

# Regional food at the St. Moritz Restaurant

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK**

Band (Jahr): - **(1980)**

Heft 1762

PDF erstellt am: **22.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-686404>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# REGIONAL FOOD AT THE ST. MORITZ RESTAURANT

Being a Bernese of origin my mouth waters at the mere mention of "Bernerplatte".

Mr. Armin Loetscher, the patron of the St. Moritz Restaurant, 161 Wardour Street, London W.1, has put this wholesome and delicious dish on the menu during February, just right to sustain a nostalgic, hungry stomach in cold and damp London.

The "Bernerplatte", the Bernese farmer's traditional Sunday dish and fare for special occasions is served at the St. Moritz Restaurant complete with *Siedfleisch* (beef), *Rippli* (cured pork rib), *Speck* (bacon), *Mettwurst*, *Frankfurters*, *Bohnen* (green beans) and potatoes and will cost between £7 and £8 per person, which may seem a little pricey, but considering the variety of ingredients is value for money. It is also unnecessary to have a starter before tackling "Bernerplatte", unless one really feels gluttonous.

In a bygone age, when people worried less about calories and

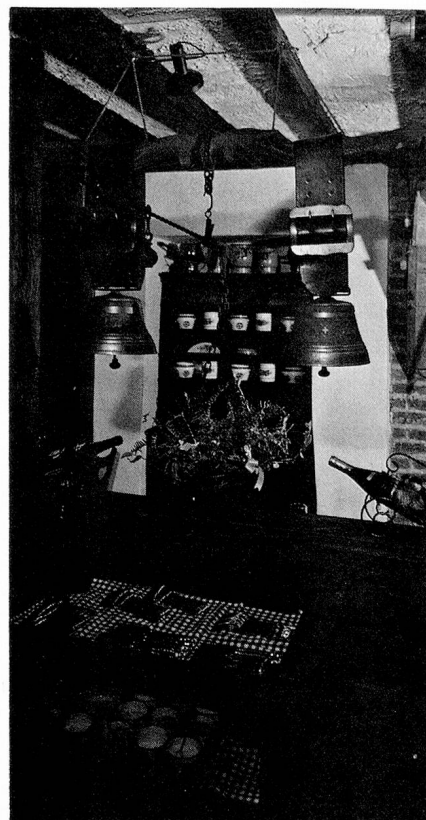
swelling waistlines, the Sunday treat would not have been complete without a big "Meringue", washed down with some black coffee and probably a "Bäzi" = *Schnaps*. Of course you are able to do the same today, if you feel capable of eating it.

The menu at the St. Moritz Restaurant offers a number of other tempting dishes, such as *Filet de Veau au Pernod* (the patron's favourite), *Emincé de Veau Zurichois*, *Assiette des Grisons* and *Fondue Bourbignonne* as well as Cheese Fondue.

Mr. Loetscher also has a good selection of Swiss wines on his wine list, like for instance, delicious and unusual St. Saphorin rouge, specially imported from Switzerland for the restaurant.

The restaurant's seating capacity is 29 upstairs and 18 on the ground floor. It is advisable to book a table. The "Fonduestube" can cater for parties up to 30. The setting of the St. Moritz Restaurant is rustic and cosy and the service attentive.

mhm



## Chalet Processed Cheese from Switzerland



The famous and popular Chalet Processed Cheese from Switzerland.

Petit Gruyere in assorted flavours and Instant Cheese Fondue.

Both available from department stores, delicatessen or supermarkets.

Sole UK agents:

Motto Food Co. Ltd., Luton Cold Store,  
Skimpot Road, Luton, Bedfordshire  
Telex: 826557

# CHALET

## RUBRIQUE ROMANDE

### Giscard à Genève

Le Président Valéry Giscard d'Estaing s'est rendu à Genève en visite officielle pour une journée au début de décembre. Il s'agissait de la première visite de ce genre de la part d'un chef de l'état français. Son objet était de recevoir, au nom de la France, la médaille Nansen 1979, décernée par les Nations Unies en reconnaissance de la contribution apportée à la solution du problème des réfugiés. Cette médaille avait été reçue pour la première fois il y a vingt-cinq ans par Mme Eleanor Roosevelt. Au cours de son allocution d'accueil dans la grande salle du Palais des Nations, M. Poul Harting, Haut-Commissaire des Nations Unies pour les réfugiés, a rappelé que la France avait accueilli ces dernières années quelques 7000 réfugiés d'Amérique Latine (la plupart des chiliens) et plus de 72,000 réfugiés d'Asie du Sud-Est.

continued on page 24