



新闻稿

北京 2018年4月24日

让舌尖惊艳，让味蕾绽放——瑞士美食周等你来！

瑞士驻华使馆携手北京希尔顿酒店以及获得诸多殊荣的瑞士圣莫里茨库尔姆酒店共同开启首届瑞士美食周，为食客们奉上精心准备独具创意的高级美食。4月24日至29日，美食家们可在北京希尔顿酒店的东方路一号餐厅尽享瑞士美味和美酒。

4月23日（周一）晚，美食周在希尔顿酒店轻松的氛围中正式拉开帷幕。瑞士驻华大使戴尚贤博士、库尔姆酒店行政总厨 Bernhard Grob 先生、副总厨 Alessandro Calgaro、西点总厨 Vittorio Miggiano 以及 200 多名特邀嘉宾出席了开幕式。

美食周期间的精品美食菜单由 Grob 先生和他的团队精心设计和打造，融汇瑞士不同地区的特色菜肴。明星厨师们将带领美食鉴赏家踏上一次让舌尖惊艳的美食之旅：从瑞士的北部地区到瑞士南部意大利语区的提挈诺州，再到库尔姆酒店所在地、东部风景如画的恩嘎丁地区。厨师团队的别具匠心更是彰显舌尖上的低调奢华。宣太公司精选的瑞士葡萄酒也将大大提升用餐者的美食体验。

位于阿尔卑斯小镇圣莫里茨的库尔姆酒店被知名的《戈米兰美食指南》评为“2018年最佳酒店”。行政总厨 Grob 先生自 2002 年起在酒店工作。作为资深星级厨师，Grob 先生曾在全球多个城市的顶尖酒店或餐厅工作，包括百慕大、约翰内斯堡、奥斯陆以及马尔代夫。现在，Grob 先生首次将他精湛的技巧和瑞士的美食工匠精神带到北京，同众多食客分享。

“我和我的团队非常荣幸参与瑞士驻华使馆和北京希尔顿酒店共同举办的首届瑞士美食周。可能大家都知道，瑞士人均米其林餐厅拥有量全球最高。但是我想提醒大家的是，在瑞士并没有所谓‘典型的瑞士美食’，因为瑞士美食十分多样，并且每个地区都有其特色风味和佳品，每一道风味在当地都特别受欢迎，它们共同构成了瑞士的美食菜单。” Grob 先生解释道。

臻味菜单：地区佳品、创意发挥

本次美食周菜单是行政总厨 Grob 和西点总厨 Vittorio Miggiano 数月推敲国内美食家的品味和国内高端美食现状后精心设计。来自瑞士的有机和当季食材、瑞士的创意烹饪技巧和独具匠心是此次菜单的最大特色。

头盘菜单中的特色菜品包括菠菜羊柳奶酪卷，是瑞士恩嘎丁地区最知名的菜品之一。特制的面团里放置风干的肉片如牛肉或羊柳，外层包裹菠菜叶，在加入牛奶、水和特制的肉汤中同磨碎的干酪一同烹煮。作为恩嘎丁地区极受欢迎的菜品，Grob 先生在设计 and 摆盘方面赋予了此道菜独特的美感。

主厨 Grob 先生特别指出主菜菜单的灵感来自于瑞士不同地区，如瑞士西部的沃州、西北部的汝拉州、南部的提挈诺州、首都所在地伯尔尼州以及瑞士唯一出产藏红花的瓦莱州门德小镇。烩牛脸配奶油玉米泥来自于意大利语区的提挈诺州。奶酪猪肉卷配瑞士土豆饼则是对苏黎世特色佳肴苏黎世蘑菇炖小牛肉的创意发挥。主菜菜单也包括主厨 Grob 先生的个人最爱菜品：煎鹿肉配蓝莓薏米，是美食家和评论者不可错过的美食体验！

瑞士作为巧克力生产大国，人均一年食用巧克力高达 12 公斤，因此甜品菜单上巧克力必不可少。库尔姆酒店西点总厨 **Vittorio Miggiano** 则极力推荐食客们品鉴恩嘎丁地区代表性的坚果蛋糕。坚果蛋糕的制作方法在 18 世纪由在意大利、法国和美国等地工作的甜点师带回恩嘎丁，口味略甜的酥皮糕点内配有胡桃、蜂蜜、焦糖和奶油等馅料，已经成为瑞士享誉国内外的经典美食。

垂涎瑞士美食周的精品美食吗？欢迎登陆北京希尔顿酒店[预订餐位](#)，了解、品鉴来自瑞士的独特风味！

关于瑞士美食周

瑞士美食周由瑞士驻华大使馆发起，目的在于向国内的美食鉴赏家、富有好奇心的美食爱好者和评论家介绍瑞士美食烹饪的精巧，品尝瑞士最具创意和热情的顶级厨师带来的珍馐美馔。4 月 24 日至 29 日，北京希尔顿酒店将率先与位于阿尔卑斯山区圣莫里茨小镇的知名酒店库尔姆合作，推出首届“瑞士美食周”。第二届美食周将于 6 月份在 TRB Forbidden City 餐厅举办，9 月份北京怡亨酒店将开启第三届美食饕餮以肆美食爱好者。[更多信息>>>](#)

关于北京希尔顿酒店

北京希尔顿酒店位于北京朝阳燕莎区域，距北京首都国际机场仅 20 分钟车程。酒店共有 502 间客房，提供全新层次的殷勤招待和完善服务。独立的行政楼展现更多个性化的卓越服务和一流设施。酒店内的峇峇厨房融合了东南亚美食与中式佳肴；东方路一号，精致扒房从多汁牛排到西式创意餐点，配上屡获殊荣的葡萄酒，尽享西式烹调的美味；大厅酒廊汤尼酒廊，休闲放松从一杯经典的鸡尾酒开始；咖啡基诺让宾客品尝异国风情茶及美味小吃。[更多介绍>>>](#)

关于库尔姆酒店

瑞士圣莫里茨库尔姆酒店为著名滑雪度假圣地圣莫里茨小镇开设的第一家酒店，于 1856 年开始营业。营业之初便立刻成为夏日 spa 和绘画采风热门目的地。库尔姆酒店主人 **Johannes Badrutt** 于 1864 首次把“冬季旅游”的概念引入了圣莫里茨。2014/15 年间，库尔姆酒店、度假村以及瑞士旅游局迎来冬季旅游 150 周年纪念。库尔姆酒店长久以来保持着提供高级美食的传统。酒店内的五所餐厅提供的美食包括精心特制的恩嘎丁特色菜品以及国际高端美食。酒店的高端美食餐厅 **K** 获得《戈米兰美食指南》20 分满分中的 16 分，意大利餐厅则获得 13 分的极高评价。酒店自开业起荣获了诸多殊荣，新近被《戈米兰美食指南》评为“2018 最佳酒店”。www.kulm.com

美食周开幕式图片：<http://vphotos.cn/HF6b>

#####

瑞士驻华使馆官方网站：<https://www.eda.admin.ch/beijing>

瑞士驻华使馆官方微博：[@瑞士驻华大使馆](#)

瑞士驻华使馆官方微信：别样瑞士 SwissChat

瑞士国家旅游局媒体专区：[图片资料下载](#)

媒体联络

李丹 女士

媒体与宣传官员

瑞士驻华使馆文化与媒体处

电话：+86 10 8532 8741

邮件：dan.li@eda.admin.ch