



苏黎世机场火车站遍地是美食

苏黎世机场十分热闹，如果时间充裕的话，就可以在苏黎世机场美美地饱餐几顿。

一般人们都是去餐厅吃饭，但也可以去超市采买瑞士当地的酸奶，1块瑞郎便可以买到滋味浓郁的本地产酸奶了，蔬菜色拉，还有本地的腌肉，超市里的葡萄酒也不贵，再买几块瑞士 Lindt 或者 Frey 巧克力，小伙伴们直接去机场的餐饮区域坐下，就是一顿丰盛的瑞士本地特色餐了。

当然，你也可以在苏黎世机场选择意大利风味佳肴或者麦当劳等快餐，丰俭由人。

苏黎世机场的地下就是火车站，从这里搭火车到苏黎世火车站便可以转火车前往瑞士各地。下午五点多的苏黎世火车站热闹非凡，处处一片圣诞节日气氛，不远处的空旷广场上悬挂了许多璀璨的圣诞灯饰，苏黎世火车站的圣诞市场也是出了名的丰富和热闹，你可以买到各色圣诞需要的物品，还有手工制作的姜饼和香甜的蛋糕，美味的有果仁的圣诞蛋糕，撒上雪一样绵密的糖粉，香甜可口。自制的巧克力蛋糕更是分量十足，走过路过的人们都会被摊主盛情邀请品尝一块，可不是一小块，真的比酒店下午茶蛋糕还要大，分量十足的那么一大块，胃口小的立刻也就饱了。

从苏黎世火车站搭火车一个多小时到 Landquart（四分之一土地）转车，到 5 号站台转前往达沃斯的火车，再坐一个小时就可以抵达达沃斯了。

达沃斯的雪山美食

我们运气很好，参观达沃斯曲棍球场馆的时候，恰逢瑞士国家冰上曲棍球队在训练，教练大声呼喝，球员在球场上风驰电掣地穿梭如飞，看得人眼花缭乱，那种速度，自由如风！两位守门员高大威猛，看着颇有些变形金刚的意思，似乎随时会咔嚓嚓变形了。场边的桌子上摆了几杯类似橘子水样的饮料，是给队员们喝的，不知道是不是专门的营养饮料呢？

达沃斯的冬季运动内容十分丰富，除了滑雪、滑板，还有滑翔伞！达沃斯论坛的会务中心户外有温泉可泡，露天的池子里，瑞士人聊着天，优哉游哉。蔚蓝而近乎通透的天空里，不时留下飞机滑出的白色气流痕迹，远望雪山、瑞士木屋，美不胜收！

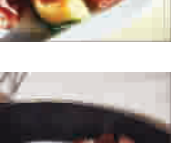
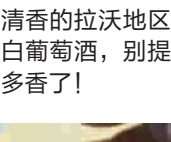
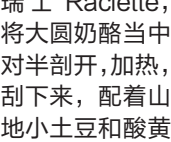
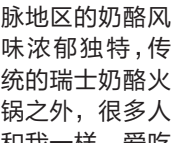
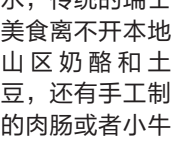
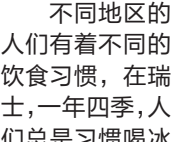
夏季这里的房价会更便宜些，山顶还是有雪可滑，据说，英国查尔斯王子和卡米拉第一次被媒体拍到亲吻，就在达沃斯。这片纯净的天地，的确美若天堂。

折腾了半个小时，我就开始觉得饿了，赶紧偷溜进餐厅，来杯热巧克力补充体力，结果看着隔壁餐桌上热乎乎的意大利肉酱面，火腿配蜜瓜，还有那么诱人的腌肉萨拉米，啥也不管了，先吃再说。新鲜炸出来的土豆条是那样的美味，肉酱面火候刚刚好，腌肉咸淡正好，回味无穷，蜜瓜配火腿，简直绝了！过不多时，大家都陆陆续续进来大快朵颐，吃饱喝足，不禁莞尔，哪里是来滑雪



冰雪季节的美食巡游

文、摄/夏君陶



哦，就是来大吃一顿的架势嘛！达沃斯有两个火车站，雪山脚下 Jakobsharo 最受年轻人喜爱，瑞士人说滑完雪来这里喝一杯，这座美丽的雪地小屋的酒精饮料都是热的，热的红葡萄酒配上橙子，酸酸甜甜，很可口。秀美的侍者说她喜欢喝 coffe luz.7.5 瑞郎。点了一杯，一股子浓郁的酒精味道，杯底撒了白糖，用小勺子搅拌一下，入口很甜。这里最大的特色就在于来这里喝一杯的人们都还穿着滑雪靴，额头上还勒着雪地眼镜。他们兴致勃勃地玩一种敲钉子的游戏，不知道是敲进钉子的人喝酒呢还是买单呢！管他呢，室内乐曲强劲，屋外暮色四合，酒意正酣，今夜必然好眠！

宁静的因特拉肯

换了四次，上了五次火车，我们来到了因特拉肯西站。因特拉肯有两个火车站，东站和西站，我们入住的酒店 bernerhof 就在西火车站旁边，UBS 隔壁。和瑞士银行做邻居的酒店总是有些特色的，门口一个女子铜像般的雕塑，旁边的黑色椅子上铺着雪白的毛茸茸的羊毛垫子，看着好温暖。酒店大门很小，进门右手边就是前台，须发皆白的老爷爷正等着我们，他手边的桌子上摆着一小筐瑞士很出名的小饼干，是欢迎宾客们的，大堂里还摆着黄澄澄的橘子、包装纸颜色艳丽的巧克力和肥嘟嘟胖鼓鼓的带壳花生。电梯到三楼门一开就看见走廊转角蹲着一类似“思想者”的雕塑，右边墙壁上栖息着一只巨大的铁质蜻蜓。类似这样的艺术雕塑遍布酒店每个角落。酒店的房间朴素而温暖，仿古木质大衣柜，木质床架上柔软的床垫，简洁的小圆桌和玫瑰花纹布艺艺术椅子，很瑞士的温馨风格。

清晨的因特拉肯，天空飘起了细雨，空气清冷，一抬头就可以看到皑皑白雪的少女峰，因特拉肯就是被群山环抱的一座小镇，一座相对不那么高的山顶上有座教堂，昨晚抵达因特拉肯的时候我们还以为是天上的星，那是一只五角星形状的灯饰，妆点在教堂的尖顶上，静夜里格外明亮璀璨。因特拉肯入住的酒店因为毗邻火车站，睡梦里也能听见火车经过的轻微声响，却反而睡得很好呢，还真奇怪。

酒店的早餐很简单，橙汁和苹果汁很清甜，有瓜子仁的麦面包很香，热茶一壶，几片火腿，一只半熟蛋，酒店不远处还有麦当劳，路边也有几家中餐馆。走 3 分钟就有很大的超市。走累了，也可以去路边咖啡馆喝一杯。

雪山上的小木屋“农家菜”

先去了因特拉肯旅游局了解一下冬季运动的种类，搭乘直升飞机去没有雪道的地方滑野雪，这个项目适合那些喜欢挑战享受刺激运动的滑雪高手，初学者也可以跑去租借和售卖滑雪装备的店铺，了解一些基础知识。切记，一定要买双专业靠谱的滑雪袜，滑雪袜都长过滑雪靴，避免常规短袜子被雪靴勒紧把脚脖子勒出水泡来，保险起见建议一定要在里面穿打底裤的改穿连裤袜，不要穿只到脚踝的棉毛裤，再薄也还是有可能被雪靴勒在脚脖子上勒出水泡。一双专业的有保护脚踝的滑雪袜 50 瑞郎不到，不算便宜，但是物有所值。

瑞士因特拉肯的冬季运动丰富多彩，滑雪是瑞士人最喜欢的常规运动，从很小的时候，他们就开始学习滑雪，年轻人尤其喜欢更刺激的雪板，滑行、飞跃，像风一样的自由，是他们最享受的。snow shoe hiking(雪地鞋行走)也是很特别的体验，一辆小巴把我们载上山，山路弯弯，几个转弯就令人开始犯晕，路上还经过了一个长长的隧道，厉害的瑞士人很擅长在山里钻隧道，他们的隧道可以搭铁路跑火车，像采尔马特的马特洪峰，也可以像这里的一条，每隔一段，隧道旁边会有一个空间留给司机避让来车，这里车流也没那么多，所以很方便。

车子抵达了一个小小的缆车站，这里只有一个悬挂着的红色厢式缆车，每次最多运 5 个人，开缆车的老爷爷戴着神气的帽子，精神矍铄，笑眯眯告诉我们缆车刚装过牛，果然，车厢里有股子很乡土的气味。缆车那头是一幢小木屋，来自加拿大的向导兼教练告诉我们，雪地走大约 1 小时 30 分钟后回到这个小木屋吃地道的瑞士风味午餐。

小木屋的午餐相对比较简单，粗面包、腌肉和奶酪综合拼盘，还有甜滋滋的起泡葡萄酒和带汽矿泉水，炉里烈火熊熊，小木屋内很温暖，大家都吃得很香，很满足。

如果您在美国询问哪里能够吃到鲜嫩多汁、滋滋作响，并令人口水直流的牛排，大多数人都会推荐您去茹丝葵牛排馆。如今，著名美国高级餐厅茹丝葵牛排馆在大陆的首家门店已正式落户上海外滩。作为茹丝葵牛排馆的发源地，新奥尔良这座国际港口城市拥有丰富的文化和民族底蕴，几百年时间的演变造就了其独特的美食文化，融入了从克里奥尔到欧洲的不同风味。成立于 1965 年，上海店是这家由创始人鲁思·弗特 (Ruth Fertel) 在新奥尔良建立的牛排餐厅继日本、新加坡和中国的香港、台湾等美食之都后，在亚洲市场开设的第八家餐厅。

位于黄浦江畔外滩上的一座历史保护建筑内，茹丝葵牛排馆将为顾客提供顶级客制化熟成的澳大利亚和牛，其优异的肉质和卓越的油花含量使其成为顶级牛肉的代表，并以滋滋作响的热度向顾客呈上。餐厅拥有其引以为傲的独门烹饪秘籍，即品牌创始人鲁思·弗特 (Ruth Fertel) 专利研发的 982 摄氏度大烤炉，每份牛排都会以加热至 260 摄氏度的保温陶瓷盘向顾客呈上，从而确保牛排能够一直保持“滋滋作响”的热度；同时，为了完全保留牛排的风味，牛排中未添加任何调味汁。除此之外，在保持餐厅传统牛排供应的同时，茹丝葵牛排馆还为顾客提供了能够彰显新奥尔良风味的招牌菜品，其中包括干烹虾、蟹肉马丁尼、新奥尔良烹虾以及面包布丁配威士忌甜酱等。

顶级雅致的用餐氛围与美国南方的热情好客相得益彰，适合各类商务宴请、家庭聚会或是庆祝纪念日。



浦东嘉里 The MEAT 定义“周日早午餐”

上海浦东嘉里大酒店 The MEAT 扒餐厅于近期全新推出了半自助式周日早午餐，提供自助前菜及甜品、零点主菜及畅饮手工自酿啤酒、软饮、咖啡和茶。宾客将品尝到一系列餐厅的招牌菜，诸如澳大利亚神户西冷、榛子烤羊排、柠檬黄油大虾，还有经典的大份美食——包括三层牛肉汉堡、“扒”超级早餐(含牛排肉、煎香肠、煎蛋、土司及西红柿)和牛小排配土豆泥，体现了充满激情和活力的“嘉里精神”。

The MEAT 扒餐厅周日早午餐于上午 11:30 至下午 3 点营业。成人每位售价净价人民币 350 元，四至十二岁孩童每位售价净价人民币 128 元。

作为兼具现代与时尚休闲的牛排馆和烧烤餐厅，The MEAT 扒餐厅崇尚自然风味，选用最优质澳大利亚安格斯牛肉进行简单烹饪，力求呈现顶级原材料最佳口感。其中，“澳大利亚神户战斧牛排”是餐厅的一道招牌菜，一块重约 1.8 公斤的纯牛肉经大厨的精心切割和烹制之后，香味浓郁、肥厚多汁、口感鲜美，可供 4 位客人享用。



关于牛排的顶级想象 茹丝葵大陆首家门店来了