

Serie 2018

Qualifikationsverfahren  
**Restaurationsfachfrau EFZ**  
**Restaurationsfachmann EFZ**

Berufskennntnisse

**Pos. 3 Lebensmittel- und Getränkekunde**

Auf diesem Dokument dürfen keine Notizen gemacht werden

# Wein- und Getränkeliste & Speisekarte

**Sperrfrist:**

Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. September 2019 nicht** zu Übungszwecken **verwendet werden.**

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch:  
Herausgeber:

Kommission Qualifikationsverfahren, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis  
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

# Wein- und Getränkliste

Mineralwasser:	Valsler classic/blau/rot	33 cl	CHF	4.50
	Evian	33 cl	CHF	4.50
	Arkina	33 cl	CHF	4.50
	Aproz	33 cl	CHF	4.50
	San Pellegrino	33 cl	CHF	4.50
	Rhätzünser	33 cl	CHF	4.50
	San Benedetto	35 cl	CHF	5.00
	Perrier	35 cl	CHF	5.50
	Volvic	35 cl	CHF	5.00
	Hildon	35 cl	CHF	5.00
Süssgetränke:	Pepsi Cola	33 cl	CHF	5.00
	Sprite	33 cl	CHF	5.00
	Fanta Orange	33 cl	CHF	5.00
	Schweppes Tonic	20 cl	CHF	5.00
	Pepita	33 cl	CHF	5.00
	Rivella classic/kalorienarm/Grüntee	33 cl	CHF	5.00
	Rivella Mango/Rabarber	50 cl	CHF	6.50
Säfte/Nektare:	Orangensaft Michel	20 cl	CHF	4.10
	Traubensaft rot Grapillon	20 cl	CHF	5.00
	Michel Bodyguard	20 cl	CHF	5.00
	Cranberry Nektar Ocean	20 cl	CHF	5.00
	Ramseier Apfelwein (alkoholhaltig)	33 cl	CHF	5.50
Warme Getränke:	Kaffee/Espresso/Ristretto		CHF	4.00
	Cappuccino		CHF	4.50
	Latte Macchiato		CHF	5.20
	Kaffee fertig		CHF	6.50
	Coretto grappa		CHF	6.50
	Diverse Tees		CHF	4.00
Biere:	Feldschlösschen offen Lager	30 cl	CHF	4.50
	Eichhof Pony	33 cl	CHF	6.50
	Clausthaler alkoholfrei	33 cl	CHF	5.50
	Heineken Lager	50 cl	CHF	6.50
	Bud Anheuser und Busch	50 cl	CHF	6.50
	Guinness	50 cl	CHF	6.50
	Foster Draft	50 cl	CHF	6.50
	Miller Ice	50 cl	CHF	6.50
	Schneider Weisse	50 cl	CHF	7.00

Spirituosen/ Liköre/Aperitif:	Ballantine's	4 cl	CHF 12.50	
	Pastis	2 cl	CHF 8.50	
	Four Roses	4 cl	CHF 12.50	
	Pflümli	2 cl	CHF 9.50	
	Amaretto di Saronno	4 cl	CHF 8.50	
	Marc de Bourgogne	2 cl	CHF 10.00	
	Williams	2 cl	CHF 9.50	
	Oban 14 years old Single Malt	4 cl	CHF 18.50	
	Noilly Prat	4 cl	CHF 8.50	
	Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	CHF 15.50	
	Bailey's	4 cl	CHF 9.50	
	Aperol	4 cl	CHF 6.50	
	White Peach	2 cl	CHF 8.50	
	Vodka	4 cl	CHF 8.50	
	Jägermeister	4 cl	CHF 9.00	
	Kirsch	2 cl	CHF 11.50	
	Martini Bianco/Dry/Rosso	4 cl	CHF 7.50	
	Ouzo	2 cl	CHF 7.50	
	Gordon's Gin	4 cl	CHF 9.00	
	Bacardi Rum	4 cl	CHF 9.50	
	Grappa di Brunello	2 cl	CHF 9.50	
	Cognac Hennessy XO	2 cl	CHF 12.50	
	Campari	4 cl	CHF 8.00	
	Cynar	4 cl	CHF 7.50	
	Calvados	2 cl	CHF 9.50	
	Sherry Tio Pepe	5 cl	CHF 8.00	
	Taylor Ruby Port	5 cl	CHF 8.50	
	Weine:	Yvorne Clos du Rocher	75 cl	CHF 52.00
		Hallauer Blauburgunder	75 cl	CHF 59.00
		Amigne de Vétroz	75 cl	CHF 42.00
Sancerre la Poussier		75 cl	CHF 52.00	
Verdejo Bodega National		75 cl	CHF 48.00	
Château Climens		75 cl	CHF 128.00	
Bollinger Brut classic		75 cl	CHF 95.00	
Codorniu Cava seco		75 cl	CHF 48.00	
Dézaley Clos des Abbayes		75 cl	CHF 45.00	
Maienfelder Blauburgunder		75 cl	CHF 63.00	
Dôle des Monts		75 cl	CHF 52.50	
Œil de Perdrix Château d'Auvernier		75 cl	CHF 49.50	
Hermitage Dudey		75 cl	CHF 69.50	
Chambolle Musigny Lemoine		75 cl	CHF 78.00	
Eglisauer Riesling-Sylvaner		75 cl	CHF 43.00	
Château Figeac		75 cl	CHF 92.00	
Mauler classic demi-sec		75 cl	CHF 75.00	
Château Margaux		75 cl	CHF 135.00	
Twanner Sauvignon Blanc		75 cl	CHF 45.00	
Chianti classico Rocci		75 cl	CHF 67.00	
Barolo Canubi		75 cl	CHF 75.00	
Chablis LaTour		75 cl	CHF 53.00	
Primitivo di Manduria Leonardo		75 cl	CHF 49.00	
Brunello di Montepulciano		75 cl	CHF 69.00	
Rioja Conde de Valdemar		75 cl	CHF 58.00	
Cabernet Franc de Satigny		75 cl	CHF 55.50	
Valduero Ribera del Duero		75 cl	CHF 62.00	
Prosecco la donna brut		75 cl	CHF 52.00	

# Speisekarte

## Kalte Vorspeisen

CHF

Bunt gemischter Saisonsalat mit Sprossen	10.00
Assortierter Salat mit Blütenpollen	12.00
Caesar Salad (mit Sardellen, Speck und Croutons)	16.00
Vitello Tonnato „up side down“ mit leichter Thunfischsauce	19.00
Geräucherter Lachs an Meerrettichsauce, Toast und Butter	18.50
Frühlingsterrine mit Morcheln, Spargel und Kalbfleischwürfel, Cumberland-Sauce	18.50

## Suppen

Weissweinsuppe mit einer Rahmhaube, Gemüsestreifen und Brotwürfel	10.00
Rindskraftbrühe mit Eierstich und einem Schuss Sherry	10.00
Minestrone	12.50
Spargelcremesuppe mit Wildspargel einlage	12.50

## Warme Vorspeisen

Grüner und weisser Spargel an Hollandaise Sauce mit Rohschinken	29.00
Käse-Speckkuchen auf einem Rahmsauerkraut	18.50
Seeteufelmedaillon auf Rhabarber-Fenchelbeet mit Weissweinsauce und Trockenreis	28.00
Pochiertes Ei auf Blattspinat überbacken mit einer Käserahmsauce	17.50
Ricottaravioli mit Kürbiskernen	16.50

<u>Fisch und Meer</u>	CHF
Eglifilets Müllerinart mit Salzkartoffeln	36.00
Gebratene Zanderfilets an leichter Safransauce und Zitronen Risotto	39.00
Steinbuttfilet an einer Weissweinsauce mit Kapern, Venere Reis	45.00
Seezungenfiletstreifen Prince Murat	47.50

Vegetarisch und Leicht

Polenta-Auberginenlasagne mit Taleggio	27.00
Hausgemachte Steinpilzravioli mit Salbeibutter und gerösteten Pinien	27.00
Marinierte gebratene Selleriewürfel auf Linsotto	29.50

Lust auf Fleisch

Pouletflügeli im Chörbli von Schweizer Freilandpoulet	28.00
Ganzes Mistkratzerli mit Rosmarin im Ofen gebraten	39.50
Gebratene Koteletts vom Emmentaler Lamm	42.00
Kalbsinvoltini mit Kräuterspeck und Tomaten	41.00
Kalbsschnitzel Wiener Art	42.00
Piccata Milanese	39.00
Châteaubriand (2 Personen)	48.00/p.P
Gebratenes US-Entrecôte	47.00

Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch folgende Beilagen und Saucen:

Beilagen: Streichholzkartoffeln  
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Essiggurken  
Kartoffelgratin  
Spaghetti  
Marktgemüse  
Reis  
Butternudeln

Saucen: Mango-Dipp  
Knoblauchsauce  
Tomatensauce  
Béarnaisesauce  
Preiselbeeren  
Kräuterbutter  
Rosmarin-Jus

## Dessert und Süssspeisen

CHF

Käsewagen – Eine grosse Auswahl an regionalen und internationalen Spezialitäten	
Dazu servieren wir verschiedene Chutneys und Brote	19.00
Quarknocken mit Tonkabohne und marinierten Erdbeeren	13.50
Rhabarber-Streuselkuchen mit Joghurteis	12.50
Coupe Romanoff	12.50
Crêpes Suzette (2 Personen) mit Vanilleeis	14.50/p.P.
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern auf Vanillesauce mit Ingwer	13.50

### Herkunft unserer erstklassigen Fleischstücke:

Rind:	Schweiz, vom Schrofenhof im Thurgau / USA
Lamm:	Emmental / Australien / Irland
Kalb:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Fisch:	Süsswasser Schweiz / Salzwasser Frankreich