SWISS UNIVERSE
LUXURY EDITION
DOWNLOAD
SWISS UNIVERSE APP
SWISS UNIVERSE
THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS

Herzstück der neuen Finca Serena in Montuïri ist das Restaurant Jacaranda. Küchenchefin Celia Martin-Nieto verarbeitet ausschliesslich natürliche Zutaten und interpretiert Mallorcas gastronomische Vielfalt neu.

Jacaranda restaurant is the heart and soul of the new Finca Serena resort in Montuïri. Chef Celia Martin-Nieto only cooks with natural ingredients, offering a fresh interpretation of diverse Mallorcan cuisine.

Balearic jewel

Mallorca. Im Süden azurblaue Buchten. Im Norden ein mächtiger Gebirgszug – die Serra de Tramuntana. So facettenreich die Natur des Eilands ist, so vielfältig zeigt sich die Gastronomie der Insel. Sie steht für innovative Sterneküche, hochstehende Hotellerie und exklusive Beachclubs. Wetten, Sie kommen auf den Geschmack?

Mallorca. Turquoise blue bays in the south, the spectacular Serra de Tramuntana mountain range in the north. And the island's highly varied cuisine matches its diverse natural environment. The Balearic island is home to innovative and award-winning cuisine, superior hotels and exclusive beach clubs. Care to have a taste?

Text: Isabelle Stüssi / Photos: Reto Guntli

DOWNLOAD FOR FREE / SWISS UNIVERSE DIGITAL CONTENT
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

Zwischen Mar i Muntanya, zwischen Meer und Bergen, zeigt sich Mallorca, so vielseitig wie ihre Natur. Bodenständig und beschaulich ist die Insel im Norden. Im Süden gibt man sich mondän. Im ländlichen Herzstück der Insel, der Pla de Mallorca, ruht der Blick auf weiten Weizen-, Oliven-, oder Mandelbaumfelder.

Die Hauptstadt Palma wandelt sich in urbanem Flair und ist internationaler denn je. Die Gastronomieszene pulsiert. Ob Sterneküche, Slow-Food oder Farm-to-Table-Konzept: Qualität, innovativer Umgang mit heimischen Produkten, Neuinterpretationen traditioneller mallorquinischer Küche sowie spektakuläres Ambiente sind die Ingredienzien, mit welchen in Palma gekocht wird. Neben aufregenden neuen Restaurants, wie das Fera, das Botanic oder das Quadrat, gibt es auf der Insel nicht nur die moderne Gastroszene zu entdecken, sondern auch Gastronomen wie Josef Sauerschell. Der Wahl-Mallorquiner überzeugt im Es Racó d'es Teix seit 19 Jahren mit ehrlicher Sterneküche.

Wer könnte dem Charme der historischen Altstadt bei einem Spaziergang durch die verwinkelten Gassen und vielfältigen Quartiere Palmas nicht verfallen? Die Hauptstadt der La Maiorica, ist grösser den je. Von Zürich aus ist die Sehnsuchtsinsel in nur knapp zwei Flugstunden erreichbar. Um ein Weekend lang mit allen Sinnen zu geniessen.

Between mar i muntanya – sea and mountains – Mallorca is as diverse as its natural setting. The northern side of the island is down-to-earth and tranquil, while the southern side is all sophistication. The rustic heart of the island, the Pla de Mallorca, is home to wheat, olive and almond tree fields as far as the eye can see.

Palma, on the other hand, is in the midst of an urban transition and is more international than ever. The food scene is buzzing. That goes for award-wining cuisine, slow food or farm-to-table concepts – quality, innovative ways with local and regional products, new interpretations of traditional Mallorcan cuisine and dazzling ambience are the ingredients in Palma's recipe for success.

It's not just exciting new restaurants, such as fera, Botànic and Quadrat, that are waiting to be discovered in Palma, but also gastronomes like Josef Sauerschell. A German expat, Sauerschell has been delighting diners at Es Racó d'es Teix with honest, award-winning cuisine for the past 19 years.

And who could resist the charm of the historical old town on a walk through the winding alleys and diverse neighbourhoods of Palma? The capital city of La Maiorica is bigger than ever, and this desirable hotspot is just a two-hour flight from Zurich. Head to Mallorca for a weekend that is sure to delight your senses.

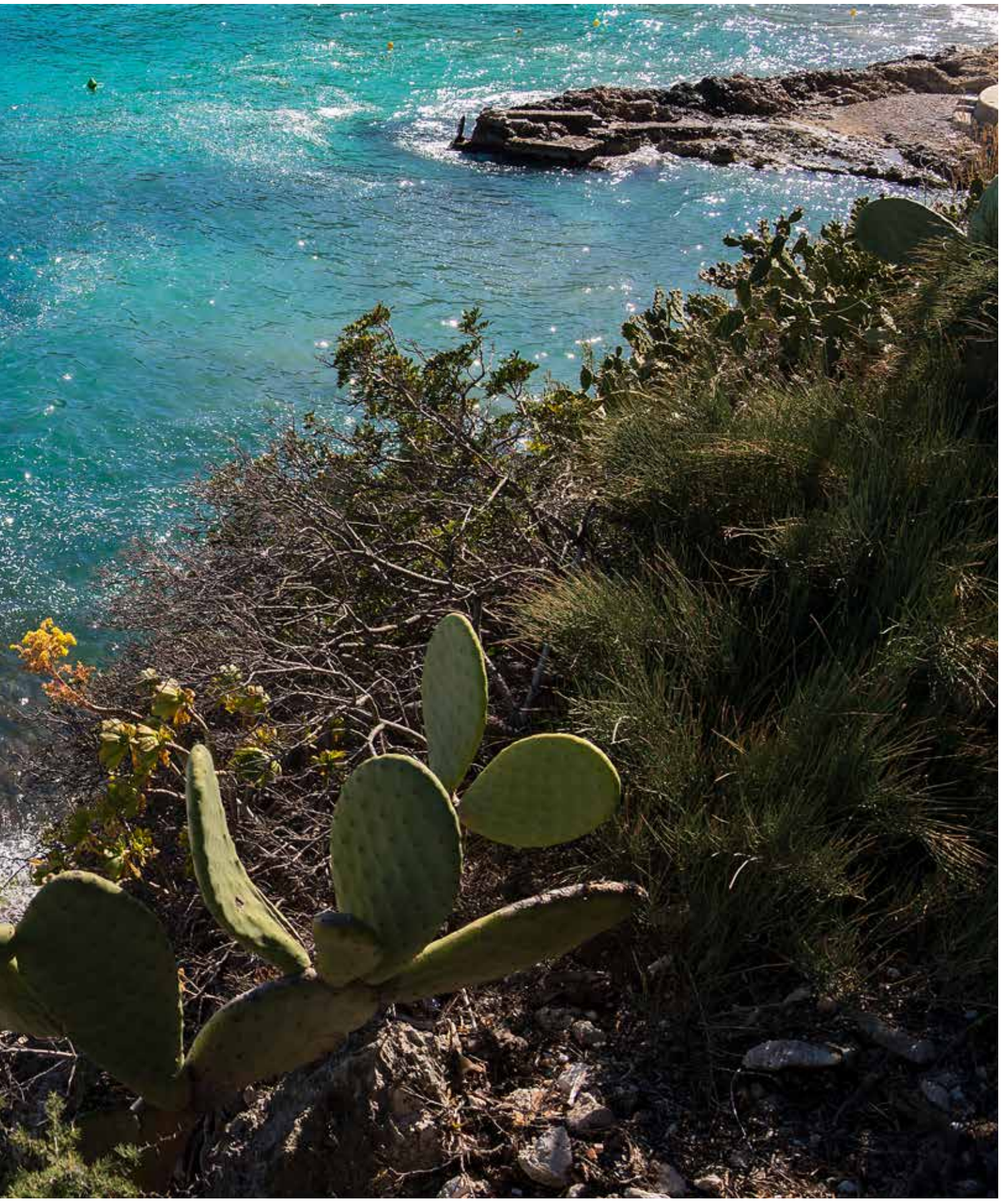
Der perfekte Mix zwischen luxuriösen Materialien, modernem Design und mallorquinischen Landhausstil: Einer der vielen Rückzugsorte in der Finca Serena.

Where luxurious materials and modern design meet Mallorcan country cottage style, this is one of the many retreats in Finca Serena.

Oben: Der fincaeigene Gemüse- und Obstgarten mitten in der Natur zwischen Zypressen, Oliven- und Zitronenbäumen.
Unten: Pool mit Panoramablick auf das ursprüngliche Binnenland Mallorcas «Pla de Mallorca».

Top: Finca's own fruit and vegetable garden in a lovely natural setting, surrounded by cypress, olive and lemon trees.
Bottom: Swimming pool with a panoramic view of Mallorca's pristine interior.

Der Beachclub Puro Illetas ist eine hippe Oase am türkisblauen Meer, gerade mal 20 Autominuten von Palma entfernt. Von den stylischen weissen Liegestühlen am Privatstrand aus geniesst man den Blick auf die Bucht von Palma am besten mit einem kühlen Drink in der Hand.



Twenty minutes by car from Palma, Purobeach Illetas beach club is a hip oasis located on the turquoise blue waters of the sea's edge. Enjoy views of the Bay of Palma from the comfort of a stylish white beach chair on a private beach, with a nice cool drink in hand.

1. Das Dorf Déia zog schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts Bohemiens und Künstler an. / **2.** und **3.** Fantastische traditionelle mallorquinische Küche nach alten Familienrezepten servieren Miguel-Angel Morey Mercant und seine Schwester im Restaurant Hostal Can Marió in Valldemossa.

1. The village Déia has been attracting bohemians and artists since the early 20th century. / **2.** and **3.** Miguel-Angel Morey Mercant and his sister serve superb, traditional Mallorcan dishes according to old family recipes at Hostal Can Marió restaurant in Valldemossa.

1. Im Restaurant Es Racó d'es Teix geniesst der Gast Sterneküche / **2.** Die Gastronomen Nori Payeras und Joseph Sauerschell führen ihr Restaurant seit 19 Jahren im Familienbetrieb. / **3.** Unsere Empfehlung: Pochiertes Rindsfilet Escaveche mit Sommersalat und Sardellencreme.

1. Award-winning cuisine at the Es Racó d'es Teix restaurant. / **2.** Gastronomes Nori Payeras and Joseph Sauerschell have been running their restaurant for 19 years as a family business. / **3.** Our recommendation: Poached beef tenderloin escabeche with summer salad and anchovy cream.

Kreativer Weltbürger und erfolgreicher Unternehmer: Der Schweizer Ivan Levy steckt hinter dem Restaurant Fera in Palma und stellt auf seinem Landgut Son Naava Olivenöl in Demeter-Qualität her. Ausserdem saniert er mit seiner Firma Coco Sage Altstadtpaläste in Palma.

Cosmopolitan and creative, the Swiss entrepreneur Ivan Levy is the man behind fera restaurant in Palma. He also produces Demeter-quality Son Naava olive oil on his country estate and restores palaces in Palma's old town with his company Coco Sage.

Oben: Das Restaurant Fera in einem denkmalgeschützten Stadtpalais gehört zu den interessantesten Adressen in Palmas aktueller Gastronomieszene.
Unten: Chefkoch Simon Petutschnig und sein Team zelebrieren im Fera die mediterran-asiatische Küche auf hohem Niveau.

Top: fera restaurant, located in a listed old town palace, is one of the most interesting destinations for food lovers in Palma.
Bottom: At fera, executive chef Simon Petutschnig and his team produce a superior standard of Mediterranean-Asian fusion cuisine.

1. In Palmas neuem Restaurant Botànic kocht Andrés Benitez mit rein ökologischen und organischen Zutaten / **2.** Chefkoch Àlvar Albaladejo im lauschigen Garten des Restaurants Quadrat in Palma. / **3.** Kreative Cocktails und coole Drinks gibts in der modernen Bar im Hotel Sant Francesc.

1. Chef Andrés Benitez cooks with environmentally friendly and organic ingredients at Palma's new Botànic restaurant. / **2.** Head chef Àlvar Albaladejo in Quadrat restaurant's lush garden in Palma. / **3.** Creative cocktails and cool drinks can be found in the modern bar at the Hotel Sant Francesc.

Spektakuläre Aussichten und Urlaubsgefühle pur im Sea Club des luxuriösen Hotel Cap Rocat.

Sensational views and pure holiday vibes at the Sea Club at Cap Rocat hotel.

Where to go

1. **Finca Serena, Monturïri:** a new resort just twenty minutes from Palma, it's pure luxury. fincaserenamallorca.com

2. **Purobeach Illetas, Illetes:** the newest addition to the Purobeach clubs. Hip, stylish and located on a private beach. Enjoy massages directly by the sea, refreshing cocktails and delectable dishes made with environmentally friendly ingredients. purobeach.com

3. **Hostal Can Mario, Valldemossa:** hearty, exquisite, traditional Mallorcan dishes prepared with love. facebook.com/canmario/

4. **Es Racó d'es Teix, Deià:** typical Mediterranean delicacies at Michelin star level. esracododesteix.es

5. **Fera Restaurant & Bar, Palma:** Mediterranean-Mallorcan cuisine with an Asian twist. Superior, innovative dining amidst a splendid art collection. ferapalma.com

6. **Botànic, Palma:** chef Andrés Benitez's exceptionally creative menus feature 100% organic ingredients and are served in a stylish five-star atmosphere.

7. **Quadrat Restaurant & Garden, Palma:** exciting dishes inspired by Mediterranean culinary traditions in the elegant boutique hotel Sant Francesc. hotelsantfrancesc.com

8. **Cap Rocat, Cala Blava-Llucmajhor:** located on the Bay of Palma, a spectacular and luxurious little hotel in a former 19th century fortress. The two restaurants serve gourmet Mediterranean and Mallorcan dishes.

9. **Cappuccino Grand Café & Bodeguita Picador tapas bar at the new Hotel Mamà, Palma:** located in the heart of the old town, a fantastic place for tapas, cocktails and coffee around the clock. hotelmama.es