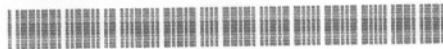


Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



CMUHE016067

SILVA, Marina. Campinas ganha restaurante suíço. Diário  
do Povo, Campinas, 25 ago. 2000.

# Campinas ganha restaurante suíço

Dominique Torquato

MARINA SILVA

**M**ais um item da gastronomia internacional aporta em Campinas. Acaba de ser inaugurado o Restaurante Montreux, que funciona no recém-lançado New Port Hotel Residence, no Cambuí, um exemplar inédito na cidade da culinária suíça. O Montreux tem cardápio com cerca de 40 pratos entre entradas, saladas e receitas especiais da gastronomia internacional, com destaque para os sabores rústicos das fazendas suíças. Na carta de vinhos, mais de 30 rótulos diferentes de produtores nacionais, argentinos, chilenos, italianos, portugueses, franceses, entre outros.

Quem cuida do cardápio do Montreux é a suíça Esther Susanne Jurt. Há 15 anos morando em Campinas, Esther é formada em cozinha e hotelaria em Zurique, onde estudou durante três anos. Com 12 anos de experiência em culinária hoteleira, Esther afirma que o Montreux é a sua primeira experiência brasileira. Ela afirma que o restaurante vai funcionar primeiro com pratos executivos e, mais para a frente, com bufê. "Meu cardápio tem itens da culinária internacional, mas o ponto forte dele é mesmo a cozinha suíça", ressalta.

Nesse sotaque suíço, destacam-se os queijos suíços originais como o gruyère e o emmental. Além de temperos específicos como o dill, muito procurado na Europa. Nos pratos principais, Esther montou um menu baseado em peixes, como salmão, abadejo e linguado; carnes como tournedo com molhos barvaise, madeira e de pimenta verde, filé mignon, escalope de vitela, bisteca, além do Eisbein



(chucrute) e Bratwurst (salsicha branca). Destaque para o Kassler Munique, prato feito com bisteca de porco defumada e salada de batatas. Na parte das aves, tem o frango em duas versões: a light, que é o frango grelhado com legumes, e o ao curry com frutas.

No cardápio do Montreux ainda estão as massas especiais, como a lasanha portuguesa feita a base de bacalhau, brócolis e azeitonas ao molho branco, marubini (tipo de ravioli) e o caneloni ao gruyère. Como uma boa suíça que se preza, Esther não deixou de lado o típico fondue, que será a vedete do cardápio durante o inverno, além da parte das sopas e cremes, como o Consomme com Julienne Primavera (caldo de carne com legumes), creme de champignon e creme de aspargos.

As sobremesas também são bem cuidadas, com compotas acompanhadas de requeijão, além de torta de limão e bolos. Esther também cuida do café da manhã do restaurante, com forte preocupação para uma alimentação balanceada. Para isso, criou o Cantinho Light composto por ingredientes saudáveis e de baixas calorias como a ricota, leite desnatado, iogurte light e torradas.