SWISSUNIVERSE

LUXURY MOMENTS FOR FIRST AND BUSINESS CLASS FLYERS

PEOPLE ✈ PLACES ✈ PLEASURE

Montreal Mallorca Grand Openings

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.

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

Balearic gourmet feelings

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 auch 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 Mandelbaumfeldern.

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 Ingredienzen, mit welchen in Palma gekocht wird. Neben aufregenden neuen Restaurants wie dem Fera, dem Botànic oder dem Quadrat gibt es auf der Insel nicht nur die moderne Gastroszene zu entdecken, sondern auch Gastronomen wie Josef Sauerschell. Der Wahlmallorquiner 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 Maiorica ist grösser denn je. Von Zürich aus ist die Sehnsuchtsinsel in nur gerade 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-winning 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 hot spot is just a two-hour flight from Zurich. Head to Mallorca for a weekend that is sure to delight your senses.

Photo: ZVG

Der perfekte Mix zwischen luxuriösen Materialien, modernem Design und mallorquinischem Landhausstil: einer der vielen Rückzugsorte in der wunderschönen Finca Serena.

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

Oben: Goldenes Abendlicht geniesst man auf der Gartenterrasse der Finca Serena im Restaurant Jacaranda. Unten: Pool mit Panoramablick auf das ursprüngliche Binnenland Pla de Mallorca.

Top: Golden evening light can be enjoyed on the garden terrace of Finca Serena in the restaurant Jacaranda. Bottom: Swimming pool with a panoramic view of Mallorca's pristine interior.

Our favourites in Mallorca

1. **Finca Serena, Montuïri:** A new resort just 20 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 Marió, 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. esracodesteix.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 Benítez's exceptionally creative menus feature 100 per cent organic ingredients and are served in a stylish five-star atmosphere. canbordoy.com/botanic

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-Llucmajor:** 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. caprocat.com

Our wine recommendation: On Mallorca, Swiss native Gregory Hirschmann produces premium wines such as Gran Vin Son Mayol and Premier Vin Son Mayol in the style of the great Bordeaux. The spectacular winery Son Mayol is only 20 minutes away from Palma. It can be visited in spring, summer and winter or rented for events. bodegasonmayol.es