



Em 2021 inauguramos o restaurante em Pirenópolis, com o intuito de servir os queijos produzidos pela Queijaria Alpina (administrada pelo meu pai e pelo meu irmão). Na linha suíça servimos raclette, fondue, e tábuas de frios; na linha brasileira fazemos hambúrgueres e grelhados.

Em novembro de 2022 abrimos a Casa do Suíço. Uma seleta curadoria de produtos regionais e produtos feitos por suíços são vendidos lá, para apresentar para as pessoas as duas culturas gastronômicas em que me especializei.

A união da experiência que adquiri ao longo do curso de gastronomia, a vivência que tive na cozinha ao longo dos anos com grandes profissionais, como o chef Xaver Odermatt (Chocolates Stans, Brasília), e do local certo, como é a cidade turística de Pirenópolis, onde consigo atingir o meu público-alvo, tornaram minhas empresas conceituadas e muito visitadas na cidade.



Fondue servida na Casa do Suíço.



Clara segurando o queijo Alpino (raclette).

À MESA

Por Leonardo Resende

E-mail: jornalista.leonardoresende@gmail.com
 Instagram: [@colunaamesa](https://www.instagram.com/colunaamesa)
 Site: jornaldebrasilia.com.br/blogs-e-colunas/a-mesa



ONDE PIRENÓPOLIS RESERVA...

Pirenópolis tem crescido cada vez mais. Não apenas nas opções de hotéis boutiques ou casas incrivelmente decoradas para temporadas, mas também na gastronomia. **Clara Gaehwiler (foto)** é um destes talentos que faz Piri entrar no mapa da gastronomia do Cerrado e do Brasil. Filha do mestre queijeiro Stephan Gaehwiler, a chef honrou o legado do pai sendo premiada no Concurso Melhor Fondue do Brasil, na residência do cônsul-geral da Suíça em São Paulo. "Fondue é algo tradicional na minha família. Eu aprimorei a receita com o meu pai, que foi fazendo uma ficha técnica. Fizemos uma receita



clássica, mas muito bem executada. A forma mais clássica, com queijos produzidos pelo meu pai e pelo queijo Gruyère DOP". Formada em Medicina Veterinária e Gastronomia, Clara tem suas influências desde pequena. Atualmente, a gastróloga é residente de Pirenópolis, onde fundou o Ursus - Steak, Burger & Cheese, local especializado em queijos e hambúrgueres.



Jornal de Brasília, 11 de setembro de 2023.



Clara com os troféus: ExpoQueijo Ouro e 1º Lugar da Melhor Fondue do Brasil.



Acesse o instagram da Casa do Suíço.



Acesse o instagram do Ursus.



Parte interna da Casa do Suíço Empório.

Pirenópolis, 10 de outubro de 2023.