

INHALT

I. EINFÜHRUNG	8
II. ERSTE SCHRITTE	14
III. SUPPEN	24
1. Pôchouse du Léman – Fischsuppe vom Genfersee	27
2. Soupe de Chalet – Chaletsuppe	31
3. Bündner Gerstensuppe	35
4. Basler Mehlsuppe	39
5. Bürbora – Tessiner Kürbissuppe	43
6. Kappeler Milchsuppe	47
7. St. Galler Sammetsuppe	51
8. Soledurner Wysüpli – Solothurner Weinsuppe	55
9. Soupe de la Mère Royaume – Mutter Royaumes Suppe	59
IV. KARTOFFELN	62
10. Floutes – Kartoffelknödel	65
11. Fondue à la Tomate	69
12. Kartoffelsalat	73
13. Schwyzer Ofeturli	77
14. Rösti	81
15. Schnetz ond Häppere	85
16. Blaue St. Galler mit Blauschimmelkäse	89
17. Stupfete	93
V. REIS, PASTA, KNÖDEL & MEHR	96
18. Rys und Pohr	99
19. Risotto alla Milanese – Safran-Risotto	103
20. Hindersi-Magronen	107
21. Pizzoccheri	111
22. Capunet	115
23. Capuns	119
24. Süsskartoffel-Guyenëfles	123
25. Chäs-Schoope	127

VI. EINTÖPFE & FLEISCHGERICHTE	130
26. Fricassée Genevoise – Genfer Frikassee	133
27. Stunggis – Schweinefleisch-&-Wirsing-Eintopf	137
28. Osso Buco – Geschmorte Schweinshaxen	141
29. Jacquerie Neuchâteloise Revisitée – Neu interpretierter Neuenburger Eintopf	145
30. Riz Casimir – Poulet-Curry mit Früchten	149
31. Geschnetzeltes mit Pilzen	153
32. Omeletten und Ghackets	157
33. Hacktätschli	161
34. Steak Vigneron – Hamburger aus Neuenburg	165
VII. HERZHAFTE QUICHES & ANDERES GEBÄCK	168
35. Rüebli-Quiche	171
36. Gâteau du Cloître – Kloster-Quiche	175
37. Schaffhauser Bölletünne	179
38. Gâteau Saviésan – Walliser Quiche	183
39. Churer Fleischtorte	187
40. Speckkuchen	191
41. Smeazza – Spinat-und-Lauch-Quiche	195
42. Bärner Chäschüechli	199
43. Käseschnitten / Croûtes au Fromage	203
44. Wurstweggen	207
VIII. SÜSSE ZNACHT	210
45. Apfelrösti	213
46. Birchermüesli	217
47. Glarnerbrot-Fotzelschnitten	221
48. Griessschnitten	225
49. Nidwaldner Apfelauflauf	229
50. Rhabarberwähe	233
51. Tatsch	237
52. Tarte aux Poires Genevoise – Genfer Birnen-Tarte	241
IX. DANKSAGUNG	244
X. INDEX	248