

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 8 (1995)
Heft: [1]: Augentrost und Gaumenfreude : Acht Gaststätten

Vorwort: Restaurant gestalten
Autor: Bötschi, Bruno / Gantenbein, Köbi

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 11.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

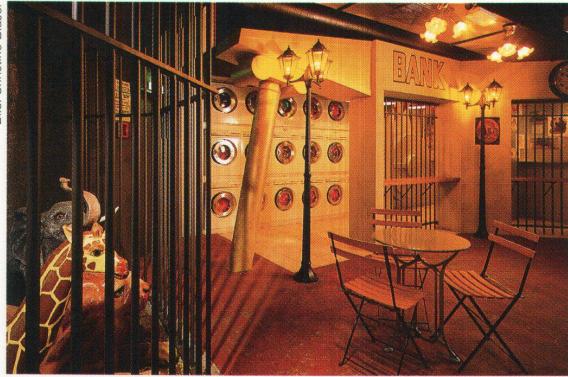
Impressum
Augentrost und Gaumenfreude
Ein Sonderheft von Hochparterre
und Salz & Pfeffer

Redaktion: Bruno Bötschi, Köbi Gantenbein,
Benedikt Loderer, Nadia Steinmann
Gestaltung: Enrico Wuttke und Barbara Schrag
Verlag: Sarah Mengis
Insetrate: Susanna + Paolo Franzoni, Köliken
Korrektorat: Elisabeth Seile, Vaduz
Litho: Reno Media, Chur
Druck: Condrau SA, Chur, Disentis

Beilage zu Hochparterre 10/95; Salz & Pfeffer
8/95; Salz & Technik 9/95

INHALT

Bild: Christine Blaser



Architektur für kurze Zeit: Das Café Grössenwahn im Hotel Victoria in Interlaken wird mit Getöse inszeniert

6 Es kommt auf meine Lust an

Benedikt Loderer mag andere Restaurants, je nach dem, ob er ein gewöhnlicher oder ein besonderer Mensch ist.

7 Was ist eine gute Beiz ?

Daniel E. Eggli kennt Hunderte von Restaurants und findet doch die Beiz seiner Träume nie.

8 Pilatus Luzern: Gaststube, Säli, Garten

Ein Augenschein im Restaurant Pilatus in Luzern, einem Lokal für Einheimische in einer Touristenstadt.

12 Casino in neuem Kleid

Die Burgergemeinde Bern hat weder Mühe noch Kosten gespart und ihr Restaurant Casino mustergültig renoviert.

16 Warum ausgerechnet der Walserhof?

Mit Prättigauer Menus, herzlicher Gastfreundschaft und hohem Können führen Gabi und Beat Bolliger den Walserhof in Klosters.

18 Das neue Alte echt

Der Walserhof in Klosters – Sorgfältig gemachte Tourismusarchitektur, die selbst dem Stararchitekten Sir Norman Foster gefällt.

20 Hotel mit Beiboot

In Dornbirn im Vorarlberg haben die Architekten Baumschlager & Eberle das Hotel und Restaurant Martinspark realisiert.

22 Jungfrau mit Grössenwahn

Architektur auf Zeit und mit Getöse für das Café Grössenwahn im Hotel Victoria Interlaken.

26 Chalet der Hamburger

Hamburger essen im Disneyland der Alpen. Der McDonald's von Zermatt.

28 Meine Lieblingsbeiz

Zwanzig Gestalterinnen und Gestalter verraten ihr Lieblingsrestaurant.

30 Die Zürcher Neonwurst

Eine Imbissbude markiert die Kurve beim Zürcher Central.

Titelbild: Sambal Oelek

Restaurant gestalten

Hochparterre ist die Illustrierte, die sich mit Architektur und Gestaltung befasst. Da geht's um Stadtplanung, Häuser, Plakate und Möbel. Und da geht's immer auch wieder um Hotels und um Restaurants. Salz & Pfeffer, das Magazin für den Gast und den Gastgeber, berichtet unter anderem übers Wirten, Essen und Trinken. Und wenn Hochparterre und Salz & Pfeffer sich zusammentun, so gibt's daraus ein Sonderheft. Da fragen wir: Wo ist das gut gestaltete Restaurant? Wir antworten mit acht Beispielen. Und kommt Ihr Lieblingsrestaurant nicht vor, so abonnieren Sie doch zum Trost mit diesem Coupon Hochparterre und Salz & Pfeffer.

Bruno Bötschi, Salz & Pfeffer
Köbi Gantenbein, Hochparterre

-
- Ich möchte **Hochparterre** kennenlernen und bestelle zwei Ausgaben zum reduzierten Preis von Fr. 12.-*.
- Ich bestelle ein Jahresabonnement (10 Ausgaben) für Fr. 95.-*. Die ersten beiden Hefte sind gratis.
- Ich möchte **Salz & Pfeffer** kennenlernen und bestelle drei Ausgaben zum reduzierten Preis von Fr. 20.-*.
- Ich bestelle ein Jahresabonnement (10 Ausgaben) für Fr. 88.-* und für Fr. 108.-* in Europa.
- Ich bestelle ein Jahresabonnement (10 Ausgaben) für Fr. 60.-* und für Fr. 70.-* in Europa.
- Ich studiere oder mache eine Lehre und habe auf die Abopreise 50 % Rabatt. (Bitte Kopie der Legi beilegen.)

Name/Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Datum/Unterschrift

Telefon

Einsenden an:
Hochparterre, Postfach, 8152 Glattbrugg,
01 / 811 17 17 * Preis Inland 95 inkl. 2 % MWST