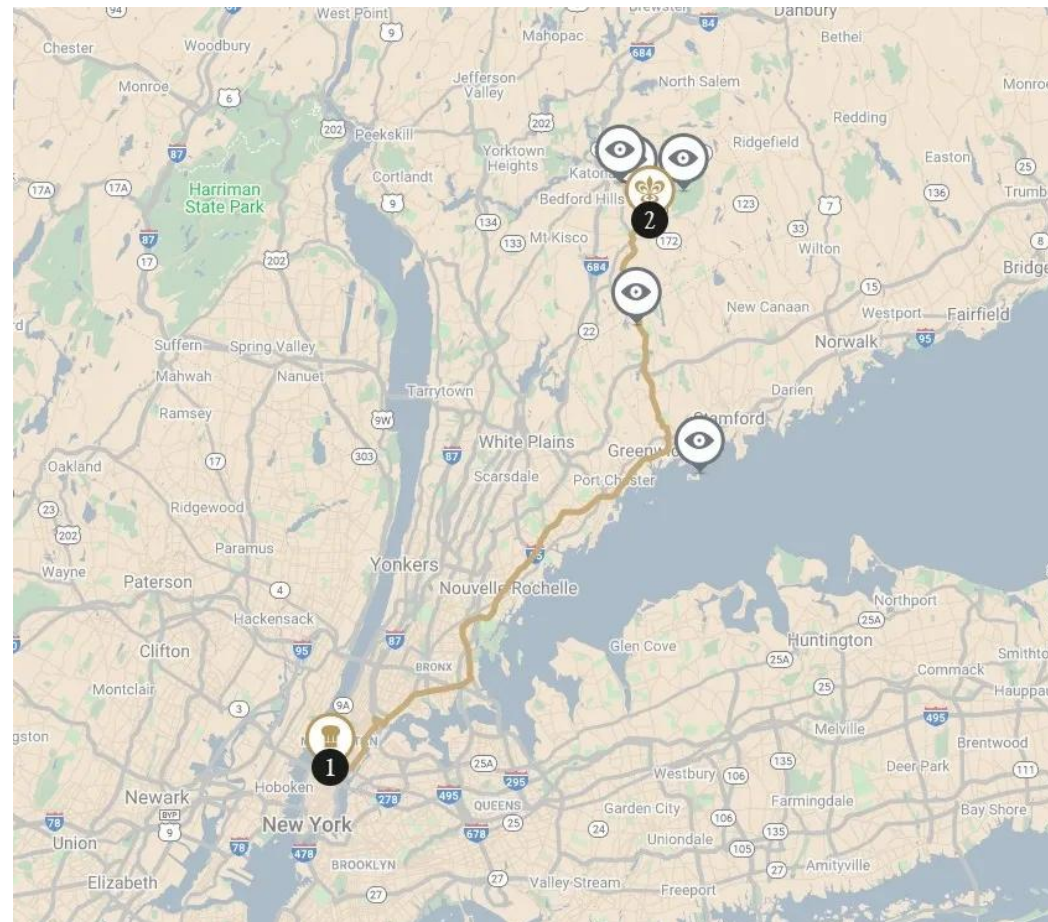


USA



## **ROUTES DU BONHEUR New York, Reise vom Big Apple nach Bedford**

Beim Namen „New York“ denkt man unweigerlich an Long Island, Manhattan und seine Skyline, den Central Park und seine Jogger, die Fifth Avenue ... und doch ist New York auch der Name des Bundesstaates, der die Stadt im Nordosten begrenzt, ein Gebiet, an dem die Bewohner des Big Apple gerne Zuflucht suchen, um an der Atlantikküste, aber auch in dichten Wäldern von ruhigen und idyllischen Momenten zu profitieren. Diese Reise bietet ein Gesamtbild: Auf den Trubel der Megalopolis antwortet die Ruhe der ländlichen Landschaften.



**4 NÄCHTE**  
ab  
**US\$ 870,01\***

Ein Concierge steht Ihnen gerne zur  
Verfügung:  
**+1 800 735 2478 \***

\* Prix Total communiqué à titre indicatif au 12/07/2025, calculé sur la base de 2 personnes en chambre double pour un séjour du nombre de nuits indiqué sur cette page par établissement, hors activités conseillées, hors établissements non réservables en ligne et hors restaurants.

\*\* Prix d'un appel local.

1

2

70 km



**1 NEW YORK — 3 NÄCHTE**

( 6 mögliche Hotels )

**Eleven Madison Park**

**Restaurant in einer Stadt.** Das erste, was im Eleven Madison Park auffällt, ist das Licht, das den Art-déco-Speisesaal mit seinen zehn Meter hohen Decken und dem Blick auf den Madison Square Park im Herzen von Manhattan, New York, durchflutet. Es ist eine perfekte Kulisse, um die moderne pflanzenbasierte Küche des preisgekrönten Chefkochs Daniel Humm zu beleuchten. Bei seinen kreativen Gerichten wie Tonburi mit Kürbis, Sumach und Naan stehen Reinheit, Einfachheit und saisonale Zutaten im Mittelpunkt, die er bis zur Perfektion verfeinert. Durch die Zusammenarbeit mit lokalen Künstlern und Landwirten verfügt er über alle notwendigen Elemente, um dieses Wunderwerk zu vollbringen. Wie die himmlische pflanzenbasierte Speisekarte beweist, ist das Eleven Madison Park ein Gourmet-Restaurant, das Sie auf eine wahrhaft bemerkenswerte Geschmacksreise einlädt.

**Ruhetage :**

Mittag, außer Samstag.



Relais &amp; Châteaux Mitglied seit 2009

11 Madison Avenue

10010, New York, New York

## Daniel

**Restaurant in einer Stadt.** Daniel Boulud, der aus Lyon stammt, ist heute ein international anerkannter Küchenchef. Dies hält ihn aber nicht davon ab, weiterhin einen warmherzigen und persönlichen Stil zu pflegen. Seine Devise lautet: „Feinste amerikanische Zutaten nach kulinarischer französischer Tradition zubereiten“. Einfache und edle Zutaten werden magisch so miteinander verbunden, dass daraus rustikale Gerichte werden, die mit Raffinement begeistern: Jakobsmuscheln aus der Bucht von Nantucket und Rindfleisch aus Montana werden von Daniel meisterhaft zubereitet, in einem Rahmen, in dem zeitgenössische Dekoration elegant eine beeindruckende neoklassizistische Architektur überlagert.

**Ruhetage :**

mittags und Montag abends.



Relais & Châteaux Mitglied seit 1995  
60 East 65th Street  
New York  
10065, New York, New York

## Gabriel Kreuther

**Restaurant in einer Stadt.** Gabriel Kreuther, der ursprünglich aus dem Elsass stammt, ist ein Virtuose in Sachen Foie gras, ob eingefasst von zwei zarten Stücken Taube oder verfeinert mit kandierter Pekannuss. Die Heimat ist nie weit entfernt: Sie spiegelt sich in Grünkohl, köstlichem Gugelhupf oder auch dem Motiv des Storchs wider. Der Küchenchef, der hinter den renommiertesten Herden Europas und New Yorks gestanden hat, führt heute ein lebhaftes Restaurant in Midtown, das seinen Namen trägt. Der Strom der auf originellem Geschirr präsentierten Gerichte und Beilagen aus der offenen Küche, die von einem erfahrenen und leidenschaftlichen Team serviert werden, versiegt nie. Am Knochen gehalten, werden die köstlichen Froschschenkel-Beignets in eine Bouillon mit Knoblauch und Zitrone getunkt.

### Ruhetage :

Mittag von Samstag auf Dienstag und Sonntag abends.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2017  
41 W. 42nd Street  
10036, New York

## Jean-Georges

**Restaurant in einer Stadt.** Jean-Georges Vongerichten wird als „Genie“ und „Großmeister der Kulinarik“ beschrieben. In seinem legendären Restaurant in Manhattan kreiert der französische Küchenchef in einem von Zen geprägten Ambiente seine „thailändisch-französische Küche“, die alle drei Monate wechselt. Aus der Fusion entstehen Gerichte, wie etwa Streifen vom Gelbflossen-Thunfisch, Avocado, mit Ingwer gewürzte und marinierte Radieschen, Foie gras, Cerealien mit Sauerkirschen, alter Balsamico-Essig und Sauerampfer oder Schokoladenkuchen mit Eiscreme mit Vanilleschoten. Jedes Gericht bekommt den letzten Schliff am Tisch. Dies inspiriert die Sinne und lüftet einige Geheimnisse des Küchenchefs.

### Ruhetage :

Gourmet-Restaurant: Montag und Sonntag. „Nougatine“: täglich geöffnet.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2000  
One Central Park West,  
10023, New York, New York



## Per Se

**Restaurant in einer Stadt.** Nach dem Erfolg seines kalifornischen Restaurants, The French Laundry, hat Küchenchef Thomas Keller sein einzigartiges Können auch in New York umgesetzt. Dabei konzentriert er sich auf die Details, nicht nur in der Küche, sondern auch bei der Präsentation, dem Ambiente und dem Rahmen. Im schicken Restaurant, mit Blick auf den Central Park, hat Küchenchef Corey Chow neuere amerikanische Rezepte mit einer leichten französischen Note versehen. Seine typischen Gerichte sind „Oysters and Pearls“, eine Zabaione von Perlentapioca mit pochierten Austern und Kaviar, Calotte von gegrilltem Rind. Die kulinarischen Genüsse im Per Se zeigen, dass es Perfektion wirklich gibt.

### Ruhetage :

Mittag von Montag auf Donnerstag.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2006  
10 Columbus Circle, 4th floor,  
10019, New York, New York

## SAGA

**Restaurant in einer Stadt.** Auf den obersten Etagen eines markanten Art-Deco-Gebäudes im New Yorker Financial District wird das SAGA Ihre fünf Sinne verzaubern. Mit einem 360°-Rundumblick, einem Solarium und drei großen Terrassen verteilt sich das einzigartige Restaurant auf fünf Stockwerke. Zwei Etagen sind für private Suiten reserviert, in denen der in warmen Tönen gehaltene Samt, der Marmor der Tische und die Details aus gemeißeltem Stein das Cocoon-Ambiente betonen. Im 63. Stock befindet sich der Hauptspeisesaal, eingerahmt von der Skyline der Hochhäuser, die sich hinter den Panoramafenstern ausbreitet. Die Küche des SAGA ist ausgesprochen kosmopolitisch und fügt sich perfekt in dieses raffinierte urbane und einladende Umfeld ein: Das siebengängige Gourmetmenü von Küchenchef James Kent ist von seinen Kindheitserinnerungen und seinen Reisen in die ganze Welt inspiriert. Im 64. Stock schließlich können Cocktailliebhaber im Overstory ihre eigene Geschichte schreiben.

**Ruhetage :**  
mittags.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2023  
70 Pine St  
63rd Floor  
10005, New York

1

70 km



2



**2** BEDFORD — 1 NACHT

( 1 mögliches Hotel )

## Bedford Post

**Hotel und Restaurant in einem Wald.** Das Bedford Post, ein traditioneller Gasthof, eine Stunde von Manhattan entfernt, ist ideal für eine idyllische Auszeit. Inmitten von unberührten Wäldern gehört dieses Haus aus dem Jahre 1780 heute Richard Gere und seinem Partner Russell Hernandez. In einer besonders herzlichen und gastfreundlichen Atmosphäre wird dem körperlichen und geistigen Wohl der Gäste eine große Bedeutung beigemessen. Das Bedford Post bietet zahlreiche Möglichkeiten zur Entspannung, wie etwa Yogastunden. Von Yogakursen bis hin zu eher irdischen Vergnügungen, wie den Köstlichkeiten, die im Gourmetrestaurant The Barn genossen werden können.



Relais & Châteaux Mitglied seit 2011  
954 Old Post Road  
10506, New York, Bedford

### In der Nähe des Hauses

- Caramoor, Katonah
- Das John Jay Homestead, Katonah
- Ward Pound Ridge Reservation



Ein Concierge steht Ihnen gerne zur  
Verfügung:

**+1 800 735 2478 \***

\*Preis für ein Ortsgespräch