

Avskalade  
fina interiörer  
på Fiescherblick.



## GODAST I GRINDELWALD

Gastronomi à la Grindelwald kan man snart kalla hotellet och restaurangen **Fiescherblicks** lyckade satsning i den anrika alporten i kantonen Jungfrau. Inbäddad bland de majestätiska schweiziska bergstopparna Eiger, Mönch och Jungfrau har de danskättade bröderna Matthias och Lars Michel skapat ett litet designhotell med 19 rum – och en separat matsal för gäster i och utanför hotellet. Nu har deras satsning på att förena regionala råvaror med skandinaviska och japanska influenser nått ända till en Michelinstjärna.

Gourmet besökte Fiescherblick för tre år sedan, och redan då fanns tydliga stjärnkvateter hos den unge, nyfikne kökschefen Aurélien Mettler. Inspirationen kommer bland annat från Lars Michels jobb som restaurangchef på Koks på Färöarna.

Samma titel bär han på Fiescherblick medan brorsan Matthias är hotelmanager.

– Konceptet är fortfarande detsamma sedan ni på Gourmet var här. Men Aurélien har utvecklat sin egen stil, vilket är superkul. Köksteamet har bland annat varit i Japan på inspirationsresa, berättar Lars Michel.

Tvärs över gatan har man också, som allt fler fine dining-krogar tycks göra, öppnat ett bageri med hög svansföring: Kringle, med undertiteln Café Snacks Hygge. I det lilla nordiskt doftande kaféet kan hungriga hemvändande skidåkare njuta av kardemummabullar, grillade surdegssmörgåsar med kimchi och skölja ner allt med importerat öl från Färöarna och en lille en akvavit. Allt medan man tittar upp mot Eigers mytomspunna nordsida.