

Экзотика в швейцарских границах | Cuisine exotique dans les frontières suisses

Автор: Ольга Юркина, [Невшатель/Лозанна/Женева](#) , 22.09.2010.



Тайская кухня давно завоевала сердце и желудок Запада (parkcitycondolodging.com) За перуанским севиче, индийскими бирьяни или тайскими креветками не обязательно ехать в далекие края: можно найти их в превосходном виде под боком, если знать правильные адреса.

Pour déguster un ceviche péruvien, un biryani indien ou des crevettes thaï, il n'est plus nécessaire d'aller dans des pays lointains. Un bout d'exotisme dans l'assiette, on peut le trouver aussi en Suisse.

Cuisine exotique dans les frontières suisses

Осень только наступила, а вы уже соскучились по берегу моря и экзотическим ароматам? Следуя рекомендациям журнала *Vilan*, предлагаем краткую экскурсию по ресторанам Романдской Швейцарии, которые помогут перенестись мыслями и чувствами на пряный Восток и в пикантную Латинскую Америку.

Севиче

Перуанское национальное блюдо готовится - не пугайтесь! - из сырой рыбы, и нисколько не проигрывает от присутствия столь нетрадиционного ингредиента. Морепродукты и кусочки рыбы маринуются в лимонном соке с приправами, главная из которых – острый красный перчик. Уже пять лет подряд шеф-повар ресторана [«Ля Севичерия» \(La Cevicheria\)](#) в **Лютри** колдует над блюдами из рыбы, мяса и овощей, популярными на его родине, в Андах. Если название заведения не оставляет сомнений в его гастрономической специфике, то меню отнюдь не ограничивается кулинарной гордостью Перу. Кроме севиче здесь можно попробовать, например, баранью ногу под соусом из кориандра и темного пива.

Тайские радости

В Кларане, близ Монтрё, приютился знаменитый [Mai Thai](#). Летом и ранней осенью ароматные блюда современной тайской кухни можно отведать на террасе с роскошным видом на Женевское озеро. Любуясь окрестностями, не проглядите блюда от шеф-повара – фаршированные кальмары, креветки карри под кокосовым соусом, лягушачьи лапки с жареным базиликом.

✘ В ресторане [Thai в Женеве](#) все продукты – биологического происхождения. Современный стильный дизайн прекрасно сочетается с гастрономической концепцией – творческими интерпретациями традиционной тайской кухни. Начать путешествие по вкусам и ароматам Тайланда можно с пряного салата из зеленой папайи, закончить – медовым мороженым домашнего приготовления. В выборе горячего (или холодного) главного блюда остается руководствоваться настроением: в меню – широкий выбор, от тартара из двух лососей, приправленного имбирем, до соте из перепелок с базиликом, красным перцем и необыкновенными восточными специями.


В Невшателе гармоничную атмосферу Тайланда создает [Thrace de Soie](#). Здесь красочные, талантливо приготовленные и со вкусом сервированные блюда подают на больших подносах, располагающих к дружеской беседе собравшихся за столом гостей. Специфика заведения, премированного кантоном за радушное обслуживание, – кушанья с экзотическим звучанием "mieng kam", которые клиенты готовят своими руками, руководствуясь собственным вкусом и фантазией.

Швейцарские сказки Шахерезады

Дороги знатоков ливанской, иранской и марокканской кухонь на берегах Женевского озера ведут в **«Восточный Дворец» Монтрё**. Не только сочные и яркие блюда, но и интерьеры [Le Palais Oriental](#) создают атмосферу сказок Шахерезады: восточные ковры, мозаики, резные своды... «Здание, в котором сегодня, помимо ресторана, находится художественная галерея, было построено в 1896 году, графом Пюже», – рассказал журналу *Vilan* владелец ресторана Шахрияр Гариби. – «Я приобрел его и отремонтировал в 1987 году, с помощью талантливых художников и архитекторов из Марокко». Впрочем, экзотическая нега Востока – не только в стиле здания, но и во вкусе подаваемых блюд. Сказка Шахерезады близ Монтрё складывается из фаршированных листьев винограда, йогурта из шпината, рагу ягненка и нежного десерта из миндаля и меда.

Ароматы Индии

В Невшателе жаждущие острой индийской кухни знают, где ее найти, и

отправляются прямиком в разноцветную **«Паприку» (Paprika)**. Ресторан объединяет перед блюдами индийско-пакистанской кухни студентов и бизнесменов, - объясняет концепт шеф-повар Захид Хан. Гребешки Сан-Жак на гриле, приправленные соусом карри и кокосовым молочком, пользуются большим успехом, также как и вегетарианские бхаджи. Кстати, не обижают здесь и любителей сыра: «Мы единственные во всей Швейцарии предлагаем традиционные нааны – пшеничные лепешки, - с начинкой из сыра».  Недавно «Паприка» открыла ресторан быстрого обслуживания в самом центре Невшателя, где прямо перед клиентом за две минуты приготовят пряные чапати – пшеничные лепешки с сочными аппетитными начинками.

Не менее ароматная индийская кухня – в новом гастрономическом ресторане **Rasoi by Vineet в Женеве**. К приготовлению традиционных блюд шеф-повар Анупам Банерджи подходит творчески. Его гордость – бирьяни с морепродуктами: рис, омар, гребешки Сан-Жак, запеченные в нежном слоеном тесте. Смесь приправ, придающих блюду необыкновенный аромат, хранится в секрете. Естественно, в обязательной программе похода в ресторан – нааны, которые готовят на глазах у гостей, и ласси – молочный напиток из йогурта с изысканным вкусом экзотических фруктов.

Бамбуковый праздник

В ресторане **Indochine в Лозанне**, предлагающем блюда вьетнамской кухни, трудятся непрестанно. Пообедать, поужинать, заказать блюда на вынос, - здесь все возможно, даже по воскресеньям, когда многие рестораны закрыты. Здесь оказывают радушный прием и мгновенно накрывают на стол - как большой компании, так и влюбленным парам. Меню, заботливо вставленное в деревянные дощечки и интерьер, утопающий в зелени и цветах, заставляют мгновенно перенестись мыслями на далекий Восток, как и названия блюд, за расшифровкой которых "непосвященным" придется обратиться к официанту. Вам с улыбкой расскажут, чем отличаются вьетнамские немы от обычных рулетиков и из чего готовят суп фо.

[рестораны швейцарии](#)

Статьи по теме

[Швейцария впала в вегетарианство](#)

[Где поесть сырого в Швейцарии?](#)

[Швейцарцы обожают не только экзотические фрукты, но и местные овощи](#)

Source URL: <http://nashagazeta.ch/news/10514>