стоимость программы для группы 5 человек ОТ CHF 2'500 за каждого человека

Стоимость программы для группы 6 человек ОТ CHF 2'200 за каждого человека

Включено:

- трансферы согласно программе на минивене
- работа гида-сопровождающего
- дегустация и экскурсия (под перевод) в винном погребе Fläsch, в винном погребе Vaduz, на предприятии Telser,
- мастер-класс «Кулинарное путешествие в мир деликатного уксуса»,
- обеды и ужины согласно программе (напитки оплачиваются отдельно)

Не включено: отель, виза, перелет, другие дополнительные расходы, не указанные выше.

Примечание. Компания Swiss Sites оставляет за собой право изменения стоимости программы в случае изменения стоимости услуг, предоставляемых сторонними организациями (винодельни, пивоварни, рестораны, сыроварни и т.п.)

Размещение в Bad Ragaz.

Отель – по запросу.