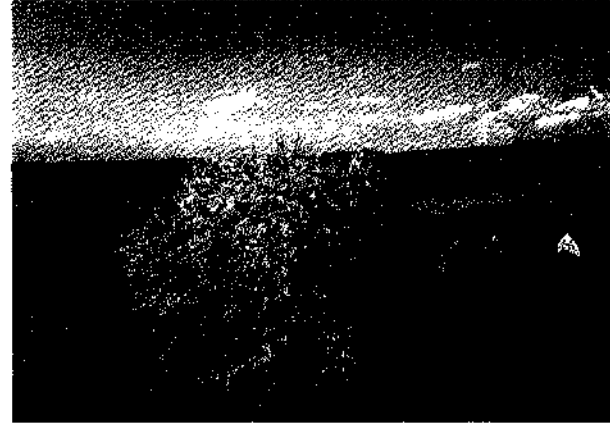


# Die neue Schweizer Küche

91 Rezepte  
für Geniesser



### **Vorspeisen**

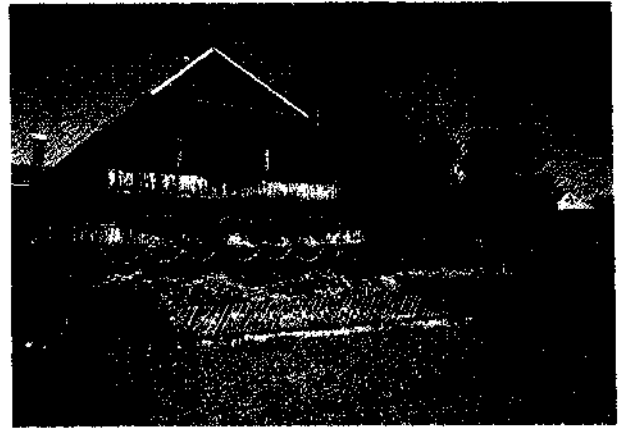
Appenzeller Gitzichüechli	12
Basler Salm	14
Berner Chindbettisuppe	16
Prättigauer Hochzeitspastete	18
Tafaser Chräpfli	20

### **Hauptmahlzeiten**

Aargauer Kalbsvoressen	22
Emmentaler Lammvoressen	24
Engadiner Maisknödel	26
Hackbraten im Netz	28
Lapin au Marc (Waadtländer Kaninchen in Marc)	30
Luzerner Omeletten	32
Oberländer Chüngelirücken	34
Puschlaver Ostergitzi	36
Schaffhauser Hechtknödel	38
Wollishofer Chnödelsuppe	40
Züri-Gschnätzlets	42

### **Desserts**

Berner Osterkuchen	44
Fraises du Valais (Walliser Erdbeeren in Pinot-Noir-Crème)	46
Rhabarbertorte	48
Seeländer Waldmeistermousse	50



### **Vorspeisen**

Krebse vom Mauensee	54
Kuttelsalat	56
Ochsenmaulsalat	58

### **Hauptmahlzeiten**

Äplermagronen mit Apfelmus	60
Appenzeller Chrutchröpfli	62
Basler Lummelibraten	64
Buchweizen-Pizokel	66
Busecca Ticinese	68
Forellenfilet nach Zugerart	70
Gedämpfter Schinken	72
Gefüllte Kalbsbrust	74
Glerner Chalberwürschtl	76
Gsottnigs Ochsenfleisch	78
Gesalzene Schweinsbäckli	80
Saftplätzli	82
Schaffhauser Bölldünne	84
Tessiner Kalbfleischvögel	86

### **Desserts**

Berner Heitisturm	88
Brombeergratin	90
Clafoutis (Kirschengratin aus dem Jura)	92
Gedünstete Pflaumen	94
Luzerner Chriesisuppe	96
Malakoff von Basler Leckerli	98
Seeländer Meertrübelchueche	100



### Vorspeisen

Bündner Gerstensüpli mit Berglamm	104
Linsensüppchen mit Leberklösschen	106
Murtener Kürbisschaumsuppe	108
Tessiner Minestrone	110

### Hauptmahlzeiten

Basler Laubfrösch	112
Bernerzöpfe und Zwetschgenkonfitüre	114
Blutwürstli mit Speck-Sauerkraut	116
Brasato al Merlot (Rindsbraten an Merlot)	118
Bündner Beckibraten	120
Bündner Capuns	122
Falsche Froschschenkeli	124
Gefüllte Zwiebeln	126
Gemspfeffer mit Apfelstückli	128
Heidelbeer-Risotto mit Steinpilzen	130
Luzerner Chügelipastete	132
Ochsenschwanzragout	134
Schafsverdämpf	136
Zuozer Rehpfeffer	138
Zürcher Kesselfleisch	140

### Desserts

Aargauer Rüeblitorte	142
Engadiner Nusstorte	144
Früchtebrot	146
Nussbrot	148
Zürcher Öpfelbachis	150
Zwetschgenmousse	152



### **Vorspeisen**

Basler Mehlsuppe	156
Berner Erbsuppe mit Gnagi	158
Genfer Saiblinge in Rotwein-Zwiebelsauce	160
Zürcher Salat-Komposition mit Kalbskopf	162

### **Hauptmahlzeiten**

Amriswiler Buuretopf	164
Berner Bauerngulasch	166
Gebackene Siedfleischplätzli	168
Geschmorte Schweinshaxe in Bier	170
Grossmüetis Dörrbohnen	172
Solothurner Leberpäckli auf Zwiebelpüree	174
Spatz oder Pot-au-feu	176
Suure Mocke mit Kartoffelstock	178
Urner Häfelichabis	180
Waadtländer Käsefondue	182

### **Desserts**

Brännli Schwyzer Crème	184
Brischtner Nytlä mit Milchreis	186
Caramelisierter Apfelkuchen	188
Glarner Zigerkrapfen	190
Honig-Apfelkuchen	192
Ofen-Öpfel mit Vanillesauce	194
Schlaatemer Rickli mit Vanillesauce	196
Schokoladenterrine mit Vanille- und Himbeersauce	198