

Na švýcarské speciality do hotelu Mövenpick

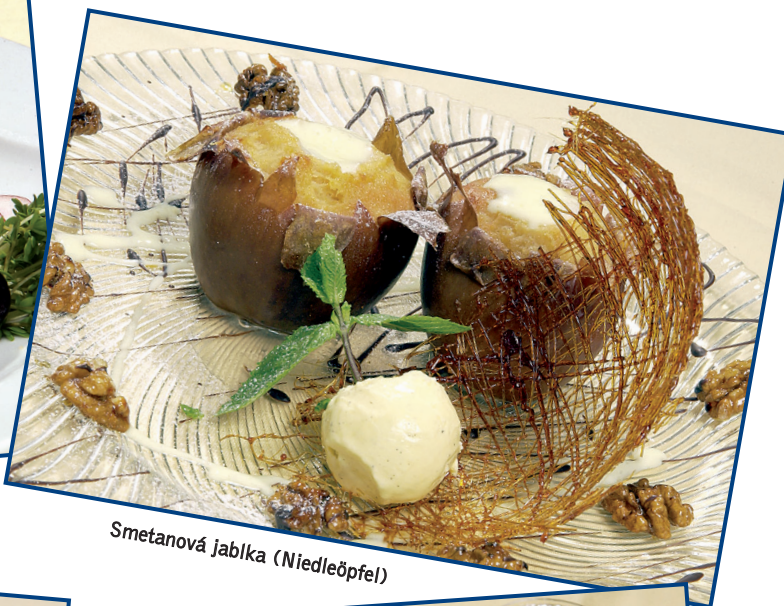
Šéfkuchař pražského hotelu Mövenpick Ulf Burbach bravurně ovládá všechny národní styly švýcarské kuchyně. Není proto

pro něj problém připravit pro hosty jakoukoli specialitu ať z části mluvící francouzsky, německy nebo italsky. Výjimkou není

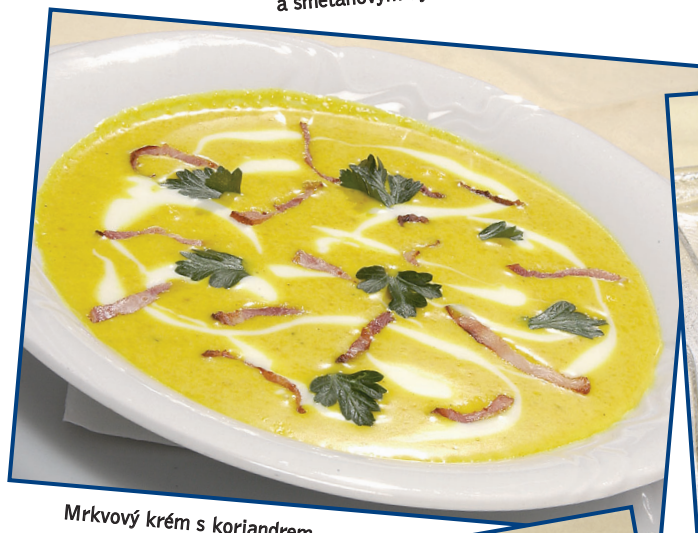
ani svébytný jídelníček bernského kantonu. Pro čtenáře magazínu IN sestavil nabídku jídel ze svého švýcarského repertoáru.



Uzený losos Mövenpick (v hotelu vyuzený) s rösti a smetanovým bylinkovým krémem



Smetanová jablka (Niedleöpfel)



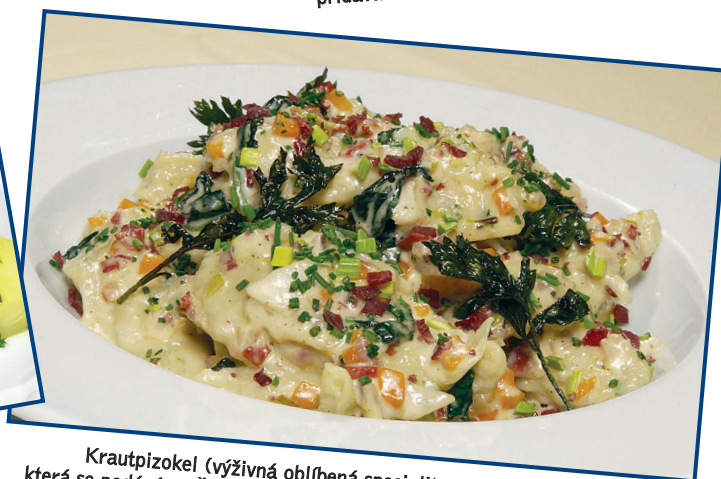
Mrkvový krém s koriandrem



Ovocné müsli Mövenpick se smetanovým jogurtem a šlehačkou přidávanou dle přání hosta



Filety z ryby egli z Bodamského jezera v pivním těstíčku



Krautpizokel (výživná oblíbená specialita mistra Burbacha, která se podává ve Švýcarsku nejvíc v zimě hostům znaveným lyžováním)