Ещё больше гурмэ-наслаждений: 2 новых ресторана с «поварскими колпаками» в Ишгле

Ишгль – это не только лайфстайл-метрополия, но и гастрономическая вершина Альп. В популярном регионе зимних видов спорта, тирольском Пацнауне, можно встретить множество ресторанов с «поварскими колпаками».

В зимнем сезоне 2017/2018 к ним прибавятся сразу два ресторана, отмеченные колпаками: Heimatbühne Мартина Зиберера (Martin Sieberer) и Fliana Gourmet в ресторанном рейтинге „Gault Millau“ могут порадоваться за свои 15 и 13 пунктов, соответственно. А в гиде „Guide Á la Carte“ они оказались также убедительны для гурмэ-экспертов и получили по 3 звезды (84 и 79 пунктов, соответственно). Таким образом, отель Trofana Royal с двумя ресторанами под одной крышей объединяет 5 поварских колпаков и 8 звёзд.

А эти рестораны продолжают баловать на высочайшем уровне: Paznaunerstube в отеле Trofana Royal с шеф-поваром Мартином Зиберером был в 2017 году отмечен гидом „Gault Millau“ 18 пунктами и, следовательно, тремя поварскими колпаками. Ресторанный гид „Guide Á la Carte“ оценил Зиберера пятью звёздами (97 пунктов). Беньямин Парт (Benjamin Parth) как шеф-повар ресторана Stüva в отеле Yscla может порадоваться за свои 17 пунктов (3 колпака) в гиде „Gault Millau“. А гид „Guide Á la Carte“ в 2017 году подтвердил его пять звёзд (95 пунктов). Клаус Брунмайер (Klaus Brunmayer), шеф ресторана Lucy Wang, достиг 13 пунктов (1 колпак) в гиде „Gault Millau 2017“.

Всю информацию на сайте [www.ischgl.com](http://www.ischgl.com)