

Loison

PASTICCERI DAL 1938



Panettone Gottardo

Bachmann
seit 1897



Svizzera.
semplicemente naturale.

IL PANETTONE, UN DOLCE TRANSALPINO

DER PANETTONE - EIN "TRANSALPINER" KUCHEN

Viaggiano le persone e con loro anche le tradizioni gastronomiche. Ci piace immaginare che il panettone, dolce tipico di Milano, sia arrivato a Lucerna valicando il San Gottardo. Secondo una delle leggende, il panettone fu servito per la prima volta alla corte di Ludovico il Moro intorno al 1490. Ma l'usanza di mangiare a Natale del pane arricchito con farina, burro, zucchero e uvette è già attestata nel Medioevo. Dalla Lombardia alla Svizzera il passo è breve grazie alle intense relazioni fra i due territori. Con l'apertura della strada carrozzabile, negli anni '30 dell'Ottocento, e della ferrovia, nel 1882, il traffico lungo l'asse del San Gottardo esplode. A inizio '900 il panettone è venduto nelle pasticcerie elvetiche come dolce natalizio destinato alle élite. Spesso viene pubblicizzato con la dicitura "di Milano" a indicarne l'origine. Nel secondo Dopoguerra diventa un prodotto di massa e cibo della memoria per i tanti italiani che lavorano in Svizzera. Ancora oggi è uno dei regali più gettonati da portare oltre confine. In treno su e giù per il San Gottardo...

Menschen reisen und mit ihnen auch die gastronomischen Traditionen. Wir stellen uns gerne vor, dass der Panettone, eine typische Mailänder Kuchenspezialität, über den Gotthardpass nach Luzern gekommen ist. Die Legende erzählt, dass der Panettone zum ersten Mal um 1490 am Hof von Ludovico Sforza, (il Moro, 'der Dunkle' genannt) serviert wurde. Aber der Brauch, zu Weihnachten ein mit Mehl, Butter, Zucker und Rosinen angereichertes Brot zu verzehren, ist bereits aus dem Mittelalter überliefert. Dank der intensiven gegenseitigen Beziehungen ist der Schritt von der Lombardei in die Schweiz nicht weit. Mit der Eröffnung der Fuhrwerkstraße in den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts und der Bahnverbindung im Jahr 1882 nimmt der Verkehr entlang der Gotthardachse großen Aufschwung. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der Panettone als Weihnachtskuchen in den Schweizer Feinbäckereien an die gehobenen Schichten verkauft. Oft trägt er die Aufschrift 'aus Mailand', um die Herkunft zu bezeugen. In der Nachkriegszeit war er bereits ein Massenprodukt. Für viele Italiener, die in der Schweiz arbeiten, wurde er zum Kuchen der Nostalgie. Noch heute ist der Panettone eines der beliebtesten Geschenke, das man gerne über die Grenze mitbringt. Im Zug hinauf und hinunter durch den Gotthard-Basistunnel...



LA SVIZZERA PIÙ VICINA

A dicembre 2016 entra in funzione il nuovo tunnel del San Gottardo: diminuiscono i tempi di percorrenza in treno tra Italia e Svizzera, in particolare tra Milano e Lucerna, due città unite da scambi culturali e commerciali fin dal XIII secolo. Inizialmente il valico aveva solo un'importanza locale, ma con la creazione nel 1200 di un passaggio attraverso le impervie gole della Schöllenen e la costruzione nel 1595 del ponte del diavolo, il San Gottardo diventa uno dei collegamenti più importanti tra nord e sud delle Alpi. Nel 1830 comincia l'epopea delle diligence postali e nel 1882 apre la prima galleria ferroviaria. Anche su rotaia rimane inalterata la bellezza di questo tracciato che si snoda tra villaggi, pascoli e rocce di granito. L'apertura della nuova galleria di base del San Gottardo rende il viaggio ancora più rapido ma non meno emozionante.



DIE SCHWEIZ RÜCKT NÄHER

Im Dezember 2016 wird der neue Gotthard-Basistunnel in Betrieb genommen: Die Fahrzeiten mit dem Zug zwischen Italien und der Schweiz verkürzen sich dadurch, besonders zwischen Mailand und Luzern - zwei Städte, die sich seit dem 13. Jahrhundert durch enge Kultur- und Handelsbeziehungen sehr nahe stehen. Anfangs war der Passübergang nur von lokaler Bedeutung, doch mit der Anlage eines Saumwegs durch die unwegsame Schöllenschlucht um das Jahr 1200 und mit dem Bau der Teufelsbrücke im Jahr 1595, wurde der Gotthardpass zu einer der wichtigsten Nord-Süd-Verbindungen über die Alpen. Im Jahr 1830 begann das Zeitalter der Postkutschen. 1882 wurde der erste Eisenbahntunnel eröffnet. Die Schönheit dieser Strecke, die sich ihren Weg zwischen Dörfern, Weiden und Granitfelsen bahnt, kann man auch auf der Schiene voll genießen. Dank der Inbetriebnahme des Gotthard-Basistunnels wird die Reise noch kürzer, sie bleibt aber weiterhin ein spannendes Erlebnis!





IL PANETTONE GOTTARDO

DER GOTTHARD-PANETTONE

Ingredienti svizzeri e maestria italiana: dal connubio di esperienze nasce il Panettone Gottardo per celebrare l'apertura del nuovo tunnel.

Protagonisti di questa avventura Dario Loison e i fratelli Bachmann, che miscelano sapientemente la ricetta base di casa Loison con il burro del Caseificio Gottardo di Airolo e il cioccolato Felchlin, azienda storica con sede a Svitto. La scelta del dolce e dei prodotti non sono casuali. Il panettone ricorda un po' la sagoma di una montagna, mentre burro e cioccolato vengono dalle regioni alpine ai piedi del massiccio del San Gottardo: da un lato i Cantoni sulle sponde del Lago di Lucerna, dove si parla tedesco, dall'altra il Ticino, che condivide la lingua con la vicina Italia.

Il risultato è una gustosa variante di panettone distribuito in Svizzera, nei negozi Bachmann, e in Italia, in alcune selezionate pasticcerie, a suggello di una relazione positiva tra i due paesi che continua da secoli e che si rafforza grazie a collegamenti in treno ancora più rapidi.



Schweizer Zutaten und italienische Meisterschaft: Der Gotthard-Panettone ist das Resultat der Mischung von schweizerischem und italienischem Know-how. Mit dieser Kreation wird die Inbetriebnahme des neuen Tunnels gefeiert.

Die Hauptpersonen in diesem Abenteuer sind Dario Loison und die Brüder Bachmann; sie vermengen das Basisrezept des Hauses Loison gekonnt mit der Butter der Gotthard-Käserei von Airolo und mit der Schokolade Felchlin, einem historischen Betrieb in Schwyz. Die Wahl des Kuchens und der Produkte sind kein Zufall. Die Form des Panettone erinnert ein wenig an eine Bergsilhouette, während Butter und Schokolade aus den alpinen Regionen am Fuße des Gotthardmassivs stammen. Auf der einen Seite befinden sich die Kantone am Ufer des Vierwaldstättersees, wo man Deutsch spricht, und auf der anderen liegt das Tessin, das seine Sprache mit dem Nachbarland Italien teilt.

Das Ergebnis ist eine schmackhafte Variante des Panettone, der in der Schweiz in den Bachmann-Filialen und in Italien in einigen ausgewählten Feinbäckereien verkauft wird, um die gute, seit Jahrhunderten fortwährende Beziehung der beiden Länder hervorzuheben, die durch noch schnellere Zugverbindungen immer enger wird.



MATTHIAS BACHMANN
& DARIO LOISON

LOISON: PASSIONE E TRADIZIONE

LOISON: LEIDENSCHAFT UND TRADITION

“La Tradizione è il nostro principale ingrediente, la Passione è il calore che scalda i nostri forni: da tre generazioni creiamo Pasticceria d’Autore, oggi sulle tavole di tutto il mondo”.

“Die Tradition ist unsere wichtigste Zutat, die Leidenschaft ist die Energie, die unsere Backöfen aufheizt: Seit drei Generationen kreieren wir süße Haubenspezialitäten, die heute weltweit serviert werden.”

Dario Loison





BACHMANN: INNOVAZIONE DA GENERAZIONI

BACHMANN: INNOVATION SEIT GENERATIONEN

“Più di 100 anni fa il nostro bisnonno Anton gestiva una piccola panetteria a Sursee, vicino a Lucerna. Non avrebbe mai immaginato di gettare le basi per lo sviluppo di un'azienda familiare così fiorente. Oggi la quarta generazione dei Bachmann, da noi rappresentata, è alla guida di una prestigiosa pasticceria-panetteria che è conosciuta in tutta la Svizzera per le sue competenze artigianali, per la qualità degli ingredienti e per le sue specialità dolciarie”.

www.confiserie.ch

“Vor über 100 Jahren betrieb unser Urgroßvater Anton eine kleine Bäckerei in Sursee, in der Nähe von Luzern. Er hätte sich niemals gedacht, dass sein kleiner Betrieb einmal der Grundstein eines so erfolgreichen Familienunternehmens sein würde. Heute führt die durch uns vertretene vierte Bachmann-Generation eine renommierte Bäckerei-Konditorei, die in der ganzen Schweiz für ihre handwerklichen Kompetenzen, für die Qualität der Zutaten und für die süßen Spezialitäten bekannt ist”.

www.confiserie.ch

Raphael e Matthias Bachmann



Raphael Bachmann
Matthias Bachmann







1 Lievito madre* + farina + acqua
Mutterhefe ("Lievito Madre") + Mehl + Wasser

2 Rinfreschi ogni 6 -12 ore
Auffrischung alle 6 - 12 Stunden

3 Processo della pasta acida
Bildung des Sauerteigs

4 **1° IMPASTO**
Erste Knetphase

5 Riposo/Lievitazione
Ruhe / Gehenlassen

6 **2° IMPASTO**
Zweite Knetphase

7 Riposo/Lievitazione
Ruhe / Gehenlassen

8 **3° IMPASTO**
Dritte Knetphase

9 Porzionatura
Portionierung

10 Riposo/Lievitazione
Ruhe / Gehenlassen

11 Modellazione
Modellierung

12 Lenta lievitazione finale
Langsames letztes Gehenlassen

13 Finitura superficie superiore
Dekoration der Oberfläche

14 Lenta cottura
Langsames Backen

1h

15 Lenta Stagionatura/Raffreddamento naturale
Langsame Reife / Natürliche Abkühlung

16 Confezionamento manuale
Manuelle Verpackung

SONIA DESIGN

LA PAZIENTE LAVORAZIONE

72 h

GEDULD BEI DER ZUBEREITUNG

- * Come da vecchia tradizione, è fatto solamente da pasta acida e la sua lenta lievitazione
- * Ganz nach alter Tradition wird der Kuchen nur aus Sauerteig zubereitet, der langsam und natürlich aufgeht.

Sessioni alternate di impasto e lievitazione partendo da una porzione del cosiddetto "lievito madre" aggiungendo solo acqua e farina: il segreto sta nell'esperienza dell'artigiano. Der Teig wird abwechselnd geknetet und in Ruhe gelassen, wobei man mit einer Portion des sogenannten "lievito madre" (Mutterhefe) beginnt und nur Wasser und Mehl beifügt. Das Geheimnis liegt in der handwerklichen Erfahrung des Bäckers.

Aggiunta progressiva e lenta degli ingredienti di base: farina, acqua, uova, zucchero e burro. Die Basiszutaten werden langsam und laufend hinzugefügt: Mehl, Wasser, Eier, Zucker und Butter.



Più di 12 ore di lievitazione finale: processo lento per un aroma che dura. Das letzte Gehenlassen braucht mehr als 12 Stunden: Der langsame Vorgang führt zu einem dauerhaften Aroma.

Tradizionale taglio manuale a croce o eventuale copertura di cioccolato, glassa di mandorle... Traditioneller händischer Kreuzschnitt oder eventuelle Glasur mit Schokolade oder Zuckermandelguss

1 ora circa a 180°C/190°C, ma il diagramma tempi/temperatura è complesso. Eine Stunde circa bei 180°C/190°C, wobei das Zeit-Temperatur-Verhältnis sehr komplex ist.

Nessuna foratura industriale, solo riposo a temperatura ambiente per 6/8 ore. Kein industrielles Abkürzungsverfahren, nur Ruhe und Raumtemperatur für 6/8 Stunden.

Molte soluzioni d'incarto, tutte contraddistinte dall'eleganza e raffinatezza Sonia Design. Viele Arten der Verpackung, jeweils mit Eleganz und raffiniertem Stil von Sonia Design.



IL SEGRETO: LA LENTA LIEVITAZIONE NATURALE

DAS GEHEIMNIS: DER LANGSAME
NATÜRLICHE PROZESS DES AUFGEHENS

La qualità della lavorazione consiste nel rispetto dei lenti e lunghi tempi: **72 ore di paziente attesa, oggi come un tempo.**

La qualità e i sapori sono tutelati proprio da un processo non forzato, rispettoso quindi delle qualità organolettiche esclusive. Il controllo estremo della qualità si esercita in ogni singolo momento della produzione, a tutela di un processo che ha nella sua più antica procedura la sua più certa garanzia **per Voi.**



Die hohe Qualität der Zubereitung liegt in der Einhaltung der langsamen und langwierigen Ruhezeiten: **72 Stunden des geduldigen Wartens, heute wie damals.**

Die Qualität und der Geschmack sind auf dieses nicht forcierte Herstellungsverfahren zurückzuführen, mit dem organoleptisch einzigartige Eigenschaften berücksichtigt werden. Die extrem strenge Qualitätskontrolle erfolgt in jedem Schritt und bürgt so für einen streng traditionellen Produktionsprozess. Das ist die beste Garantie für Sie.



72 h



PIERO (DETTO "PEIO")
PIERO (GENANNT "PEIO")

CON LOISON DA OLTRE 40 ANNI
SEIT ÜBER 40 JAHREN IN DER FIRMA LOISON

FELCHLIN, IL LATO NOBILE DEL CIOCCOLATO

FELCHLIN, DIE EDLE SEITE
DER SCHOKOLADE

Storico marchio svizzero del cioccolato, Felchlin rifornisce di cacao, di pregiati cioccolati di copertura, semilavorati e glasse le pasticcerie di tutto il mondo. Tutte le fasi di lavorazione, secondo metodi tradizionali, sono svolte nella sede di Ibach, nel Canton Svitto. Dalla scelta delle materie prime – latte e zucchero della Svizzera, fave di cacao di produttori esclusivi – al confezionamento si mira alla qualità, alla cura artigianale e al rispetto dei lavoratori e dell'ambiente. Fiore all'occhiello sono i prodotti della linea Grand Cru fatti con cacao monorigine (coltivazioni selezionate di cacao nelle regioni "Origins") e che hanno una massa di cacao tra il 35 e l'88%.

www.felchlin.com



Die historische Schweizer Schokoladenmarke Felchlin beliefert weltweit Konditoreien mit Kakao, hochwertiger Kuvertüreschokolade, Schokolade-Halbfabrikate und Glasuren. Sämtliche Herstellungsstufen erfolgen gemäß althergebrachter Methoden im Firmensitz von Ibach im Kanton Schwyz. Von der Wahl des Rohmaterials – Milch und Zucker aus der Schweiz, Kakaobohnen von exklusiven Herstellern – bis hin zur Verpackung konzentriert man sich auf Qualität, handwerkliche Sorgfalt, Rücksicht auf die Mitarbeiter und die Umwelt. Die bekannteste Spezialität des Hauses sind die Produkte der "Grand Cru"-Linie, hergestellt aus sortenreinen Kakaobohnen (ausgewählte Regionen), mit 35 bis 88% Kakaogehalt.





IL BURRO, L'AROMA DEI MONTI

DIE BUTTER, DAS AROMA DER BERGE

Il segreto del burro usato per il Panettone Gottardo è custodito negli alpeggi, a 2'000 metri d'altitudine, a ridosso dell'Ospizio che custodiva il passo del San Gottardo. Qui d'estate pascolano le vacche che riforniscono di latte il Caseificio Gottardo di Airolo. L'aria pura e la dieta a base di erbe alpine ad alta biodiversità influiscono sulla bontà dei prodotti del caseificio, sorto ai piedi del leggendario massiccio. La flora alpina trasmette sapore, aromi e benefici unici al burro e agli altri formaggi freschi o stagionati dal marchio DOP. Oltre alla produzione e alla vendita, il Caseificio funge da ristorante, con specialità rigorosamente locali, e propone laboratori per cimentarsi nell'arte casearia.

www.cdga.ch

Die Quelle des edlen Geschmacks der Butter für den Gotthard-Panettone befindet sich auf den Almen, in 2'000 m Höhe, in der Nähe des Hospizes, das einst als Herberge auf dem Gotthardpass diente. Dort weiden im Sommer die Kühe, welche die Milch für die Gotthardkäserei in Airolo produzieren. Die reine Luft und das Futter mit Alpenkräutern von hoher biologischer Vielfalt beeinflussen die Schmackhaftigkeit der Produkte dieser Käserei am Fuße des legendenumwobenen Bergmassivs. Die alpine Flora verleiht der Butter und den Käsesorten – ob frisch oder gereift – den typischen Geschmack und das feine Aroma. Für die Echtheit der Käsesorten garantiert die geschützte Ursprungsbezeichnung. Neben der Produktion und dem Verkauf betreibt die Käserei ein Restaurant mit lokaler Küche und organisiert auch Kurse, bei denen man die Kunst der Käseherstellung näher kennenlernen kann.





INGREDIENTI DI QUALITÀ

HOCHWERTIGE ZUTATEN

La prelibatezza del Panettone Gottardo deriva da una scelta rigorosa degli ingredienti. Solo materie prime di alta qualità vengono utilizzate per la produzione del dolce transalpino, seguendo processi produttivi garantiti e certificati. Le uova fresche e il latte di allevamenti sicuri, il burro degli alpeggi del San Gottardo, fior di farina e zucchero italiano lavorato fresco sono gli ingredienti base che si arricchiscono con l'aromatica e unica vaniglia Mananara del Madagascar* (*Presidio Slow Food) e il pregiato cioccolato Felchlin, proveniente da coltivazioni di cacao in aree selezionate.

Die strenge Auswahl der Zutaten macht den Gotthard-Panettone zu einer ausgesprochenen Köstlichkeit. Zur Herstellung des "transalpinen" Kuchens wird nur erstklassiges Rohmaterial verwendet und die Produktionsstufen sind garantiert und zertifiziert. Frische Eier und Milch aus kontrollierten Zuchtbetrieben, Butter von den Almen des Gotthardmassivs, feinstes Mehl und frisch verarbeiteter Zucker aus Italien sind die Basiszutaten. Geschmacklich gekrönt wird der Panettone durch Zugabe der aromatisch einzigartigen Mananara-Vanille aus Madagascar* (*Slow Food Präsidien) und der edlen Felchlin-Schokolade, deren Kakao ausgewählten Plantagen bestimmter geographischer Gebiete entstammt.





GLI AROMATICI:
DALL'OLFATTO AL GUSTO

DIE AROMEN:
VOM GERUCHS- ZUM
GESCHMACKSSINN



Sono oggi più di 80 le specialità dolciarie Loison tra pasticceria cosiddetta "da ricorrenza" (Panettoni, Pandori, Focacce, Colombe), Veneziana, Biscotteria e altre varie produzioni quali Plum-cake, Sbrisolone, Maranee, tipiche della tradizione pasticceria.



Heute gibt es über 80 Kuchenspezialitäten des Hauses Loison, die sogenannten "Feiertagskuchen" (Panettone, Pandoro, Focaccia, Colomba), Veneziana, Kekse und verschiedene andere Mehlspeisen wie Plumcake, Sbrisolona, Maranea, die ebenfalls typisch für die Feinbäckereitradition sind.



UN RICCO ASSORTIMENTO
EINE REICHE PRODUKTPALETTE



L'offerta della Confiserie Bachmann è grande e variegata: oltre a prodotti da forno tradizionali si possono gustare fine pasticceria ed esclusivi prodotti dolciari. Nella cucina creativa di Bachmann vengono preparate numerose specialità: i più famosi sono i singolari "Schutzengeli-Truffles", i cioccolatini con le ali d'angelo, nonché il simbolo di Lucerna, il "Wasserturm Stein".



Das Angebot der Confiserie Bachmann ist bunt und gross: neben klassischen Brot- und Backwaren werden feine Patisserie- und Confiserie Exklusivitäten angeboten und in der Kreativ-Küche von Bachmann zahlreiche Spezialitäten zubereitet. Die wohl bekanntesten sind die einzigartigen Schutzengeli-Truffles und das kulinarische Wahrzeichen von Luzern, der Wasserturm Stein.



SVIZZERA, UN PAESE DAI MILLE VOLTI

DIE SCHWEIZ, EIN LAND MIT TAUSEND GESICHTERN

Dai laghi contornati di palme alle cime innevate, dai borghi medievali alle pulsanti città, dagli sport estremi alle proposte culturali. La Svizzera racchiude su una superficie di soli 40'000 km² un'immensa varietà di bellezze turistiche. In ogni stagione la Svizzera vale un viaggio. L'inverno si colora di bianco con le tante proposte per chi scia o per chi, semplicemente, ama vivere la montagna in un'atmosfera da fiaba. E profuma di cannella nei mercatini che animano borghi e città durante l'Avvento. Da non dimenticare i percorsi panoramici a bordo di treni, autobus e battelli che regalano scorci mozzafiato: c'è il mitico trenino rosso del Bernina, patrimonio Unesco, o la cremagliera più ripida del mondo che conduce sul Monte Pilatus o ancora la Ferrovia della Jungfrau che sale alla quota vertiginosa di 3'454 metri. Qualunque sia la destinazione prescelta, la Svizzera è una meta di cui innamorarsi. Scopri dove andare su Svizzera.it

Buon viaggio!

Armando Troncana
Direttore Svizzera Turismo Italia

Von palmengesäumten Seen bis zu beschneiten Bergspitzen, von mittelalterlichen Dörfern zu pulsierenden Städten, von Extremsportarten zu kulturellen Angeboten, die Schweiz bietet auf einer Oberfläche von nur 40'000 km² eine unzählige Vielfalt an touristischen Sehenswürdigkeiten. Die Schweiz ist zu jeder Jahreszeit eine Reise wert. Der Winter kleidet sich weiß durch die vielen Angebote für Skifahrer und für diejenigen, die einfach die Bergwelt in einer märchenhaften Atmosphäre erleben möchten. Und er duftet nach Zimt auf den Adventmärkten, die Dörfer und Städte in der Vorweihnachtszeit beleben. Nicht zu vergessen sind die Panoramarundfahrten mit Bahn, Bus und Schiff, die atemberaubenden Aussichten ermöglichen: Hier gibt es die berühmte rote Berninabahn, ein UNESCO Welterbe, die steilste Zahnradbahn der Welt, die den Pilatus bezwingt und auch die Jungfraubahn, die auf eine schwindelnde Höhe von 3'454m klettert. Welches Reiseziel man auch immer wählt, die Schweiz ist ein Ort zum Verlieben. Entdecken Sie Ihr Reiseziel auf MySwitzerland.com

Gute Reise

Armando Troncana
Direktor Schweiz Tourismus Italien





LA SVIZZERA IN TRENO, AUTOBUS E BATTELO

DURCH DIE SCHWEIZ MIT BAHN, AUTO UND SCHIFF

Immagina un Paese nel quale il viaggio in treno, autobus e battello non sia solo rilassante, ma entusiasmante allo stesso tempo. Un Paese che, grazie alla più fitta rete di trasporti pubblici al mondo, ti permetta di raggiungere in tutta facilità anche i suoi angoli più remoti. Un Paese che, guidato da un inesauribile spirito pionieristico, non abbia mai smesso nel corso dei decenni di innovare e stupire il mondo intero con meraviglie dell'ingegneria ferroviaria. Un Paese divenuto celebre non solo per la sua proverbiale puntualità, ma anche per le sue nostalgiche cremagliere, le sue temerarie funicolari e i suoi storici battelli a vapore. Un Paese dalle straordinarie bellezze naturali, che potrai ammirare comodamente seduto a bordo di leggendari treni panoramici. Un Paese che ieri come oggi crede e scommette nel trasporto pubblico, per farlo divenire ogni giorno di più uno dei simboli della sua eccellenza. Questo Paese è la Svizzera, e ti invitiamo a scoprirla in treno, autobus e battello.

Stellen Sie sich vor, es gäbe ein Land, in dem das Reisen mit Bahn, Bus und Schiff nicht nur entspannend, sondern zugleich auch spannend wird. Ein Land, in dem Sie dank des weltweit dichtesten öffentlichen Verkehrsnetzes auch noch so entfernte Orte ganz einfach erreichen können. Ein Land, das - von unermüdlichem Pioniergeist geleitet - im Laufe der Jahrzehnte nach wie vor innovativ wirkt und die gesamte Welt mit seinen Wundern der Eisenbahntechnik ins Staunen versetzt. Ein Land, das nicht nur durch die sprichwörtliche Schweizer Pünktlichkeit berühmt wurde, sondern auch durch die nostalgischen Zahnradbahnen, die gewagten Standseilbahnen und die historischen Dampfschiffe. Ein Land mit außerordentlichen Naturschönheiten, die Sie gemütlich an Bord von legendären Panoramazügen bewundern können. Ein Land, das gestern so wie heute auf den öffentlichen Verkehr setzt, um ihn von Tag zu Tag mehr zu einem Symbol der Schweizer Vortrefflichkeit zu machen. Entdecken Sie dieses Land, die Schweiz, mit der Bahn, dem Bus und dem Schiff! Wir laden Sie herzlich dazu ein.



Info, consigli e prenotazioni / Information, Beratung und Buchung

Contattaci!
Kontaktieren
Sie uns!



Ti daremo i migliori consigli, ti aiuteremo nella pianificazione del tuo viaggio e prenoteremo il tuo hotel. Ci trovi al numero gratuito 00800 100 200 30* o su Svizzera.it

* È possibile che vengano addebitate delle tasse locali.

Wir bieten Ihnen die beste Beratung, helfen Ihnen bei der Reiseplanung und buchen Ihr Hotel. Wir sind gratis unter der Nummer 00800 100 200 30* erreichbar oder auf MySwitzerland.com

* Lokale Gebühren können anfallen.

Il Gottardo ieri e oggi con un clic. Trovi tutte le curiosità e le proposte di viaggio su: **Svizzera.it/gottardo**
Scopri in anteprima novità, eventi e offerte. Iscriviti alla nostra newsletter su: **Svizzera.it/newsletter**
Diventa fan su Facebook: **Svizzera.it/facebook.**

Der Gotthard gestern und heute mit einem Klick. Kurioses und Reisevorschläge auf **MySwitzerland.com/gottardo**
Veranstaltungsvorschau und Angebote. Abonnieren Sie unsere Newsletter auf **MySwitzerland.com/newsletter**
Werden Sie unser Fan bei Facebook auf: **MySwitzerland.com/facebook.**



Ordina le brochure più attuali.

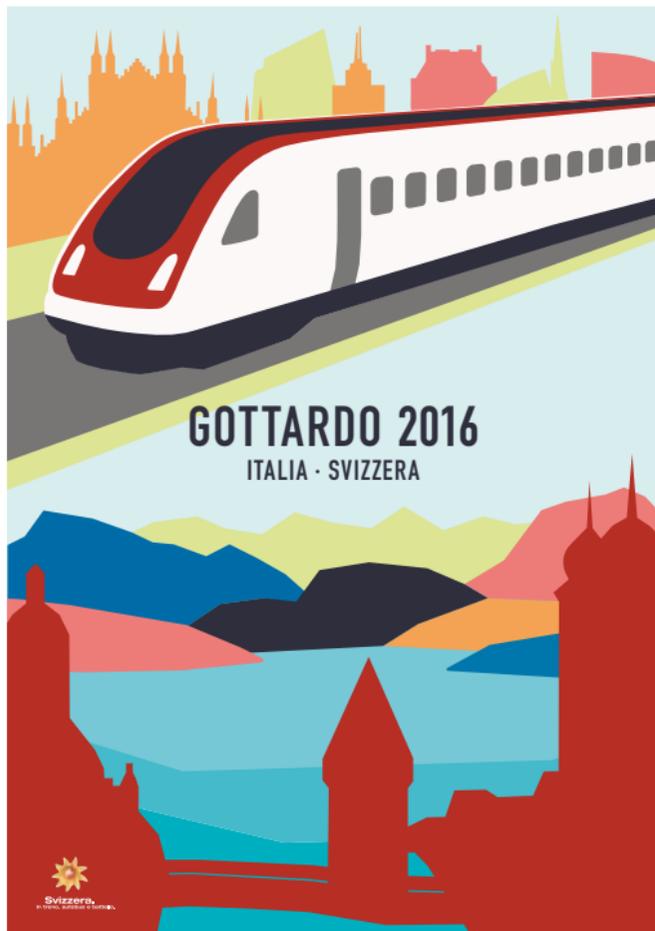
I lati più belli della Svizzera

Pianifica con tutta calma le tue prossime ferie, svagati con l'inverno, sogna l'estate e scopri i nostri hotel: sia su carta che su Internet. Ordina ora inserendo il relativo webcode. Svizzera.it, Webcode: 100

Bestellen Sie unsere aktuellsten Broschüren.

Die Schweiz von ihrer schönsten Seite

Planen Sie in aller Ruhe Ihren nächsten Urlaub, lenken Sie sich im Winter ab und träumen Sie vom Sommer, entdecken Sie unsere Hotels: Auf den Prospekten oder im Internet. Bestellen Sie jetzt durch Eingabe des jeweiligen Webcodes. MySwitzerland.com, Webcode: 100



Opera di Laura Lackner.

Vincitrice del concorso, indetto dall'Università di arte e design di Lucerna, per l'ideazione di un manifesto pubblicitario per la campagna "La Svizzera più vicina" in occasione dell'apertura della galleria di base del San Gottardo.

Werk von Laura Lackner.

Gewinnerin des Wettbewerbs der Design- und Kunsthochschule Luzern für den Entwurf eines Werbeplakats zur Kampagne "Die Schweiz rückt näher" anlässlich der Eröffnung des Gotthard- Basistunnels.



Svizzera.
semplicemente naturale.

www.svizzera.it