

SPEISELISTE (ERGÄNZUNG)

LISTE DES METS (COMPLÉMENT)

MENU LIST (SUPPLEMENT)

Enthält die Speisen der überbetrieblichen Kurse Köchin EFZ/Koch EFZ

Anwendbar für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und
Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

Contient les plats des cours interentreprises Cuisinière CFC/Cuisinier CFC

Applicable pour Spécialiste en restauration CFC et Employée en restaurant AFP/
Employé en restaurant AFP

Contenenti i piatti di corsi interaziendali Cuoca AFC/Cuoco AFC

Applica per Impiegata di ristorazione AFC/Impiegato di ristorazione AFC e Adetta
di ristorazione CFP/Adetto di ristorazione CFP

KALTE VORSPEISEN	HORS D'ŒUVRES FROIDES	COLD STARTERS	CHF
Riesencrevetten mit exotischen Früchten	Crevettes géantes aux fruits exotiques		
Riesencrevetten-Cocktail mit Avocado	Cocktail de crevettes géantes à l'avocat		
Crevetten-Cocktail mit Toast und Butter	Cocktail de crevettes avec du pain grillé et du beurre		
Roh mariniertes Lachs mit Linsensalat	Saumon cru mariné salade de lentilles		
Räucherforellenfilet auf Saisonsalat	Filets de truite fumés sur salade de saison		
Räucherlachsrosen mit Sauerrahm im Nudelnest	Rosettes de saumon fumé à la crème acidulée sur nid de nouilles		
Seezungenstreifen Murat Zitronen-Hollandaise	Goujons de sole Prince Murat Sauce hollandaise au citron		
Pochiertes Rotzungenfilet mit Krevetten und Miesmuscheln	Filet de sole au citron poché avec crevettes et moules		
Pochiertes Schollenfilet Hausfrauenart	Filets de carrelet pochés bonne femme		
Forellenmosaik mit Basilikum	Mosaïque de truite au basilic		
Entenbrust-Galantine	Galantine de magret de canard		
Wachtelterriner mit Pilzen	Terrine de cailles aux champignons		
Hirschpastete	Terrine de cerf / chevreuil		
Seeteufelterriner mit Jakobsmuscheln Sauce frei wählbar	Terrine de baudroie aux coquilles Saint-Jacques		
Mosaik von Fisch und Meeresfrüchten Sauce frei wählbar	Mosaïque de poissons et de fruits de mer		
Wontons mit Fleisch und Crevetten	Wontons à la viande et aux crevettes		
Gefüllte Calamars mediterrane Art	Calamars farcis à la méditerranéenne		
Marinierte Calamars mit Peperoni-Basilikum-Vinaigrette	Calamars marinés à la vinaigrette poivrons-basilic		

Griechischer Salat
mit Safran

Salade grecque
au safran

Ris de veau, salade et
champignons

SUPPEN	POTAGES	SOUPS	CHF
Minestrone Italienische-Gemüsesuppe mit Pesto	Minestrone Potage taillé aux légumes et pesto	Minestrone Italian vegetable soup with pesto	8.50
Gemüsepüreesuppe	Potage de purée de légumes		
Artischockencremesuppe mit Croutons	Crème d'artichauts aux croûtons		
Broccolicremesuppe mit Mandeln	Crème de brocoli aux amandes		
Karottencremesuppe mit Chips	Crème de carottes et chips		
Suppe Hausfrauenart	Potage bonne femme		
Suppe Bauernart	Potage paysanne		
Suppe Pflanzert	Potage cultivateur		
Kalte Kartoffelsuppe	Potage froid de pommes de terre (Vichyssoise)		
Kalte Tomatensuppe mit Ananas	Potage froide de tomates et ananas		
Kalte Gemüsesuppe «Gazpacho»	Gazpacho		
Gerstensuppe	Soupe à l'orge		
Haferlauchsuppe mit Croutons	Soupe de poireaux à l'avoine avec croûtons		
Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen	Soupe à la semoule avec des légumes en dés		
Bouillabaisse marseillaise	Bouillabaisse marseillaise		
Fischcremesuppe mit Venusmuscheln	Crème de poisson aux palourdes		
Hummerbisque	Bisque de homard		
Fleischbrühe mit Rindfleischstreifen, Julienne und Mark	Bouillon de viande aux lamelles de bœuf, julienne et moelle		
Klare Ochschwanzsuppe	Oxtail clair		
Kraftbrühe mit Leberklösschen	Consommé aux quenelles de foie		
Geflügelkraftbrühe mit Spargelravioli	Consommé de volaille, ravioli aux asperges		
Geflügelkraftbrühe Monte Carlo	Consommé de volaille Monte Carlo		
Geflügelkraftbrühe mit Griessklösschen/ Eierstich	Consommé de volaille Royale		
Gemüsecremesuppe	Crème de légumes		
Gemüsesuppe	Soupe aux légumes		
Getreidesuppe	Soupe de céréales		

Rindskraftbrühe mit Einlage	Consommé de bœuf avec garniture
Blumenkohlcremesuppe	Crème de chou-fleur
Gemüsepüreesuppe	Soupe paysanne
Grünerbsensuppe	Consommé Célestine
Spargelcreme-Würfel mit Morchelduxelles	Dés de crème d'asperges avec duxelles de morilles
Steinpilzessenz mit Blätterteighaube	Essence de bolets en feuilleté
Tomatenessenz	Essence de tomates
Weissbohnsuppe	Potage de haricots blancs
Linsensuppe	Potage de lentilles
Gelberbsensuppe	Potage de pois jaunes

WARME VORSPEISEN

Lauwarme Entenbrust
mit mediterranem Gemüse

Marinierter Tofu
mit Gemüsetatar

Knusprige Pilzrolle
mit Sauerrahm, Sprossensalat

Kalbsmilken
mit Salat und Pilzen

Kleine Fleischburger
mit Rhabarber-Papaya-Chutney

Schwertmuscheln
in weisser Schalottensauce

Gratinierte Austern

Gedämpfte Teigtasche
mit Crevettenfüllung

Blätterteigpasteten
mit feinen Gemüsen

Blätterteigkräpfen
mit Mischpilzfüllung

Blätterteigkissen
mit Spargeln

**HORS D'ŒUVRES
CHAUDES**

Magret de canard tiède
légumes méditerranéens

Tofu mariné
tartare de légumes

Petits hamburgers
chutney rhubarbe-papaye

Couteaux de mer
en sauce blanche à l'échalote

Huitres gratinées

Chausson vapeur farci
aux crevettes

WARM STARTERS

HAUPTGERICHTE**PLATS PRINCIPAUX****MAIN DISHES****CHF****Fleisch****Viande****Meat****Wiener Backhendl****(Pouletschenkel)**

Remouladensauce

Kartoffelsalat

Grilliertes Gemüse

Pollo Chilindron (Pouletschenkel)

Duchesse Kartoffeln

Geschmortes Gemüse

Grilliertes Hähnchen**amerikanische Art**

(Pouletschenkel)

Dauphine Kartoffeln

Gedünstetes Gemüse

Sautiertes Rinds-Entrecote

Bearner Sauce

frittierte Kartoffelstäbchen

grillierte Aubergine

Entrecôte de bœuf sautée

Sauce béarnaise

Pommes Pont-Neuf

Aubergines grillées

Grilliertes doppeltes Entrecote**Contadino**

Frittierte Kartoffeln aus Duchesse-

/Dauphine-Masse

Gemüse

Entrecôte double grillée**Contadino**

Pommes de terre frite à partir d'une

masse Duchesse/Dauphine,

légumes

Gebratenes Hirschkarree

mit Eierschwämmchen und

Wildrahmsauce

Pommes dauphine

glasierte Kastanien

Carré de cerf rôti

aux chanterelles, sauce gibier à la

crème

pommes de terre dauphine

châtaignes glacées

Gebratenes Rehrückenfilet

mit frischen Feigen und

Muskattrauben

Pommes duchesse

Rosenkohl

Filet de selle de chevreuil

aux figues fraîches et

raisin muscat

pommes de terre duchesse

choux de Bruxelles sautés

Sautierte Hirschkoteletts

mit Heidelbeeren, Schupfnudeln

geschmorte Rotkabis

Côtes de cerf sautées

aux myrtilles, gnocchi de pommes

de terre souabes, chou rouge braisé

Rindsschmorbraten**Burgunder-Art**

mit Polenta

Gemüseflan mit Chips

Bœuf braisé**bourguignonne**

garniture de maïs Ribel

flan de légumes et chips

Glasierte Kalbshaxe

mit Griessnocken

Gemüseflan mit Knusper

Jarret de veau glacé

garniture de semoule

flan de légumes et croustillant

HAUPTGERICHTE**Glasierte Kalbskopfbäggli
in Barolo**

mit Polenta
Gemüseflan mit Chips oder Knusper

Maispouardenbrust

gefüllt mit getrockneten Tomaten
und Cornflakes

Gedämpfte Pouardenbrust

mit Gemüsestreifen
Focaccia

PLATS PRINCIPAUX**Joues de veau glacées
au Barolo**

garniture de maïs, flan de légumes
avec chips ou croustillant

Filet de poularde

farci aux tomates séchées et aux
cornflakes

Filet de poularde à la vapeur

julienne de légumes
focaccia

Poularde rôtie au romarin

pommes de terre frite Duchesse /
Dauphine, légumes

**Poulet chilindron (cuisse de
poulet)**

Pommes Duchesse
Légumes braisés

**Coquelet grillé à l'américaine
(cuisse de poulet)**

Pommes Dauphine
Légumes étuvés

**Poulet frit viennois (cuisse de
poulet)**

Sauce rémoulade
Salade de pommes de terre
Légumes grillés

Poulet grillé à l'américaine

Pommes de terre frite Duchesse /
Dauphine, légumes

Estouffade de bœuf

aux tomates et olives
Gnocchi parisienne
Fenouil braisé

Ragoût de bœuf

sauce au vinaigre
balsamique
Gnocchi piémontaise
Laitue braisée

Blanquette de veau

aux légumes variés
Gnocchi romaine
Endives braisées

MAIN DISHES**CHF**

HAUPTGERICHTE	PLATS PRINCIPAUX	MAIN DISHES	CHF
<p>Sellerie Piccata/ Grünkernbratlinge mit Tomatencoulis, Vollkorn- Spaghetti, Gemüse</p>	<p>Piccata de céleri/ Boulettes de blé vert Coulis de tomates, Pâtes</p>		
<p>Saltimbocca alla romana mit Safranrisotto, Gemüse</p>	<p>Saltimbocca alla romana Risotto au safran, légumes</p>		
<p>Geschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti, Gemüse</p>	<p>Emincé à la zurichoise Garniture à base de céréales légumes</p>		
<p>Geschmortes Masthuhn mit Rotwein, im Ofen gebackene Kartoffeln, Gemüse</p>	<p>Poularde braisée au vin rouge Pommes de terre au four, légumes</p>		
<p>Geflügelblankett mit Gemüsestroh, im Ofen gebackene Kartoffeln, Gemüse</p>	<p>Blanquette de volaille et paillason de légumes, Pommes de terre au four, légumes</p>		
<p>Geflügelfrikassee mit Estragon, im Ofen gebackene Kartoffeln, Gemüse</p>	<p>Fricassée de volaille à l'estragon Pommes de terre au four, légumes</p>		
<p>Rippchen im Brotteig mit Meerrettichquark, Gemüse</p>	<p>Carré de porc fumé en pâte à pain, séré au raifort, Garniture à base de céréales, Légumes</p>		
<p>Kalbsfilet mit Morcheln und Mascarpone im Sesamblätterteig, mit Butternudeln, Gemüse</p>	<p>Filet de veau aux morilles et mascarpone en pâte feuilletée au sésame, Garniture à base de céréales, Légumes</p>		
<p>Grilliertes Hähnchen amerikanische Art, mit frittierten Pommes duchesse, Gemüse</p>			
<p>Gebratene Mastpoularde mit Rosmarinjus mit frittierten Pommes duchesse Gemüse</p>			
<p>Rindsragout mit Balsamico-Sauce, Quarkspätzli, Ratatouille</p>	<p>Ragoût de bœuf sauce au balsamique, Spätzli au séré, Ratatouille</p>		
<p>Rindsragout gedünstet mit Tomaten und Oliven, Kartoffelnocken, glasierte Karotten</p>	<p>Ragoût de bœuf à l'étouffée aux tomates et olives Quenelles de pommes de terre Carottes tournées et glacées</p>		
<p>Rindsragout gedünstet mit Tomaten und Oliven Brandteignocken Geschmorter Fenchel</p>			
<p>Rindsragout mit Balsamicosauce Kartoffelnocken Geschmorter Lattich</p>			

HAUPTGERICHTE**PLATS PRINCIPAUX****MAIN DISHES****CHF****Kalbsblankett**

mit buntem Gemüse
Griessnocken
Geschmorter Brüsseler

Lammfrikasse

mit Curry, Süssmaisgaletten,
Wok-Gemüse

Geflügelfrikasse

mit Estragon und Eierschwämmli,
Rheintaler Ribelmaisschnitten,
Artischockenragout,
gedämpfter Brokkoli mit Mandeln

Grilliertes Hähnchen**amerikanische Art**

Griessnocken, Vichy-Karotten,
Gratinierter Blattspinat mit
Champignons

Geschmortes Masthuhn in

Rotwein mit Garnitur,
Basilikumnudeln, gedünsteter Kürbis
mit Kokos, glasierte
Kohlrabenstäbchen

Wiener Kalbsrahmgulasch

Quarkspätzli,
sautierte grüne Bohnen,
glasierter Randen

Ungarisches Gulasch

Schupfnudeln
Gedünstete Kefen
Vichy-Karotten

Szegediner Gulasch,

Kartoffelgaletten, geschmorter
Lattich, glasierter Kürbis

Lothringer Speckkuchen

gekochter Gemüsesalat

Lasagne verde mit Fleischfüllung

Ravioli mit Pilzen
Tagliarini mit Miesmuscheln

Cannelloni mit Fleischfüllung

Tortellini mit Ziegenkäsefüllung und
Peperonicoulis
Tagliatelle Mailänderart

Pizokels Puschlaver Art

Gedämpfte Teigtaschen mit
Fleischfüllung, Chili Sauce
Pappardelle Napolitanische Art

Fricassée d'agneau au curry

Galettes de maïs doux
Légumes au Wok

Fricassée de volaille

à l'estragon et aux chanterelles,
Tranches de maïs Ribel
Ragoût d'artichauts
Broccolis étuvés aux amandes

Coquelet grillé à l'américaine

Quenelles de semoule
Carottes à la Vichyssoise
Epinards en branches gratinés aux
champignons de Paris

Poularde braisée au vin rouge

avec garniture
Nouilles au basilic
Courge étuvée à la noix de coco
Bâtonnets de chou-rave glacés

Goulasch de veau à la crème

Viennoise, Spätzli au séché
Haricots verts sautés
Betteraves rouges glacées

Goulasch hongroise

Gnocchis de pommes de terre
Pois mange-tout étuvés
Carottes à la Vichyssoise

Goulasch de Szeged

Galettes de pommes de terre
Laitue braisée, courge glacée

Quiche lorraine

Salade de légumes cuits

Lasagne verte à la viande

Ravioli aux champignons
Tagliarini aux moules

Cannelloni à la viande

Tortellini farcis au chèvre
Coulis de poivrons
Tagliatelles à la milanaise

Pizokels du Puschlav

Chaussons vapeur farcis à la viande
Sauce chili
Pappardelles à la napolitaine

VEGETARISCH

Ravioli

mit Paprikasauce Parmesanspäne
und gedünstete Gemüsestreifen

Omelette mit Champignons

gratinierter Lauch
glasierte Karotten

Rührei

mit Tomatenwürfeln

im Backteig frittierter Blumenkohl
Sautierte grüne Bohnen mit Speck

Pochiertes und gratiniertes Ei

geschmorter Fenchel,
Romanesco mit Parmesan

Basler Zwiebelwähe

Blattsalate

Käsekuchen mit Birnen

Gemüsesalat

Ravioli sauce au paprika

Copeaux de parmesan et
julienne de légumes

Omelette aux champignons

Poireaux gratinés
Carottes glacées

Œufs brouillés

aux dés de tomates

Beignets de chou-fleur
Haricots verts sautés au lard

Œufs poché et gratiné

Fenouil braiser
Chou romanesco au parmesan

Tarte aux oignons bâloise

Salade verte

Tarte au fromage et aux poires

Salade de légumes crus

Fisch	Poissons	Fish
<p>Frittierte Forellenfilets im Backteig, Kürbischutney Trockenreis, Gemüse</p> <p>Sautiertes Forellenfilet «Müllerinart» Schmelzkartoffeln Gemüse mit Mornaysauce</p> <p>Paniertes, sautiertes Forellenfilet Schlosskartoffeln Glasiertes Gemüse</p> <p>Im Ei sautiertes Forellenfilet mit Chutney, Salzkartoffeln Gedünstetes Gemüse</p> <p>Grilliertes Wolfsbarschfilet Pilaw-Reis Ratatouille</p> <p>Sautiertes Goldbrassenfilet mit Tomaten und Pilzen Risotto, Gemüse</p>	<p>Beignets de filet de truite Chutney de courge Riz créole, Légumes étuvés</p> <p>Filet de loup de mer grillé Riz pilaf Ratatouille</p> <p>Filet de dorade sauté aux tomates et aux champignons Risotto, Légumes étuvés</p> <p>Filets de truite sautés meunière Pommes de terre fondantes Légumes sauce Mornay</p> <p>Filets de truite panés et sautés Pommes château Légumes glacés</p> <p>Filets de truite sauté à l'œufs, chutney, Pommes nature Légumes à la vapeur</p>	
<p>Paella Valenciana</p> <p>Pochiertes Lachskotelette schottische Art mit Frühlingskartoffeln</p> <p>Seezunge Colbert mit Trockenreis</p> <p>Heiss geräucherter Lachs auf Lauch mit Bouillonkartoffeln</p> <p>Rundfisch pochiert mit Wildreis, Blattspinat</p> <p>Plattfisch pochiert mit Salzkartoffeln, Gemüse</p>	<p>Paella valencienne</p> <p>Côtelette de saumon pochée écossaise Garniture de féculent</p> <p>Sole Colbert Garniture de féculent</p> <p>Saumon fumé chaud sur un lit de poireaux Garniture de féculent</p> <p>Poisson rond poché Garniture de pommes de terre Légumes étuvés</p> <p>Poisson plat poché Garniture de pommes de terre Légumes à la vapeur</p>	

Fisch	Poissons	Fish
<p>Pochierte Forellenfilets nach Zuger Art, mit Risotto, grilliertem Gemüse</p>	<p>Filet de truite poché à la Zougoise Garniture de riz Venere Légumes grillés</p>	
<p>Frittierte Eglifilets im Backteig, mit Tomatencoulis Salzkartoffeln</p>	<p>Beignets de filets de perches frits Coulis de tomates Pommes de terre vapeur</p>	
<p>Pochiertes Zanderfilet mit Tomaten, Pilaw-Reis</p>	<p>Filet de sandre poché aux tomates, Riz pilaf</p>	
<p>Sautiertes Zanderfilet mit Kapern und Tomaten Trockenreis</p>	<p>Filet de sandre sauté aux câpres et aux tomates Riz blanc</p>	
<p>Wolfsbarsch in der Salzkruste mit frischen Kräutern, Trockenreis, Gemüse</p>	<p>Loup de mer aux fines herbes en croûte de sel, Riz blanc, légumes</p>	

SÜSSSPEISEN	NOS DOUCEURS	DESSERTS	CHF
Süssspeisenkreationen nach Ihrer Wahl von unserem Süssspeisenwagen	Chariots de dessert Choix de dessert aux grés des saisons	Dessert creations according to your choice from our dessert trolley	12.50
Flammeri mit Erdbeeren	Flamri aux fraises	Flammeri with strawberries	10.50
Crème katalanische Art mit Rohrzucker karamelisiert	Crème catalane sucre roux caramélisé	Catalan cream Caramelized brown sugar	11.00
Gestürzte Karamellcreme	Crème renversée au caramel		
Creme französische Art	Crème à la française		
Fruchtsorbet und Dörraprikosenkompott Vanillepfel	Sorbet aux fruits Compote aux abricots secs Petits croissants à la vanille		
Joghurtglace mit marinierten Zitrusfrüchten Sables	Glace au yoghourt Agrumes marinés Sablés		
Fruchtcreme glace mit marinierter Ananas Preussen	Glace aux fruits Ananas mariné Prussiens		
Berliner Gebrannte Creme	Boule de Berlin Crème brûlée		
Joghurtcreme mit Früchten	Crème de yoghourt aux fruits		
Panna Cotta mit Himbeersauce	Panna cotta au coulis de framboises		
Panna Cotta mit Kompott	Panna cotta et compote		
Panna Cotta mit Schokoladensauce	Panna cotta sauce au chocolat		
Apfelkuchen (ohne Guss) mit Vanilleglace	Tarte aux pommes (sans liaison) Glace vanille		
Aprikosen- oder Zwetschkuchen (mit Guss) mit Vanilleglace	Tarte aux abricots ou aux pruneaux (avec liaison) Glace vanille		
Apfel im Schlafrock mit Tonkasauce	Pomme en cage Sauce à la fève tonka		
Pfannkuchen mit Äpfeln und Aprikosensauce	Crêpe aux pommes Sauce aux abricots		
Apfelküchlein und Vanille-Air	Petite tarte aux pommes et espuma de vanille		

SÜSSSPEISEN	NOS DOUCEURS	DESSERTS	CHF
Schaumgefrorenes mit Mango und Kokosmakronen	Mousse glacée à la mangue Macarons à la noix de coco		
Rahmgefrorenes mit Schokolade, Mandelbiskuits	Parfait glacée au chocolat Biscuits aux amandes		
Eisauflauf Grand Marnier mit Orangensalat, Cantucci	Soufflé glacé au Grand Marnier Salade d'oranges, Cantucci		
Dunkles Schokoladenmousse mit Karamell-Tuiles	Mousse au chocolat noir Tuile au caramel		
Mango-Joghurt-Espuma mit Katzenzüngli	Espuma de yoghourt aux mangues , Langues de chat		
Himbeermousse mit Sables	Mousse aux framboises Sablés		
St.-Honoré Torte	Gâteau Saint-Honoré		
Zitronencake	Cake au citron		
Tarte Tatin	Tarte Tatin		
Fruchtglace, Fruchtterrine	Glace aux fruits, Terrine de fruits		
Rotweingranite mit Orangen-Melonensalat mit Hüppengarnitur	Granité au vin rouge Salade d'oranges et de melon Garniture de bricelets		
Basilikumglace mit marinierten Beeren im Hüppenkorb	Glace au basilic et baies marinées en corbeille de bricelets		
Orangen-/Fruchtgratin mit Sorbet	Gratin d'oranges / de fruits sorbet		
Crepes Suzette mit Vanilleglace	Crêpes Suzette avec glace vanille		
Apfelkrapfen mit Vanillesauce	Beignets de pommes Sauce vanille		
Fruchtjalousie mit Quarkglace	Jalousie aux fruits glace au séré		
Birnenjalousie mit Zimtsauce	Jalousie aux poires Sauce à la cannelle		
Birnenjalousie mit Zimtsauce Mandelcreme	Jalousie aux poires Sauce à la cannelle Crème aux amandes		
Apfelstrudel mit Vanillesauce Tiramisu	Strudel aux pommes Sauce vanille Tiramisu		
Apfelküchlein mit Vanillesauce	Petite tarte aux pommes Sauce vanille		
Erdbeermousse mit Kiwisalat	Mousse de fraises Salade de kiwis		

SÜSSSPEISEN	NOS DOUCEURS	DESSERTS	CHF
Bayerische Schokoladencreme mit Ananaskompott	Crème bavaroise au chocolat Compote d'ananas		
Bayerische Schokoladencreme mit Weissweibirne	Crème bavaroise au chocolat Poire au vin blanc		
Bayerische Vanillecreme mit Früchtekompott	Crème bavaroise à la vanille et compote de fruits		
Bayerische Kaffeecreme mit Melonenkugeln	Crème bavaroise au café Boules de melon		
Reis Kaiserin-Art mit Orangensalat	Riz à l'impératrice Salade d'oranges		
Reis Kaiserin-Art mit Fruchtsauce	Riz à l'impératrice Coulis de fruits		
Griess Viktoria mit Fruchtsauce	Semoule Victoria Coulis de fruits		