

Inhalt

Nationale Klassiker und Zeitgemäβes

1. Gschnätzelte Kalbsleberli	14
2. Eglifilet	16
3. Kägi Fretli	18
4. Bio-Schoggipulver	20
5. Luxemburgerli	22
6. Ovomaltine	24
7. Le Parfait	26
8. Rivella	28
9. Morchle	30
10. Schoggi	32
11. Glace	34
12. Truffles du Jour	36

Französische Schweiz

13. Cardy	38
14. Cholera	40
15. Munder Safran	42
16. Papet Vaudois	44

17. Saucissons Vaudois	46
18. Bratchäs (Raclette)	48
19. Fondue	50

Graubünden und Tessin

20. Bündner Fleisch	52
21. Gärschtesuppe	54
22. Capuns	56
23. Tuorta da Nusch Engiadinaisa	58
24. Heissi Marroni	60
25. Maluns	62
26. Salsiz	64
27. Vermicelles	66
28. Farina Bona	68
29. Torta di Pane	70

Inner- und Ostschweiz, inkl. Aargau

30. Älplermagronen	72
31. Zigerhöreli	74

32. Stunggis	76
33. Zwetschenwähe	78
34. Rieblitorte	80
35. Sanggaller Chablsbrood- woorscht	82

Basel - Bern - Zürich

36. Basler Leckerli	84
37. Mählsuppe	86
38. Klöpfer	88
39. Fastenwähe	90
40. Chaeskuechli	92
41. Röschi	94
42. Birchermüesli	96

43. Räuschling	98
44. Züri Gschnätzlets	100

Käse, Käse, Käse

45. Sbrinz	102
46. Schabziger	104
47. Tête de Moine	106
48. Tomme Vaudoise	108
49. Vacherin Mont d'Or	110
50. Le Gruyère	112

Anhang

Rezept: Maluns	116
Hungrig nach mehr?	118