

D € 8,00 - CH SFR 15,50 - F € 9,00 - D L € 9,00 - A € 9,00 - I € 9,00 - K € 9,00 - G € 7,50

VIP INTERNATIONAL

TRAVELLER

Traveller®

DISCOVER THE PARADISE

VIP INTERNATIONAL Zürich - 712 021

Maldiven • Portugal • Italien • Österreich • Deutschland

scholl media group

New opening
JOALI BEING
Bodufushi Island,
Maldives

scholl media group

**GLADOW NEAD
COMMUNICATIONS**

**VIP INTERNATIONAL TRAVELLER
NOVEMBER 2021**



The Empress by Boon, San Francisco...

Hoch hinaus geht es auch in San Francisco. Schönste Neueröffnung dort ist „The Empress by Boon“ auf dem höchsten Hügel Chinatowns und mit gigantischem Weitblick über die Stadt. Küchenchef und Inhaber ist He Chee Boon, der langjährige Küchenchef in Londons berühmtem „Hakkasan“. Eingezogen ist seine neue „Empress“ in die Räumlichkeiten, in denen sich „The Empress of China“ befand, das Kultlokal von San Franciscos Hautevolee der Golden Sixties. Die mächtige, mit Bronze beschlagene Holztür unten im Voyer ist erhalten. Von dort geht es per Fahrstuhl hoch in den 6. Stock; Telegraph Hill und Coit Tower sind auf Augenhöhe. Servieren lässt Boon moderne kantonesische Küche. Knusprig, saftig war die frittierte Wachtel mit Chili, Ingwer, Knoblauch und einer Sauce aus 20 Jahre im Fass gereiftem Hua Diao, Chinas gelbem Reiswein. Zur gerösteten Languste mit Shimeji Pilzen und fermentierten schwarzen Bohnen passte ein fein würziger Reis mit Lotuswurzel, Shiitake und getrockneten Shrimps und Jakobsmuscheln. Es gibt sehr gute Weine, natürlich auch aus Napa und Sonoma, eine Offenbarung allerdings sind die ausgesprochen kreativen Cocktails – unser Favorit: Der „Nanjing“ aus mit Entenfett gewaschenem Whiskey. Damit stoßen wir an, auf das neue und genussvolle Amerika! Und los geht's, die Besucher können kommen.

The sky is also the limit in San Francisco. The finest new opening there is The Empress by Boon, on the highest hill in Chinatown with gigantic views across the city. Chef de cuisine and proprietor is He Chee Boon, long-serving chef at London's famous Hakkasan. His new Empress has moved into the premises once occupied by The Empress of China, cult venue of the San Francisco high society in the swinging sixties. The mighty, wooden door with its bronze fittings has been preserved in the foyer. From there the elevator heads to the 6th floor, eye-to-eye with Telegraph Hill and Coit Tower. Boon serves modern Cantonese cuisine. The fried quail is crisp and juicy, prepared with chili, ginger, garlic and a sauce of Hua Diao, China's yellow rice wine. Roasted crayfish with shimeji mushrooms and fermented black beans is paired with a fine, spicy rice with lotus root, shiitake and dried shrimps and scallops. There are very good wines, including, naturally, from Napa and Sonoma, but the extraordinarily creative cocktails are a revelation – our favourite: the Nanjing, comprising whiskey washed with duck fat. We use it to toast the new, gourmet America! And off we go, open to visitors.



*The Empress by Boon,
838 Grant Street, San Francisco,
CA 94108,
Telephone: 001-415-757 07 28,
www.theempresssf.com*