

NOW OPEN

BERN

Männerwelt

Die PKZ-Filiale am Berner Hauptbahnhof ist nicht wiederzuerkennen: hell und freundlich mit viel Holz und Platz. Präsentiert wird Männermode von Polo Ralph Lauren, Burberry, Drykorn, G-Star oder Woolrich. Das Parterre nennt sich Luxury-Casual-Abteilung, im ersten Obergeschoss gibt es trendige und junge Mode, und noch eine Etage höher befindet sich die Businessauswahl.

— PKZ, Bahnhofplatz 1, 3011 Bern, Tel. 031 311 43 13, www.pkz.ch



Neu eröffnet?

In der Rubrik «Now Open» stellt annabelle die schönsten Geschäfte, Bars und Restaurants vor, die in den letzten sechs Monaten eröffnet oder komplett umgebaut worden sind.

— Füllen Sie auf annabelle.ch/anmelden das Bewerbungsformular aus, oder schicken Sie Ihre Unterlagen mit einem professionellen Foto an: [annabelle](mailto:annabelle@annabelle.ch), Now Open, Werdstrasse 21, 8021 Zürich. Die Redaktion übernimmt keine Verantwortung für die eingesandten Unterlagen und behält sich eine Auswahl vor.



BERN

Schmucke Sache

Die eine ist Goldschmiedin und hat sich auf Trauringe und Schmuckstücke der individuellen Art spezialisiert. Die andere ist mehrfach ausgezeichnete Modedesignerin. Nun haben sich Barbara Mohr und Maria Pia Amabile zusammengetan und in Bern ein im Vintage-Stil eingerichtetes Ladenatelier eröffnet.

— Kultra Schmuck und Trauringe, Maria Pia Amabile, Münstergasse 42, 3011 Bern, Tel. 031 311 10 64, www.kultra.ch, www.amabile.ch

Still Open



ZÜRICH

Lesereise

Seit 1975 verkauft Gisela Treichler im Travel Book Shop in Zürich Reiseführer und Landkarten, aber auch Kochbücher aus aller Welt und Romane, die in fernen Ländern spielen. Gisela Treichler ist eine Weltbürgerin, Reisen ist ihre Passion. Deshalb kennt sie auch die besten Tipps.

— Travel Book Shop, Rindemarkt 20, 8001 Zürich, Tel. 044 252 38 83, www.travelbookshop.ch

UETENDORF BE

Landein, landaus

Nach erfolgreichen Jahren mit dem Restaurant Auszeit in Bern setzen

Yves Stucki und sein Team nun alles daran, dass ihre Gäste im neuen Restaurant Speisewerk in Uetendorf eine schöne Auszeit verbringen können. Auch das «Speisewerk» führt Yves Stucki wieder gemeinsam mit seinen Eltern. Für den Saibling unter einer Orangen-Salzkruste oder den Mascarpone-Nuss-Risotto sind die Köche Gerrit Sebold und Regula Brenzikofer verantwortlich. Vom Käse über die Wurst bis zur Glace, die Zutaten kommen aus der Region.

— Speisewerk, Ultigenstrasse 30, 3661 Uetendorf, Tel. 033 345 10 14, www.speisewerk.ch

