

Inhaltsverzeichnis

- 13 Vorwort
- 14 Einführung

Suppen und Vorspeisen

- 30 Feine Suppe aus vergorenem Süssmost
- 30 Forellensuppe
- 31 Aromatische Bio-Heusuppe
- 32 Grossmutter's Fleischsuppe
- 34 Käsesuppe
- 34 Gelberbsensuppe mit Gnagi und Speck
- 35 Zwiebel'suppe mit Safran
- 36 Kartoffelsuppe
- 38 Simons Wädli-Terrine mit Senfschaumsauce
- 40 Siedfleischterrinen mit Rübensalat
- 41 Pilzschnitte
- 42 Emmentaler Alpkäsemousse
- 42 Würzige Salatsauce
- 44 Blattsalat mit Speck, Kernen und gerösteten Brotwürfelchen
- 46 Gemüse-Kalbsbrät-Terrine
- 47 Kartoffelterrinen mit Kümmelschaum
- 48 Emmentaler Käse-Trüffel
- 48 Geräucherter Beinschinken

Mahlzeiten

- 52 Fischkuchen
- 54 Forellenfilets mit Kräuterbutter und Kartoffeln
- 55 Zartes Forellenfilet mit Kartoffeln
- 56 Gefüllte Forellenröllchen mit Senfschaum
- 58 Emmentaler Schnitzel
- 59 Überbackene Kalbsschnitzel
- 60 Schweinsfiletmedaillons mit Nudeln an Schinkensauce
- 62 Schweinskotelett mit Biersauce
- 64 Pouletbrüstchen in der Panade überbacken
- 66 Rindsfilet mit Kräutern und Pilzen
- 67 Lammfilet mit Eierkartoffeln
- 68 Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce
- 70 Kalbsschnitzel mit Weissweinsauce
- 71 Reichhaltiges Kartoffelgratin
- 72 Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
- 74 Kalbsleber mit Saucenkartoffeln

- 75 Kalbsnierchen an Meerrettichsauce
- 76 Berner Platte
- 78 Entrecôte mit Kräuterrahmsauce
- 79 Chateaubriand mit Kartoffelgratin, Essigbirnen und Dörrzwetschgenkompott
- 80 Lammvoressen mit Gemüse und Schneekartoffeln
- 82 Siedfleisch mit Kefen und Kartoffeln
- 83 Kalbsbrätburger mit Cognacsauce
- 84 Kalbskopf mit Vinaigrette
- 86 Kalbfleischeintopf mit Speck, Gemüse, Pilzen und Kartoffeln
- 87 Kutteln an Tomaten-Rotwein-Sauce und Schneekartoffeln
- 88 Eintopf mit Speck, Kartoffeln, Birnen und Zwiebeln
- 90 Lisis Hausnudeln
- 91 Bratwurst im Teig mit Zwiebeln, Saucenkartoffeln und Gemüse
- 92 Würzige Käseschnitte auf Gschwellti und Birnen
- 94 Siedfleisch mit Kräutersauce, Gemüse und Bratkartoffeln
- 95 Panierte Milken mit Gemüse und Gschwellti
- 96 Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus
- 98 Hackbraten mit Rotweinsauce und Kartoffelstock

Desserts

- 102 Heidelbeersturm
- 103 Zitronensorbet mit hausgemachter heisser Himbeersauce
- 103 Himbeercreme
- 104 Erdbeercreme
- 104 Süssmostcreme
- 106 Apfelschaumcreme
- 106 Karamellcreme
- 108 Meringues mit Rahm
- 110 Schokoladecreme mit Kirsch parfümiert
- 111 Apfelrösti
- 112 Überbackene Kirschen
- 114 Williams-Parfait
- 115 Luftige Kirschschaumcreme mit Himbeersirup
- 116 Schokoladecreme
- 116 Rotwein-Zwetschgenkompott

Gebäck

- 120 Zimtkuchen mit Haselnüssen
- 122 Apfelküchlein mit Vanillesauce
- 123 Blätterteig-Birnenkuchen
- 124 Feiner Nusskuchen
- 126 Schenkeli
- 127 Haferflockenguetzli
- 128 Feine Butterbretzeln
- 130 Knusprige Waffeln
- 131 Fasnachtschüechli
- 132 Ein zum Verlieben feiner Schokoladecake
- 134 Emmentaler Bauernbrot
- 135 Butterzopf
- 136 Blitzloch-Brot

Getränke

- 140 Glühwein
 - 140 Brächete-Schnaps
 - 141 Blitzloch-Kaffee
 - 141 Himbeerbowle
 - 142 Gespritzter Eiercognac
 - 142 Apfel-Champagner
 - 143 Weisswein mit Obstbranntwein
-
- 146 Register
 - 150 Emmentaler Glossar
 - 156 Emmentaler Karte