



CARLTON HOTEL
ST. MORITZ

ПРЕСС РЕЛИЗ

Ваш контакт: Jutta Ulrich
Public Relations · Tschuggen Hotel Group
Via Albarelle 16 · CH-6612 Ascona
Tel. +41 (0)91 785 71 71 · Fax +41 (0)91 792 30 73
Email: j.ulrich@tschuggenhotelgroup.ch
Website: www.carlton-st.moritz.ch

Новый шеф-повар ресторана Romanoff отеля Carlton Hotel St. Moritz Gero Porstein делает акцент на швейцарскую кухню



Санкт-Мориц, сентябрь 2014 – Как раз к началу предстоящего зимнего сезона 2014/2015 Gero Porstein возьмет шефство над кулинарным искусством пятизвездочного бутик-отеля. Ресторан “Da Vittorio St. Moritz” (1 звезда Мишлен, 17 баллов Gault&Millau) под руководством братьев Cerea будет продолжать удивлять гостей итальянской кухней, в то время как генеральный менеджер отеля Dominic Bachofen вместе с новым шеф-поваром Gero Porstein сфокусируются на истинно швейцарской кухне в ресторане Romanoff, начиная от всеми известных национальных блюд до традиционных закусок региона Энгадин.

34-летний житель Вестфалии еще в раннем возрасте влюбился в Швейцарию. Закончив обучение в небольшом немецком городе Зост, в 2011 году Gero Porstein переехал в Швейцарию, проработав от ассистента шеф-повара до первого су-шефа. Прежде чем присоединиться к команде отеля Eden Roc в Асконе цепочки Tschuggen Hotel Group в 2007 году, Gero Porstein работал в Park Hotel Waldhaus в Флимсе, в Zermatterhof в Церматте и в отеле Kulm Hotel в Санкт-Морице. Следующей зимой он вступил в должность су-шефа только что отреставрированного отеля Carlton Hotel в Санкт-Морице. С июня 2010 года по октябрь 2012 года Gero Porstein находился в должности старшего су-шефа в отеле Tschuggen Grand Hotel в Арозе. Именно в этот

период команда гастрономического ресторана La Vetta была награждена одной звездой Мишлен. Впоследствии он вернулся в Carlton Hotel St. Moritz, где в течение зимнего сезона 2012/2013 поддерживал предыдущего шеф-повара отеля в должности старшего су-шефа, перед тем как взять шефство над рестораном Marina отеля Eden Roc осенью 2013 года. Теперь с декабря 2014 года гости пятизвездочного отеля Carlton Hotel St. Moritz смогут оценить кулинарное искусство нового шеф-повара Gero Porstein.

Швейцарская кухня в утонченной обстановке – новое направление ресторана Romanoff. В предстоящем сезоне известные всем классические швейцарские блюда появятся в меню ресторана, например, тушеная телятина по-цюрихски с картофелем Rösti, приготовленная по традиционному рецепту. Само собой разумеется, что традиционные закуски, такие как Pizokel или Capuns, также будут в списке главных блюд. Porstein придает особое значение максимальному использованию региональных продуктов, а также высококачественным продуктам со всей Швейцарии: к примеру, говядина Angus, судак из озера Лугано или симментальская говядина. Изысканные блюда будут дополнены прекрасным выбором швейцарских вин и спиртных напитков, а также разнообразием сыров, швейцарской выпечки и десертов. “Мы рады приветствовать гостей со всего мира в Санкт-Морице”, говорит Dominic Bachofen, генеральный менеджер отеля Carlton Hotel St. Moritz. “Мы заметили, что гости, проделавшие длинный путь до нашего региона, желают отведать швейцарские блюда, что мы и собираемся предложить им в нашем новом меню ресторана Romanoff”.