



Mal Zmorge from Heaven

Juhu, endlich aufstehen: In diesen Hotels ist das Frühstück der Gipfel aller Gastglückseligkeit.

amabelle No. 15/2023 Foto: Felix Brüggemann



Berlin: International

Gerade in Berlin Mitte hat man ja manchmal das Gefühl, die Menschen täten den ganzen Tag nichts anderes, als in den zahlreichen Cafés Matcha Latte zu trinken und Croissants zu knabbern. Wer Ahnung hat, tut dies aber im schönsten Boutiquehotel der Stadt, dem «Château Royal». Der Ableger des

weltberühmten Restaurants Grill Royal besticht beim Zmorge durch all das, was die internationale Bohème braucht, um durchzustarten. Britische Scones, wie sie selbst King Charles nicht fluffiger serviert bekommt, pochierte Eier à la minute und, ein gelungener Brückenschlag zur omnipräsenten Kunst im

Haus, «Hurrah, die Butter ist alle». Das Neonkunstwerk von Karl Holmqvist prangt hier an der Wand und ist mindestens so toll anzuschauen wie das Treiben in der offenen Küche von Gastrostar Victoria Eliasdóttir.

Château Royal, Berlin, Deutschland, DZ ab ca. 230 Fr.



Ibiza: Powerstart

Reduzierte Einrichtung, entspannte Atmosphäre: «Laidback Luxury» lautet die Philosophie des «Oku Ibiza». Möbel aus natürlichen Materialien und Erdtöne sorgen dabei für warme Boho-Stimmung. Kulinarisch setzt das Haus auf Fusion Cuisine und Zutaten aus der Region. Gäst:innen haben die

Wahl zwischen dem japanisch inspirierten Oku Restaurant und dem zwangloseren «To Kima», das auf spanische und mediterrane Gerichte setzt. Das Frühstücksangebot ist opulent und macht auch jene glücklich, die sich glutenfrei oder vegan ernähren. Gestärkt mit Artisan Coffee, Breakfast Bowl,

Pancakes oder Protein-Smoothies gehts vom Buffet entweder zum Morgen-Yoga oder ins Spa. Damit sich das Detoxen lohnt, gibt es abends aber Ibiza-gerecht auch Poolpartys mit Resident-DJs.

Oku Ibiza, Sant Antoni de Portmany, Ibiza, Spanien, DZ ab ca. 430 Fr.



Sardinien: Organic

Glücklich ist, wer im «Su Gologone» aufwacht. Nach einem unvergesslichen Dinner am Abend zuvor wartet nun das Frühstück auf der Terrasse mit der traumhaften Aussicht. Wer Sardinien kennt, weiss, dass einen die einfachsten Zutaten in den kulinarischen Himmel katapultieren. Hier kann sardi-

schen Frauen dabei zugeschaut werden, wie sie am offenen Feuer nach jahrhundertalter Tradition Brot backen. Dazu Spiegeleier, frische Kräuter und lokal hergestelltes Olivenöl; und man möchte nie wieder etwas anderes essen. Dann aber kommt der Honig aus den Waben des befreundeten Imkers aus Oliena

auf den Tisch, Ziegenkäse, der den Tieren der felsigen Hochebene Barbagia zu verdanken ist. Abgerundet wird alles durch die liebevolle Einrichtung und freundlichste Mitarbeitende. Ein echter Geheimtipp.

Su Gologone, Oliena, Sardinien, Italien, DZ ab ca. 230 Fr.



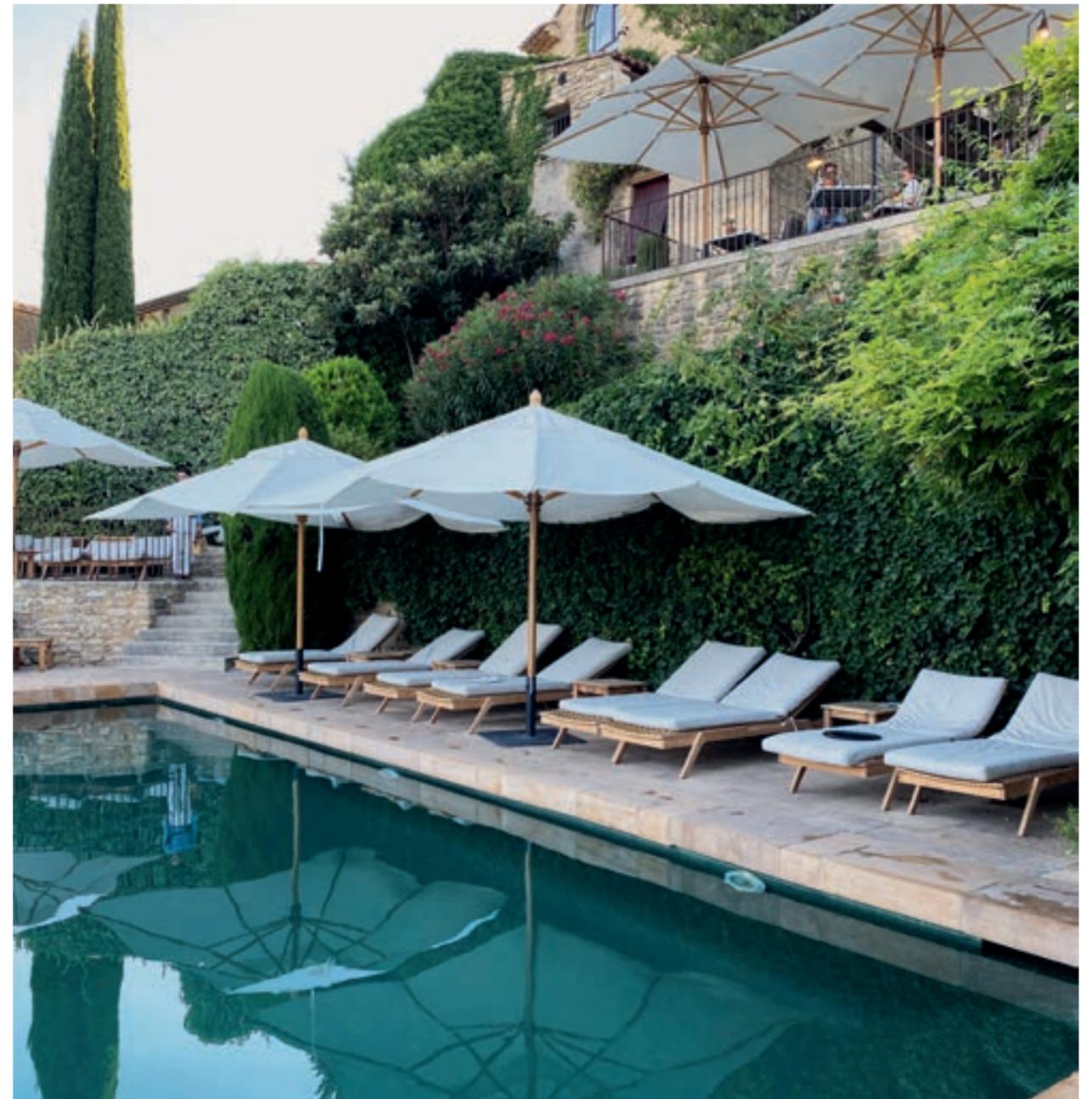
Zürich: Bodenständig

Stellen Sie sich vor, Sie sind Vegi und haben einen Kater ... dank diesem Gasthaus im beschaulichen Quartier Wiedikon ist das überhaupt kein Problem. Wer morgens aus einem der neun Pensionszimmer purzelt, kann sich sowohl veganes Avocado-Kichererbsenglück einverleiben als auch eine ve-

getarische Variante der Dicken Berta (in diesem Fall die Vegi Berta mit Brat-zwiebel-Spinat-Käse-Spiegeleiern auf Brot). Dass selbst Nicht-Übernachtungsgäste morgens auf der Matte stehen, liegt auch an den holländischen Knüllern, die serviert werden. Pfannkuchen mit Ahornsirup und Käse?

Yummie! Den Pfannkuchen, Waffeln und Pufferli ist sogar eine eigene Karte gewidmet (auch hier alles für Vegis und Veganer:innen adaptiert). Frühstücksfreude kann eben auch rustikal im restaurierten Altbau daherkommen.

Zum Guten Glück, Zürich, Schweiz, DZ ab ca. 90 Fr., geteiltes Bad



Provence: Süß

Wer gern bei offenem Fenster schläft, kann sich darauf freuen, vom Gemeindegahn geweckt zu werden: Das «Crillon le Brave» aus dem Kosmos der Pariente-Familie ist idyllisch-ländlich gelegen. Der Blick fällt auf Olivenhaine, Weinberge und den Mont Ventoux. Eine weitläufige Aussicht, an der

man sich auch beim Frühstück im Restaurant La Madeleine laben kann – bei schönem Wetter werden die riesigen Glasschiebetüren des Frühstückssaals geöffnet und der Outdoorbereich der Terrasse genutzt. Wie es sich für Frankreich gehört, wartet hier ein Buffet, das vor allem Zuckerschnuten in

den siebten Himmel beamt: Herrliches Blätterteiggebäck, frische Crêpes und selbstgemachte Konfitüren sorgen für wohlige Seufzer, fürs gute Gewissen gibt es gesunde Shots und Obst aus der Region.

Crillon le Brave, Crillon-le-Brave, Frankreich, DZ ab ca. 315 Fr.