



Das Farbkonzept im «3 Seasons» schafft ein warmes Ambiente.



Aus der Engelsstadt

Himmlische Tacos im Stil der mexikanisch inspirierten Küche von Los Angeles gibt es jetzt auch in Zürich. Bei *La Brea* wird die Tortilla mit in Chili geschmortem Rindfleisch oder mit veganer Chorizo aus Süsskartoffeln und Pilzen gefüllt. Zum Snacken: Nachos mit Guacamole, Cheddar und Chipotle (Bild), alles zu fairen Preisen. de.la-brea.ch

Plus beau

Sechs Wochen reichen, damit aus Schöner noch Schöneres wird. Das Innenarchitekturbüro Atelier Zürich frische den Gastronomie- und Lobbybereich des *Parkhotels Beau Site* in Zermatt im alten Stil neu auf. Drinks vor dem Cheminée in der «Bar 1907», lokale Fleischspezialitäten in «The Grill» oder saisonale Buffetauswahl im «3 Seasons» – hier erleben Gäste Hochgenuss. Und eine moderne Interpretation der pompösen Belle Epoque.

parkhotel-beausite.ch



Quiches und Kunst

Die grosse Edward-Hopper-Show der *Fondation Beyeler* (Seite 19) verdaut man am besten im neu gestalteten Museumsrestaurant in der eleganten Berower Villa. Die kleine, feine Karte bietet Flammkuchen, Quiches, Tatar und Kokoscurry, dank der Bücher- und Bilderwand isst das Auge mit. Täglich offen von 10 bis 18 Uhr.

fondationbeyeler.ch

style

MODE
Das Beste
der neuen
Saison

*Lea von
Bidder
Mit Schweizer
Präzision
zum Baby*

*Mental Health
Wellness
für den Kopf*

*Wir kommen.
Gut und gern*

EMMA MACKEY gibt Nachhilfe in der Serie «Sex Education».

