



Grotto Borei, Brissago, Ticino.

# Vinhos & Gastronomia.

## Uma viagem culinária pela Suíça.

Comer e beber na Suíça é uma viagem de descoberta por nosso idioma distinto e zonas culturais nas quais produtos singulares florescem. Elas são destaque do cenário gastronômico e de vinhos da Suíça. Durante muitos anos a influência dos países vizinhos vêm dando à Suíça uma culinária excepcionalmente rica e variada. Muitas especialidades, aclamadas e cultivadas nos dias de hoje, foram desenvolvidas a partir de modestas possibilidades daqueles anos. Pratos simples agora têm uma excelente reputação como especialidades regionais:

- Batata Rösti (batatas raladas fritas servidas na região de Bernese)
- Pizokel (um tipo de bolinho de farinha de

trigo servido em Graubünden).

- Polenta e Risoto (servidos na parte italiana)
- Papet Vaudois (um tipo de salada de repolho com salsichas servidos na Região do Lago Genebra).

O mesmo se aplica para a produção de vinhos. Os mais finos vinhos suíços são conhecidos apenas por um pequeno número de conhecedores fora de nossas fronteiras. Você sabia que além das variedades familiares, algumas das uvas cultivadas na Suíça são únicas no mundo? Não espere mais – venha e descubra nossa gastronomia diversa e excelentes vinhos!

### Fondue “moitié-moitié”

Esfregue um dente de alho no interior de uma panela. Misture o queijo Gruyère com amido de milho na panela, depois com vinho e suco de limão e leve ao fogo, mexendo sem parar. Abaixar o fogo, adicione o queijo Vacherin Fribourgeois e continue a mexer. Não deixe que o fondue ferva. Adicione o resto dos ingredientes. Mantenha o fondue aquecido no rechaud. Sirva com cubos de pão e batatas cozidas.

### Ingredientes (para 4 pessoas)

- 1 alho cortado ao meio
  - 400 g queijo Gruyère, ralado
  - 4 colheres sopa de amido de milho
  - 350 ml vinho branco
  - 1 colher de sopa suco de limão fresco
  - 400 g queijo Vacherin Fribourgeois
  - 30 ml schnapps Kirsch (de cereja)
  - 1 pitada pimenta caiana
- Sugestão de vinho: Fendant ou Chasselas

## Dica.

### Château de Villa

O Château de Villa, com suas paredes do século XVII, é uma atração turística em Sierre. O castelo abriga um restaurante, um bar de vinhos e o Museu de Vinhos e Vinícolas do Valais. O restaurante oferece iguarias do Valais: raclette, fondue, carne seca e pão. A “Enoteca” é um mostruário dos vinhos do Valais.

Aberto diariamente das 10 às 23hs.  
Tel. +41 (0)27 455 18 96



Naturally wonderful.



Cheeses from Switzerland. Like no other.



® Lush meadows, pure mountain air, fresh milk, traditional recipes, ancestral skills, and a long ripening process. This is what accounts for each of Switzerland's distinctive cheeses. No wonder connoisseurs everywhere appreciate the variety of cheeses we make. Naturally. Find out more about our many cheeses at [www.switzerland-cheese.com](http://www.switzerland-cheese.com)



**EMMENTALER**  
SWITZERLAND



**LE GRUYÈRE**  
SWITZERLAND



**Appenzeller**  
SWITZERLAND



**TÊTE DE MOINE**  
SWITZERLAND



**sbrinz**  
SWITZERLAND

