

INHALT

SUPPEN UND SALATE 18

1.	Weinsuppe – Soupe au vin	21
2.	Basler Mehlsuppe	23
3.	Schuppa da Giutta – Bündner Gerstensuppe	25
4.	Soupe de Chalet – Chalet-Suppe	27
5.	Gemischter Salat	29
6.	Nüsslisalat	31
7.	Wurstsalat	33

DIE SCHWEIZER NATIONALZUTAT: KÄSE 34

8.	Fondue	39
9.	Raclette	41
10.	Käseschnitte	43
11.	Äplermagronen	45
12.	Chäshörnli	47

BEILAGEN 48

13.	Rösti	51
14.	Plain in Pigna	53
15.	Polenta	55
16.	Spätzli / Knöpfli	57

HAUPTSPEISEN 58

17.	Filets de Perche	61
18.	Papet Vaudois	63
19.	Zürcher Geschnetzeltes	65
20.	Pot-au-Feu / Spatz	67
21.	Einsiedler Eintopf	69
22.	Schnitz und Drunder	71
23.	Cholera	73
24.	Capuns	75
25.	Capuns-Gratin	79
26.	Zibelewähe	81
27.	Churer Fleischtorte	83

APÉRO 84

28.	Toétché	87
29.	Schinkengipfeli	89
30.	Chäschüechli	91

BROT IN HÜLLE UND FÜLLE 92

31.	Solothurnerbrot	95
32.	Zopf	97
33.	Grittibänz	99

34.	Dreikönigskuchen	103
35.	Weggli	107
36.	Silserli	109
37.	Fastenwähe	111
38.	Cuchaule	113

OBST

114

39.	Birchermüesli	117
40.	Cholermüs	119
41.	Chriesiauf Lauf	121
42.	Früchtewähe	123
43.	Tarte aux pruneaux	127
44.	Tarte aux poires à la Genevoise	129
45.	Thurgauer Öpfeltorte	131
46.	Hoibeeristurm	133

KUCHEN FÜR GEMÜTLICHE RUNDEN

134

47.	Rüeblitorte	137
48.	Fabianas Luzerner Lebkuchen	139
49.	Tuorta da Nusch	141
50.	Torta di Pane	143
51.	Glarner Pastete	145
52.	Salée au sucre	147
53.	St. Galler Klostertorte	149

GUETZLI

150

54.	Mailänderli	153
55.	Basler Brunsli	155
56.	Spitzbuben	157
57.	Totenbeinli	159
58.	Meringue	163

SCHOKOLADE

164

59.	Carac	167
60.	Grosis Schokoladecreme	169
61.	Mousse au chocolat à l'absinthe	171

GETRÄNKE

172

62.	Heissi Schoggi	175
63.	Glühwein	177
64.	Glühmost	179

INDEX

184