



*Fine dining, wherever we are.*



*Our greatest privilege is to welcome you to our world.*

Roberto Naldi Collection is an exclusive portfolio of luxury hotels, located in fascinating cities and European tourist destinations, created to satisfy the needs of International clientele.

The historic heritage of the elegantly furnished palaces, the central position and the refined gastronomy of the restaurants, combined with all modern comforts, are the trademark of the properties.

**RN**  
ROBERTO NALDI  
COLLECTION



PÄPSTLICHE SCHWEIZERGARDE: REZEPTE, GESCHICHTEN UND PROMINENTE PORTRÄTS

# Papst bei Tisch

DAS IN DER SCHWEIZ PUBLIZIERTE BUCH  
DES JUNGEN KOCHS UND SCHWEIZERGARDISTEN  
DAVID GEISSER PRÄSENTIERT EINBLICK IN DIE KOCHTÖPFE DES VATIKAN

Beim Lesen dieses Buchs über kulinarische Vorlieben der ehrwürdigen Herren im Vatikan, unter ihnen Papst Franziskus, drängt sich das Moto auf: Im gesunden Körper ein gesunder Geist. Autor des Buchs ist der junge Zürcher Koch Davis Geisser, 24, der, bevor er Schweizergardist wurde, Erfahrungen in mehreren renommierten Restaurants sammelte, unter anderen seinerzeit in Wetzikon bei Antonio Colaianni. David Geisser gewährt mit seinem Buch kulinarischen Einblick ins Leben im Vatikan und präsentiert typische Gerichte der Schweizergardisten sowie kirchlichen Würdenträger, darunter die drei letzten Päpste. Polnische Gerichte, wie «Piroggen», eine Art gefüllte Teigtaschen, waren bei Johannes Paul II beliebt, der emeritierte Papst Benedikte liebte Regensburger Wurstsa-



## DIE SCHWEIZER GARDE

Die Schweizer Garde in Vatikan wacht über die Sicherheit des Heiligen Vaters und seiner Residenz. Das Korps wurde im Jahre 1506 durch Papst Julius II begründet, und dürfte mit 110 Gardisten die kleinste Armee der Welt sein. Die Gardisten müssen katholische männliche Schweizer sein, zwischen 19 und 30 Jahren alt, ledig und mindestens 1,74 m gross sein. Natürlich müssen sie zusätzlich einen einwandfreien Leumund besitzen.

lat und nun sind argentinische Spezialitäten wie «dulce de leche» und «colita de cuadril» angesagt, die mit Papst Franziskus Einzug gehalten haben. Weiter erfahren wir: Erzbischof Georg Gänswein liebt «Saltimbocca alla Romana» und das Lieblingsgericht des Schweizer Kardinals Kurt Koch ist «Wiener Schnitzel mit pommes allumettes». Na dann, Buon Appetito! Das Buch umfasst 60 Rezepte (192 Seiten), realisiert durch David Geisser und inspiriert durch Oberst der Schweizergarde Daniel Anrig, redigiert durch Sergeant Erwin Niederberger (ehemaliger Pâtissier) und illustriert durch die im Vatikan akkreditierte Fotografin Katarzyna Artymiak. Deutsche Ausgabe (Übersetzungen in weitere Sprachen sind vorgesehen) im Weber Verlag in Gwatt bei Thun. [www.weberverlag.ch](http://www.weberverlag.ch)



  
 Grand Hotel  
 Villa Castagnola



*Villa, Art & Gastronomy*



VIALE CASTAGNOLA 31  
 6906 LUGANO, SWITZERLAND  
 TEL. + 41 (0)91 973 25 55  
 INFO@VILLACASTAGNOLA.COM  
 WWW.VILLACASTAGNOLA.COM



LES RECETTES D'UN GARDE PONTIFICAL SUISSE

# Papes à Table

LE JEUNE CUISINIER ET GARDE SUISSE DAVID GEISSER

NOUS CONFIE LES RECETTES DES PLATS PRÉFÉRÉS DES PAPES, DANS UN OUVRAGE ORIGINAL PUBLIÉ EN SUISSE

C'est le moment de se souvenir du diction latin «Mens sana in corpore sano», à la lecture du livre qui révèle les goûts gastronomiques et les spécialités appréciées des prélats de la Ville éternelle, dont le pape François. L'auteur de l'ouvrage est le jeune cuisinier zurichois David Geisser (24 ans) qui, avant de devenir garde suisse, a fait ses classes dans plusieurs restaurants réputés et chez le chef étoilé Antonio Colaianni, quand il était à Wetzikon. Dans son livre, David Geisser offre un aperçu de la vie au Vatican à travers les plats emblématiques des gardes suisses, de leurs saints protecteurs, mais aussi de certains hauts prélats, dont les trois derniers papes. Un menu polonais autour de «Pierogi», une sorte de ravioli, a été conçu pour Jean Paul II, tandis que de la salade de saucisse Regensburger était préparée



## LA GARDE SUISSE

La garde suisse pontificale est chargée d'assurer la sécurité du Souverain pontife et du Vatican. Fondée en 1506 sur ordre du Pape Jules II, elle est la plus vieille et la plus petite armée du monde, limitée à 110 militaires. Le garde pontifical doit être un citoyen suisse de confession catholique romaine, âgé de 19 à 30 ans, célibataire, mesurer au moins 1,74 mètre et, bien sûr, jouir d'une réputation irréprochable.

pour Benoît XVI. Puis les plats argentins «dulce de leche» et «colita de cuadril» ont débarqué au Vatican, avec le pape François. On découvre aussi que l'évêque Georg Gänswein adore le saltimbocca alla Romana et que le plat préféré du cardinal suisse Kurt Koch est le wiener schnitzel et ses pommes allumettes. Le livre sous le titre «Päpstliche Schweizergarde - Buon Appetito Rezepte, Geschichten und prominente Porträts», est un recueil de 60 recettes (192 pages) réalisées par David Geisser, inspiré par le colonel de la garde suisse Daniel Anrig, rédigé par le sergent Erwin Niederberger (ancien pâtissier) et illustré par la photographe Katarzyna Artymiak (accréditée au Vatican). En édition allemande (mais l'ouvrage sera bientôt traduit en plusieurs langues) chez Weber Verlag à Gwatt bei Thun-BE. [www.weberverlag.ch](http://www.weberverlag.ch)