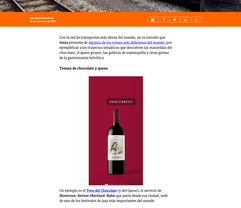
Gastronomía en marcha: la receta suiza para disfrutar del tren

Trenes y tranvías de quesos, chocolates y galletas: en Suiza la mejor gastronomía se disuelve mientras se viaja

Ana María Díaz Marín
Redactora de Viajes



Con la red de transportes más densa del mundo, no es extraño que **Suiza** presuma de alojarse en los trenes más deliciosos del mundo, por ejemplo a los trajectos temáticos que discurren las maravillas del chocolate, el queso, las galletas de mantequilla y otras geniales de la gastronomía helvética.

Trenes de chocolate y queso

Un ejemplo es el Tren del Chocolate (y del Queso), el servicio de **Montreux-Berner-Oberland** desde Berna que parte desde esa ciudad, sede de una de las festivales de jazz más importantes del mundo.

Tras dejar atrás los pintados lacustres del lago Leman circula el tracto desde en encuentra el Cape au Moine para entrar en el cantón de Friburgo y pasar cerca a la ciudad de Moudiboux.

El Tren del Chocolate (de nombre de Montreux-Berner-Oberland) (Suiza)

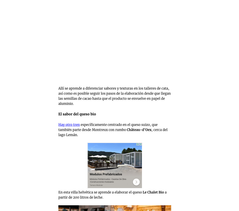
El viaje se realiza en elegantes vagones decorados en el estilo *belle époque* de 1911, desde ocho el mondo se sienta como un magnate del siglo XX al ser la elegante decoración de la primera clase.

Lee más: El encanto de encontrar Suiza en tren a vapor

En esta villa medieval se visitan fábricas y casa como la **Maison de Gruyère**, donde entre las decoraciones barrocas se aprenden el primer mandamiento: el queso gruyer no lleva agujeros (característica que corresponde al emmental).

Secretos del chocolate

La segunda parada en **Broc**, donde se encuentra el museo y la fábrica de chocolate de **Nestlé**, sinan de las compañías de alimentos más importantes del mundo.



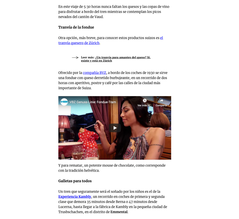
El Tren del Chocolate (nombre oficial de Montreux-Berner-Oberland) (Suiza)

En la factoría se aprenden los secretos de manejar del cacao y la leche, desde se sentirse sus algunos de **Rossamaria**, la llegada a Gruyère y la cata de quesos que los mismos se convertirán en las fuentes de su elaboración.

Allí se aprende a diferenciar sabores y texturas en los talleres de cata, así como es posible seguir los pasos de la elaboración desde que llegan los granos de cacao hasta que el producto se convierte en joyas de alcantara.

El sabor del queso bien

Hay otro tren especialmente centrado en el queso, que también parte desde Montreux con destino **Chalons d'Oex**, cerca del lago Leman.



El Tren del Gruyère (de nombre oficial de Montreux-Oberland Bernoise) (Suiza)

Esta estrella helvética se aprende a enfocar al queso **La Chaire Bre** a partir de una línea de leche

El Tren del Gruyère (de nombre oficial de Montreux-Oberland Bernoise) (Suiza)

Esta combinación de productos lácteos con pasteurizos sainsrellos se completa con una visita a la fábrica de **Cailler** en Broc, donde cultivan cinco el poer el queso de **Pays d'Enhaut**, especializado en el arte de elaborar en papel, entre otras características de este centro etnológico

En este viaje de 1 je horas nosca habrá las quesos y las copas de vino para disfrutar a bordo del tren nuestras se cosiempian los pies nevados del cantón de Tessel.

Travesía de la fondue

Otra opción, más breve, para conocer estos productos suizos es el tranvía-queso de Zurich.

Lee más: ¿Por qué los suizos amamos del arroz? Mi suiza a cada día Zurich

Ofrecido por la empresa SVZ, a bordo de los coches de mejor se sirve la fondue de queso, el chocolate caliente y los vinos de Zurich, hasta con aperitivos, postre y café por las calles de la ciudad más importante de Suiza.

Tranvía-queso de Zurich (Suiza)

Y para cerrar, así permite mezcar de chocolate, como corresponde con la tradición helvética.

Galletas para todos

Un tren que seguramente será el soñado por los niños es el de la **Experiencia Kambly**, un recorrido en coches de primera y segunda clase que demora 35 minutos desde Berna a 12 minutos desde Lucerna, hasta llegar a la fábrica de Kambly en la pequeña ciudad de Trubschachen, en el distrito de **Emmental**.

Las trenes de la Experiencia Kambly llevan desde Lucerna. Berna o Interlaken a conocer la fábrica de galletas más importantes de Suiza

Antiqua fue coches panoleónicos de grandes ventanales oficiar un recorrido por la fábrica de galletas, que incluye degustaciones en la estación central, donde hay un desplegue de las famosas galletas **Kambly**, que cuentan con ivrr variedades para deciedirle.

Tren de Kambly (Switzerland)

A bordo se sirven cafés, infusiones y sopas hasta llegar a las instalaciones de la fábrica, donde se pueden una visita guiada con cata y un taller para aprender a elaborarlas.

El mejor restaurante sobre ruedas

Si hablamos de comer mieses se mega por los 'cantones de berna', uno de los trenes temáticos de gastronomía más recomendados es el Glacier Express Excellence Class.

Este tren panorámico está ambado como uno de los más fascinantes del mundo, no solo por los paisajes de vértigo entre St Moritz y Zermatt, sino por la exclusividad del cuidado de sus vagones. Y de sus comidas a bordo.

Tren de Glacier Express (Suiza)

Allí se puede tomar un aperitivo en el Glacier Bar como una copa de champagne, cócteles, wéndoos como el Grandmaiers o el licor de cerezas Clear Jewel.

Y luego sentarse en los 21 plazas del coche comedor, todas con vistas panorámicas, y disfrutar de un menú de cinco platos

La selección cambia de temporada en temporada, pero en un viaje se puede disgurar esta presentación.

Los platos del Glacier Express

De entrante llega un amuse-bouche (entremejil) de trucha ahumada con salsa de rábanos y cebolla, y de ensalada de remolacha con queso pecorino, aguacate y pan con aceite de gruyeres y nueces con flores alpinas.

Lee más: El tren más famoso de Suiza apuesta por el lujo

El plato principal es un filete suizo de ternera, trucha y puré de patatas, con ensaladas con mantequilla y jugo de fondue de montaña.

Luego desfila una tarta de queso regional, para dar paso a un postre de fresas con mousse de chocolate blanco de vainilla y almendras tostadas, aguado de café y chocolate.

Tarta de la plata del Tren Fantasía

¿Qué alguno se quedó con hambre? Ya si el de la tarde hay dulces regionales y infusiones de las montañas de los Grisones.

El viaje por esta experiencia culinaria demorada por los Alpes suiza 3H nuevo por persona.

Cenar en un helicóptero

Pero entre las experiencias gastronómicas más fascinantes se encuentra la que ofrece **Swiss Helicopter** de cenar con el barrio suizo, claro y hecho de un helicóptero.

El **Restaurante en el cielo** es nada menos que la recomendación del telefónico que conocía a Wreggia con el chaset **Rigi Kaltbad**, dueño de una colonia terraza a 1.123 metros de altura.

Mientras se acicalan lentamente los 16 comensales, distribuidos en dos mesas, disfrutan de una cena de tres platos.

En el teleférico al resort de Rigi Kaltbad, los carcuatro de la zona ofrecen una cena de tres platos principal con el postre en el decorcoa

Fotografía: Rigi Kaltbad

En realidad, los entrantes se degustan en el ascenso, y eso pasan por las terrazas del complejo turístico, se regresa mientras se sirve el plato principal y los postres.

Hay tres opciones de menú para elegir. El más exclusivo es el Berna Victoria, que cuesta 112 euros por persona.

Menú Grand de Berna Rigi

Este consiste en una selección de aperitivos «Rigi»(foie, ahumado de salmón y ensalada de langosta), un plato principal de ternera con salsa de cebolla de Friburgo con chalotas de Friburgo con chalotas de mantaina, acompañada por una ensalada mixta con berros.

Otra opcita es el menú de ternera asada envuelta con jamón de campo sobre salsa de tomillo y trufa, servido con patatas gratinadas de Vitznau y una selección de verduras locales.

De postre, está la tartaleta de crema de queso y fresa de Wreggia con hojas de verano marinadas, con café y amaretto.

Por lo visto, sea como sea que se viaje en Suiza, nadie se queda con hambre.

Sandra Díaz
Redactora de Viajes

Suscríbete a Viajes | Tweets favoritos | Viajes a Facebook

Noticias sugeridas

VIAJES
La a Kadoya y sábita: el mejor ryokan de Kioto de la ciudad de gueta
ANA MARÍA DÍAZ | 11-08-22

VIAJES
Cómo obtener un pasaporte de Japón: Kanazawa y Kioto desde cero
ANA MARÍA DÍAZ | 11-08-22

GASTRONOMÍA
Rodar la Capital Gastronómica de Europa 2022 en el Circuito Pulpo' Ibérico
ANA MARÍA DÍAZ | 11-08-22

GASTRONOMÍA
Cuatro El Teleférico Espera 3a aventura en tren más lujosa de Suiza
ANA MARÍA DÍAZ | 11-08-22

GASTRONOMÍA
Los Automóviles, 150 y Cruzebach E: TENAE 225
ANA MARÍA DÍAZ | 11-08-22

Cómo llegar a una vista panorámica de Suiza: ferrocarriles, teleféricos y cremalleras

Ocho ciudades de Suiza que no conocerás (y cómo llegar a ellas)

Ocho ciudades de Suiza que no conocerás (y cómo llegar a ellas)

Ocho ciudades de Suiza que no conocerás (y cómo llegar a ellas)

ahora en portada

Recomendaciones

CARNE
A solo una ciudad de la vida más alta de Lonre, a subasta
ANA MARÍA DÍAZ | 11-08-22
El Museo del Lonre subasta una ciudad de la vida más alta, cuyo remoto acceso ha sido el obstáculo para convertirlo en sitio de la Otra Cosa, una ciudad como nadie.

CULTURA
Alex, la serpiente que cruza el Mediterráneo
ANA MARÍA DÍAZ | 11-08-22
Alex presenta un meteorito de 1.000 kilómetros de largo y ancho de grosor, cuyo peso es sostenido a ocho pulmones y ocho cabezas.

PERSONALIDAD
La Instituto Internacional de Medicina Preventiva y Salud perfecta
MARIANO MARMOL | 11-08-22
Gourmet, sensual, sensitivo y sensible, Mariano Marmol Medina (Los Hermanos Marmol) tiene el sigulo perfecto para cada Temporada.