

Wein & Gastronomie

Vin et Gastronomie
Wine and Gastronomy

Kreuzfahrten von Juni bis September 2011 im Upper Rhine Valley

Croisières de juin à septembre 2011 dans le Rhin Supérieur - Cruises in the Upper Rhine Valley in the months of June until September 2011

Erste grenzüberschreitende Kreuzfahrt mit Sterneköchen aus Frankreich, Deutschland und der Schweiz!

Genießen Sie zwei Gourmet-Tage auf dem Rhein zwischen Basel und Strasbourg.

Sie werden bei einem mehrgängigen Menü und exzellenten Weinen von Sterneköchen aus der Region verwöhnt. Mit Musik und Tanz klingt der Abend an Bord aus. Nach Ihrer Übernachtung in der Komfortkabine wird Ihnen das Frühstück an Deck serviert. Ausflugsmöglichkeiten und regionale Spezialitäten runden das kulinarische Erlebnisprogramm ab.

Première croisière transfrontalière avec de grands Chefs étoilés de France, d'Allemagne et de Suisse!

Venez profiter de deux jours "gourmets" sur le Rhin entre Bâle et Strasbourg.

Vous serez invités à déguster un menu gastronomique accompagné de grands crus préparés par les chefs Étoilés de la région. Musique et danse clôtureront la soirée à bord. Après une nuit passée dans une cabine tout confort, votre petit-déjeuner vous sera servi sur le pont. Les possibilités d'excursions et les dégustations de spécialités régionales compléteront le programme de cette aventure culinaire.

The first transborder cruise with gourmet chefs of France, Germany and Switzerland!

Enjoy two Gourmet days on the Rhine river between Basel and Strasbourg.

You will be indulged by the Michelin-starred chefs of the region with a menu of several courses accompanied by excellent wines. Music and dance will round off your evening aboard. After an overnight stay in a comfortable cabin you will be served breakfast on deck. Excursions and regional specialities will complete the culinary experience program.



UPPER RHINE VALLEY

ALSACE REGION BASEL BLACK FOREST PALATINATE

www.upperhinevalley.com

Buchung/réservation/reservation :
info@croisieurope.com

Detail programm/détails du programme/program
details : urv@fwtm.freiburg.de
+49 (0) 761 3881-1216

Groupe-com.com | conception Press-agrum.com | photo credits © Südliche Weinstraße e.V. © FWTM/Raach © Basel Tourismus



Region der Sterne UPPER RHINE VALLEY
La Région des Étoilés • The Region of Stars
ALSACE REGION BASEL BLACK FOREST PALATINATE



Region der Sterne

Régions des Étoilés
The Region of Stars



DER OBERRHEIN, EINE EUROPaweIT EINZIGARTIGE GASTRONOMIE-REGION.

Keine andere Region verfügt über eine solch vortreffliche Dichte an Gourmet-Gastronomie und Erzeugern von Spitzenweinen wie das Upper Rhine Valley. Die gesamte Fülle des kulinarischen Angebots am Oberrhein wird erstmals in einer trinationalen Sonderausgabe des roten Michelin-Restaurantführers zusammengeführt und ist ab 21.03.2011 im Buchhandel erhältlich.



LE RHIN SUPÉRIEUR, UNE RÉGION TRANSFRONTALIÈRE UNIQUE EN EUROPE.

Aucune autre région ne dispose d'une telle densité de gastronomie d'excellence et de producteurs de vins d'exception. L'ensemble de l'offre gastronomique fera pour la première fois l'objet d'un guide rouge Michelin dédié à la Vallée du Rhin Supérieur, une édition spéciale qui sera mise en vente dès le 21 mars 2011.



UPPER RHINE VALLEY, A GASTRONOMIC TRANSBORDER REGION UNIQUE IN EUROPE

No other region can offer such a splendid density of Gourmet gastronomy and producers of premium wines as the Upper Rhine Valley. The entire abundance of the culinary offer in Upper Rhine is gathered for the first time in a trinational issue of Guide Rouge Michelin and is available in the book trade from 21.03.2011.



AUBERGE DU CHEVAL BLANC - P. BASTIAN ★

AU CYGNE - F. PAUL ★★

RELAIS DE LA POSTE - L. HUGUET ★

LE CERF - M. HUSSER ★

LA CAMBUSE - B. LEFÈVRE ★

AU CROCODILE - L. KIENZ ★

BUERHEISEL E. WESTERMANN ★

LA CASSEROLE - É. GIRARDIN ★

UMAMI - R. FIEGER ★

HOSTELLERIE DU ROSENMEER - H. MAETZ ★

LA FOURCHETTE DES DUCS - N. STAMM ★★

LE BISTRO DES SAVEURS - T. SCHWARTZ ★

AU VIEUX COUVENT - J. & A. ALBRECHT ★

AUBERGE FRANKENBOURG - S. BUECHER ★

RESTAURANT AUBERGE DE L'ILL - M. HAEBERLIN ★★★

MAXIMILIEN - J.-M. ELBIN ★

LA TABLE DU GOURMET - J.-L. BRENDEL ★

LE CHAMBARD - O. NASTI ★

JY'S - J.-Y. SCHILLINGER ★

L'ATELIER DU PEINTRE - L. LEFÈVRE ★

LA NOUVELLE AUBERGE - B. LERAY ★

AUBERGE DU CHEVAL BLANC - G. KOEHLER ★

PHILIPPE BOHRER - P. BOHRER ★

IL CORTILE - S. D'ONGHIA ★

LA POSTE - J.-M. KIENY ★

AUBERGE ST-LAURENT - M. ARBEIT ★

ZUR SÄGE - F. SUTER ★

OSTERIA TRE - G. GARIGLIANO ★

RESTAURANT GEORGES WENGER - G. WENGER ★★

ZUM ALTEN STEPHAN - ZAUGG'S ZUNFSTUBE - A. ZAUGG ★

FRANCE

GERMANY

SWITZERLAND

PALATINATE

KARLSRUHE

BADEN-BADEN

STRASBOURG

ALSACE

BLACK FOREST

COLMAR

FREIBURG

MULHOUSE

BASEL

REGION BASEL

- STEVERDING'S ISENHOF - P. STEVERDING ★
- ZUR KRONE, KRONEN RESTAURANT - K.-E. KUNTZ ★
- ZUM LÖWEN - M. NAGY ★
- OBERLÄNDER WEINSTUBE - S. ANDERS ★
- HOTEL VILLA HAMMERSCHMIEDE - T. JOCHIM ★
- RESTAURANT & HOTEL SCHLOSS EBERSTEIN - B. WERNER ★
- LE JARDIN DE FRANCE - S. BERNHARD ★
- RÖTTELE'S RESTAURANT - A. RÖTTELE ★
- BRENNER'S PARK-HOTEL & SPA, PARK RESTAURANT - A. KROLIK ★★
- HOTEL TALMÜHLE, RESTAURANT FALLERT - G. FALLERT ★
- RESTAURANT WILDER RITTER - C. BAUR ★
- HOTEL BAREISS, RESTAURANT BAREISS - C.-P. LUMPP ★★★
- HOTEL TRAUBE TONBACH, SCHWARZWALDSTUBE - H. WOHLFAHRT ★★★
- HOTEL SACKMANN, GOURMETRESTAURANT SCHLOSSBERG - J. SACKMANN ★
- HOTEL DOLLENBERG, LE PAVILLON - M. HERRMANN ★★
- HOTEL-RESTAURANT ADLER - O.&D. FEHRENBACHER ★
- MERKLES RESTAURANT - T. MERKLES ★
- SCHWARZER ADLER - A. STRUBINGER ★
- COLOMBI HOTEL, ZIRBELSTUBE - A. KLINK ★
- GASTHOF ZUM STORCHEN - F. HELFESRIEDER ★
- HOTEL-RESTAURANT HIRSCHEN - D. STEINER ★
- HOTEL-RESTAURANT ADLER - W. ZUMKELLER ★
- HOTEL & RESTAURANT TRAUBE BLANSINGEN - H. WEISSER ★
- BEL ETAGE IM TEUFELHOF - M. BAADER ★
- LES QUATRE SAISONS - P. MOSER ★
- HÔTEL LES TROIS ROIS, CHEVAL BLANC - P. KNOGL ★★
- STUCKI - T. GRANDITS ★
- RESTAURANT TRAUBE - A. SGIER ★
- RESTAURANT RYOKAN HASENBERG - USAGIYAMA - K. ARIMURA ★
- GOURMET RESTAURANT LAMPART'S - R. LAMPART ★★
- RESTAURANT ATTISHOLZ - LE FEU - J. SLASCHECK ★