

ВАШ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР | YOUR PERSONAL COPY

# АЭРОФЛОТ

БОРТОВОЙ ЖУРНАЛ | INFLIGHT MAGAZINE

## Premium

№9 СЕНТЯБРЬ | SEPTEMBER 2017



40 PAGES  
IN ENGLISH  
INSIDE



# ФРАНКФУРТ АВТОМОБИЛЬНЫЙ



ЮГО-ЗАПАД ФРАНЦИИ.  
ДАЧНАЯ ВЕРСИЯ

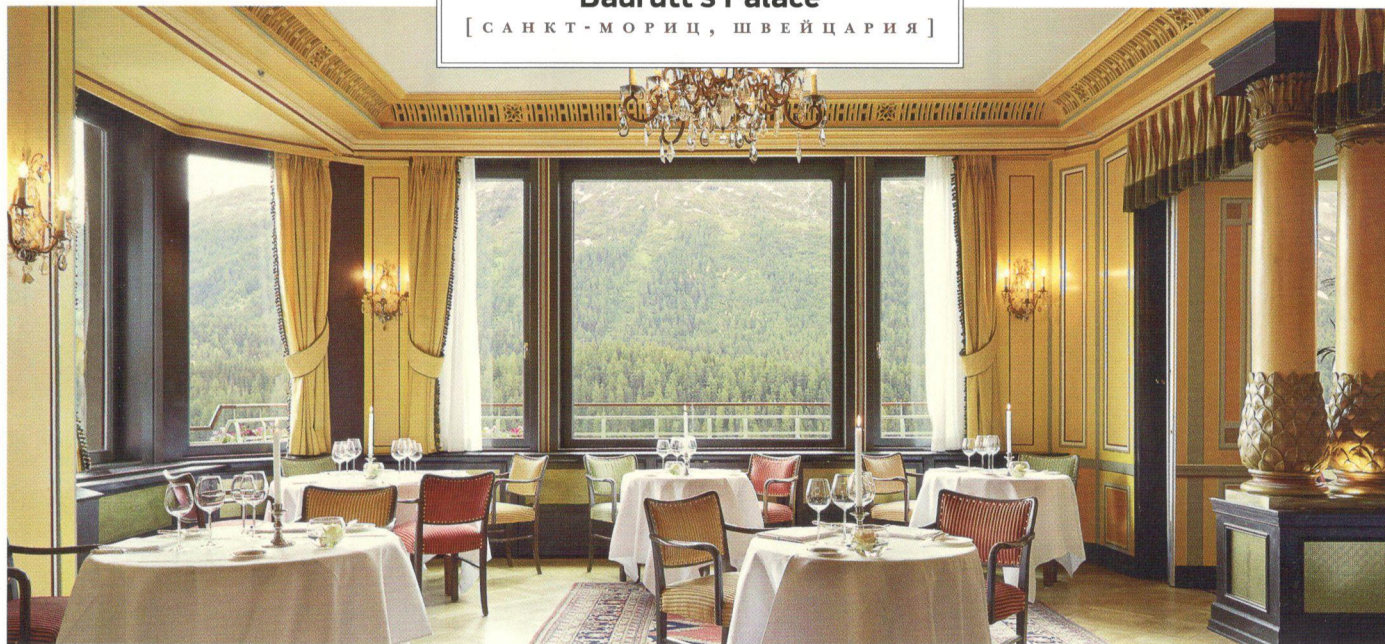
BEST OF THE BEST.  
ОТЕЛИ ДЛЯ ГУРМАНОВ

ФОТОРЕПОРТАЖ.  
ЕЩЕ РАЗ О МОСКВЕ

# best of the best

## Badrutt's Palace

[ САНКТ-МОРИЦ, ШВЕЙЦАРИЯ ]



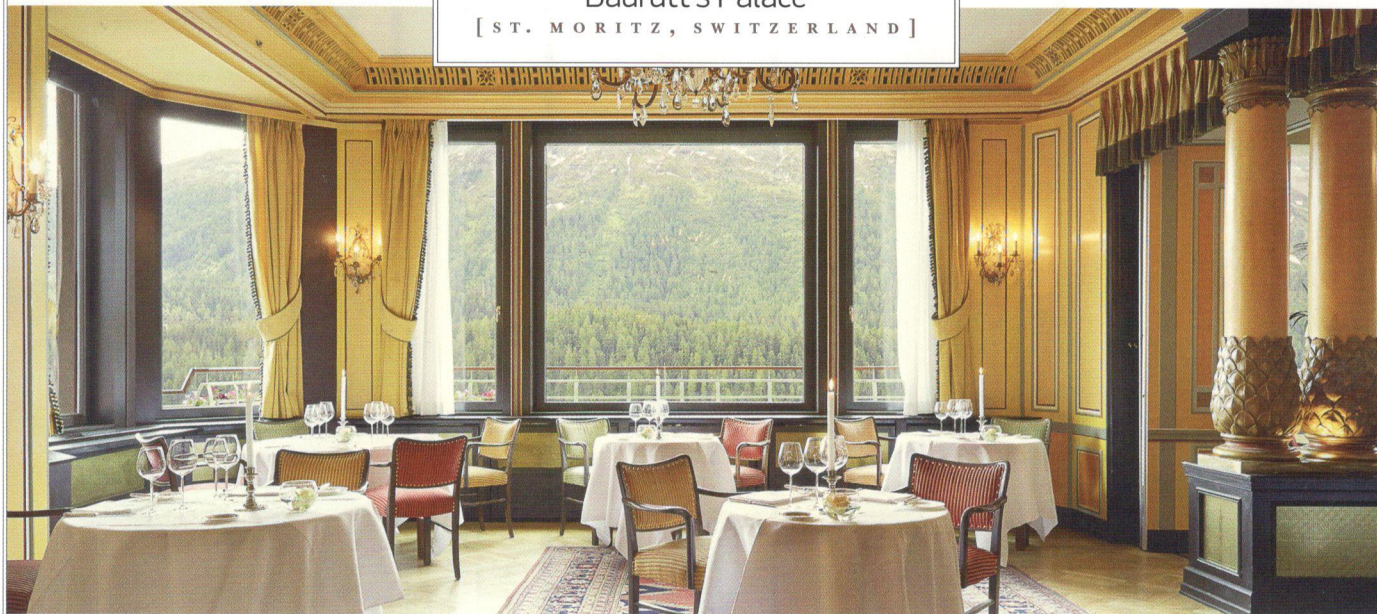
Салат из омара с зелеными бобами, перепелиными яйцами, черной икрой и дрессингом из хереса, паста с телячьими щечками, жульеном из овощей и ароматными травами, фламбе из королевских креветок с виски, крем-соусом с укропом и томатным конкассе. Конечно, тот, кто уже бывал в старых заслуженных швейцарских отелях, не ожидает увидеть на столе во время ужина исключительно фондю, рёшти, шоколад и бан-

ковскую тайну. Но все же такое кулинарное неистовство в отеле, где вездесущее темное дерево строго осаживает прозрачные намеки на барокко, напоминая о генетике уютного высокогорного шале, оказывается неожиданностью, хоть и весьма вдохновляющей. Всего тут восемь ресторанов, которыми управляют Мишель Йос, Андреас Каминада и их не менее заслуженные соратники.

# best of the best

## Badrutt's Palace

[ ST. MORITZ, SWITZERLAND ]



Lobster salad with green beans, quail eggs, black caviar and sherry dressing, pasta with veal cheeks, vegetable julienne with aromatic herbs. King prawn flambé with whiskey, cream sauce with dill and tomato concasse. Naturally, those who are familiar with the more senior of Switzerland's respected hotels will not expect fondue, rösti, chocolate, and banking secrets to be the only things on the

table at dinnertime. But all the same, this culinary frenzy seems unexpected, albeit highly inspiring, in a hotel where the ubiquitous warm wood holds the clear nods towards Baroque in check, a reminder of the qualities of a cosy Alpine chalet. All in all, there are eight restaurants here, run by Michèl Yost, Andreas Caminada, and their no less worthy associates.