

**Zeitschrift:** The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK  
**Herausgeber:** Federation of Swiss Societies in the United Kingdom  
**Band:** - (1980)  
**Heft:** 1762

**Artikel:** Regional food at the St. Moritz Restaurant  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-686404>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# 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

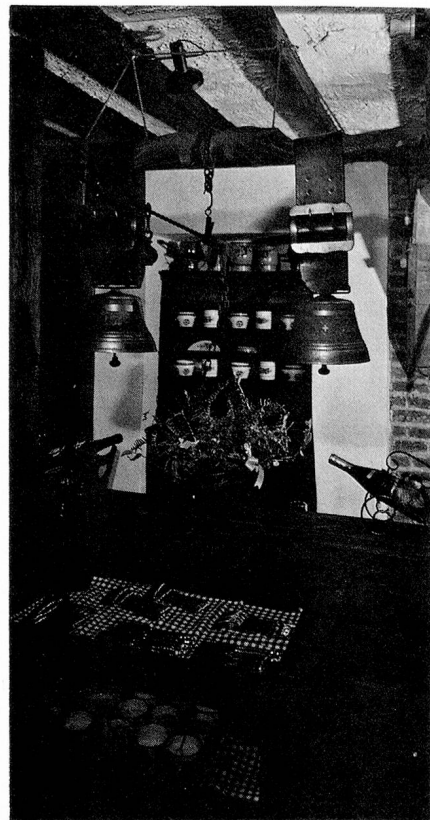
swelling waistlines, the Sunday treat would not have been complete without a big "Meringue", washed down with some black coffee and probably a "Bäzi" = *Schnaps*. Of course you are able to do the same today, if you feel capable of eating it.

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