



Fischer's Fritz 位於城裡最好的地點，擁有壯麗的蘇黎士湖景和阿爾卑斯山景，當日捕撈鮮魚全來自蘇黎士湖，壽司亦是招牌菜之一。

如 果想知道眾多鐘表品牌
的定位差別，觀察
一下品牌負責人，是一個快
速入門的方式，例如，當你
見到 IWC（萬國表）執行
長 Georges Kern 的時候，
顯然就能判別 IWC 的訴
求就是這樣：充滿活力、時
髦、又熱愛生活。

在瑞士的製表品牌中，
IWC 從出生便注定與眾
不同。首先，創辦人是個美
國人；而安身立命的小鎮
Schaffhausen（沙夫豪森），
位在瑞士的德語區、蘇黎世以
北，和集中在瑞士法語區的製
表產業遙遙相望。Kern 在二
〇〇二年便以三十六歲的年
紀，成為歷峰亞太集團（包括
卡地亞、伯爵、萬寶龍等眾多
精品品牌）最年輕的品牌執行
長，Kern 活化了 IWC 這個
位在沙夫豪森的鐘表品牌。

說到味蕾，就和 Kern 對於
車子的品味一樣範圍廣泛：他
熱愛賓士 AMG 的同時也一
樣熱中 Tesla，懂得欣賞骨董

老爺車。「我對餐點的接受度
滿大的，」Kern 笑說，喜歡
中國菜卻也念念不忘著日本的
美味，但他同樣喜歡黎巴嫩的
中東美食，「我前陣子到南美
洲，在南美洲大家都會跟你
說秘魯的食物很好吃，那是真
的！而阿根廷則有世界上最棒
的牛排！」

Kern 已經來台十多次了。
他不諱言，在世界各地有團隊
的好處之一，就是他們熟悉當
地的美食，所以每次都可以嘗
到在地人才知道的絕佳好料。

「同樣的，當大家來到蘇黎
世，我總是知道可以去哪裡享
受美味。」Kern 在蘇黎世附
近念書、工作至今，這位瑞士
老饕推薦的瑞士美食，除了大
家耳熟能詳的起司火鍋之外，
則是最基本傳統的 Potato
Rosti（馬鈴薯煎餅）搭配小牛
肉。「瑞士食物是很傳統的
經典美味。」他說。「IWC
也曾經與許多米其林星級大
廚合作活動，包括另外我們
巴黎的鬼才三星名廚 Pierre



Georges Kern

現職：IWC Schaffhausen 執行長
學歷：瑞士 St. Gallen 大學商業管理系
經歷：TAG Heuer (LVMH 集團)，
2000 年加入歷峰亞太集團，負責彙
整新購併的 A. Lange & Söhne、
Jaeger-LeCoultre、IWC 等品牌

在蘇黎世，從湖畔吃到山間 名表執行長的口袋餐廳

萬國表 (IWC) 執行長 Georges Kern 熱愛汽車與時尚，
談起美食立馬列出一長串口袋餐廳名單，大方分享他的蘇黎世美味地圖。

文字 / 孫曼 攝影 / 李明宜

Kern 推薦！蘇黎世特色餐廳

「為什麼都在問美食？我其實更熱愛汽車和時尚。」雖然 Kern 有這疑問，但他還是大方分享了 IWC 總部所在地蘇黎世的好餐廳。

■ 湖濱

Fischer's Fritz - Wollishofen
新鮮湖魚家庭料理

地址：Seestrasse 559, 8038 Zürich, Switzerland

電話：+41-44-480-1340

fischers-fritz.ch

Restaurant Seerose 亞洲創意料理

地址：Seestrasse 493, 8038

Zürich-Wollishofen, Switzerland

電話：+41-44-481-6383

seerose.dinning.ch

■ 市區

TAO'S Restaurant, Lounge, Bar
亞洲 fusion 創意料理

地址：Augustinergasse 38001
Zürich, Switzerland

電話：+41-44-448-1122

taos-lounge.ch

Ginger 日式壽司

地址：Seefeldstrasse 62, 8008

Zürich, Switzerland

電話：+41-44-422-9509

ginger-restaurant.ch

Kronenhalle 傳統德國家庭料理

地址：Rämistrasse 4, 8001 Zürich, Switzerland

電話：+41-44-262-9900

kronenhalle.ch

■ 山間

Buech in Herrliberg 鄉村料理

地址：Forchstrasse 267, 8704

Herrliberg, Switzerland

電話：+41-44-915-1010

restaurantbuech.ch

Pflugstein in Herrliberg

瑞士傳統料理

地址：Pflugsteinstrasse 71, 8703

Erlenbach, Switzerland

電話：+41-44-915-3649

pflugstein.ch



Kern 推薦的 Restaurant Kronenhalle 是蘇黎世中心的歷史名店，包括香奈兒女士、聖羅蘭、畢加索，都曾是這家餐酒館的貴客。

Gagnaire，擁有紐約 NoMad 和 Eleven Madison Park 的瑞士名廚 Daniel Humm，明星廚師 Daniel Boulud 等人。這些廚師本身就是 IWC 的粉絲，他們自己主動來接洽，表示希望我們能在他們的餐廳舉辦活動。」

可美食本身並不是 Kern 最在意的。「往往是與你共餐的人，讓那一頓飯變得特別。當然餐點很重要，但要跟對的人用餐。」Kern 說。有的用餐機會是一生一次絕無僅有的，這也是為何有人願意花兩百五十萬美元（約新台幣八千一百萬元）和股神巴菲特共進晚

餐，食物絕對不是重點。「感謝老天，我每次都只需要買餐廳的單，不用買用餐對象！」

不過，商業飯局免不了要跟可能沒什麼共同話題的人一起，不是嗎？「我是有辦法和任何人都可以交談的人，」Kern 說，「我想你得要具有幽默感，這是人生中最重要的事：你得是個有趣的人。但即使是我也有遇到無話可說的時

候，」他坦言：「這時候你就得要快轉，想辦法盡快進入尾聲，或表示覺得不舒服要早點離開，總之都可以。」顯然，當無計可施的時候，第三十六計的江湖地位屹立不搖！ ●