

GILDEmagazin

KULINARISCHE ANDENKEN



Fremdländische Aromen

Rezepte im Ferienkoffer

Gilde-Kochtag

Geniessen und Freude bereiten

Ferienverlängerung

Dank interessanten Gilde-Angeboten



www.gilde.ch

LIEBE GÄSTE



Sie haben sich entschieden, in einem Gilde-Betrieb einzukehren oder, noch besser, einige Tage Ferien in der Schweiz zu verbringen. Dafür danken wir Ihnen herzlich.

Wenn Ihnen in unserer Rubrik «à point» Erinnerungen an kulinarische Andenken wach werden, gehören Sie wohl zu einer Mehrheit. Es ist die Rede vom Verlängern der Ferien, indem lokale Gerichte oder Spezialitäten zu Hause nachgekocht werden. Oftmals sind es Andenken an südliche Länder, an Destinationen, die auf der Ferien-Hitliste ganz oben stehen.

Ich meine, warum sollten nicht auch kulinarische Andenken von Ferien in der Schweiz

im Reisegepäck Platz finden? Die verschiedenen Regionen auf rund 41 000 Quadratkilometern Schweizer Boden bieten eine riesige kulinarische Vielfalt. Suuri Lääberli, Älplermagronen, Cholera, Papet Vaudois, Speckturn, Marroni, Capuns, Pizokel oder der Gâteau du Vully. Alles klar? Wenn nicht, helfen wir Ihnen gerne weiter.

Ich bin überzeugt, dass Sie zu den fotografischen Erinnerungen aus dem Ferienland Schweiz auch Andenken an die vielfältige Küche mitnehmen!

R. F. Maeder

GILDE-FACTS

273 Betriebe gesamtschweizerisch
46 Partnerfirmen
125 Passivmitglieder

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen wurde 1954 gegründet. Sie ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Gastronomen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind.

Gilde-Kochtag: 1. September 2012

– Persönlicher Service
– Kompetente Beratung
– Spezielle Ambiance



KULINARISCHE ANDENKEN

Inhaltsverzeichnis



GILDE-NEWS

Gilde-Kochtag
Gilde-GV

Seite 3
Seite 3



GILDE À LA CARTE

Rezept Titelseite
Rezepte aus Gilde-Küchen

Seite 5
Seiten 7/11/12



GILDE À POINT

Fremdländische Gerüche in der Nase, Rezepte im Ferienkoffer

Seite 6



GILDE-ADRESSEN

Gilde-Betriebe

Seite 14



GILDE-PARTNER

Oliven und Wein
Die vielen Facetten des Weines
Tischkultur seit mehr als 100 Jahren
Fiesta Mediterrana – für ein gutes Bauchgefühl
Mineralwasser mit Charakter aus dem Herzen der Schweiz

Seite 4
Seite 9
Seite 10
Seite 13
Seite 15

IMPRESSUM

© Copyright
by Gilde-Geschäftsstelle
Valérie Brauchli
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 (0) 44 377 52 90
Fax +41 (0) 44 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrouisse.ch

Verlag & Realisation
Weber AG Verlag
Gwattstrasse 125
CH-3645 Thun/Gwatt
Tel. +41 (0) 33 336 55 55
Fax +41 (0) 33 336 55 56
www.weberverlag.ch
mail@weberag.ch

Redaktion
René-François Maeder
Annette Weber
Katharina Dunigan
Beat Straubhaar

Erscheinung
2x jährlich Frühling/Herbst

Auflage
35 000 Exemplare

Sprachausgaben
Deutsch/Französisch/Italienisch

Papier
Profimatt 90 gm²

Fotos Rezepte
Marcus Gyger, Winterthur/Wohlen BE
www.marcusgyger.ch

ISSN
1664-3801

GENIESSEN UND FREUDE BEREITEN

Gilde-Kochtag am 1. September 2012, ab 10.30 Uhr



Am Samstag, 1. September 2012, findet zum 16. Mal der «Gilde-Kochtag» – eine Spendenaktion zugunsten der MS-Gesellschaften und weiterer regionaler, wohltätiger Institutionen – statt. Das jährliche Risottoessen der Gilde-Chefköche zusammen mit ihren Teams auf schönen Plätzen in rund 40 Schweizer Städten erfreut sich grosser Beliebtheit bei den Passanten und sorgt für viel Freude bei den Empfängern des Erlöses. Im 2011 sind bei der Aktion 107 000 Franken zusammengekommen – ein stolzes Resultat und dies vor allem auch dank dem grosszügigen Engagement seitens der Gilde-Partner:



Standorte: Altstätten SG, Amriswil, Appenzell, Basel, Bern, Buchs SG, Burgdorf, Chur, Davos (13.7.), Delémont, Disentis, Frauenfeld, Fribourg, Frick, Fuldera, Interlaken, Kandersteg (8.9.), Kerzers, Kreuzlingen, Langnau i. E., Luzern, Murten, Nyon, Pfäffikon SZ, Poschiavo (5.5.), Reinach AG, Schönenwerd, Scuol, St. Gallen, Sursee, Visp, Volketswil, Weinfelden (25.8.), Winterthur, Zofingen, Zug, Zürich.

GILDE-GV

7. Mai 2012 in Luzern

Rund 300 Mitglieder der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen haben sich am 7. Mai 2012 im Armee-Ausbildungszentrum und in der Swiss-

porarena in Luzern zu ihrer 58. Generalversammlung getroffen. Wieder ein freudiges Familienfest! Herzlichen Dank an das Organisationskomitee!



Ernst – zum Anbeissen

Speziell für die Gastronomie gibt es von der Marke Ernst extra kochfeste Produkte. Die spezielle Rezeptur sorgt für eine besonders stabile Teigwarenstruktur. Die Teigwaren behalten ihre Optik und Bissfestigkeit sogar beim Warmhalten sowie Regenerieren.



PASTA *Premium* AG

Swiss Premium Quality

www.pasta-premium.com



Unsere Teigwaren werden aus besten Schweizer Eiern aus Freilandhaltung hergestellt.



OLIVEN UND WEIN

Oliven – schwarz oder grün, gross oder klein, aus Griechenland, Italien oder Spanien – alle lassen durchs Jahr zum Aperitif oder als Speisezutaten angenehme Feriengedanken oder -erinnerungen aufkommen, wie Strand, Meer, romantische Sommerabende, Grilladen im Freien...

Exotischer kulinarischer Genuss geht Hand in Hand mit authentischem Weingenuss ausserordentlicher Tropfen aus unseren Gefilden. Das Weinhaus Obrist empfiehlt Ihnen heute eine Auswahl edler heimischer Gewächse. Wunderschöne Begleiter zu warm oder kalt servierten Gerichten mit Oliven:

Die Obrist-Weinempfehlung
Château de Chardonne 1^{er} Grand Cru; Chardonne, Lavaux AOC 2011
Einzigiger Premier Grand Cru des Lavaux; Obrist Vevey
Rebsorte: Gutedel (Chasselas)
Auge: leuchtendes Goldgelb
Nase: ausdrucksstark, kandierte Früchte, Banane
Gaumen: mineralisch wie sein Terroir, überzeugt er durch einen harmonischen, kräftigen und intensiven Charakter
Gastronomie: ausgezeichnet zu Antipasti, Tapenade, einem Cake mit Dörrtomaten und Oliven, Fisch- oder Fleischgerichten und einem Risotto mit Oliven
Serviertemperatur: 10–12°C
Terroir: Der 1,7 ha umfassende Rebberg ist eine der schönsten Domänen des Weinhauses Obrist. Die Reben, an Hanglage über dem Genfersee, fassen auf Braunerde-, Kalkgestein- und Moräneböden. Sie werden regelmässig von der Confrérie des Vignerons in Vevey kontrolliert.

Clos du Rocher Grand Cru
Yvorne, Chablais AOC 2011
Obrist, Vevey
Rebsorte: Gutedel (Chasselas)
Auge: schönes Hellgelb
Nase: elegante Frucht
Gaumen: vielschichtig, schmeichelnd, mit mineralischen und Feuerstein-Noten
Gastronomie: hervorragend zum Aperitif, zu Vorspeisen, Meeresfrüchtereintopf oder Fischgerichten mit Oliven, Geflügel, Olivenrisotto und reifem Käse
Serviertemperatur: 10–12°C
Terroir: Das Clos du Rocher, ein Ausnahmeweingut: am Felsen liegend, windgeschützt, profitiert es von seiner Südhanglage. Der mit Kies durchsetzte, wasserdurchlässige Boden erwärmt die Rebstöcke.

Valais d'Or
Merlot du Valais AOC 2010
Maurice Gay, Chamoson
Rebsorte: Merlot
Auge: dunkelrot, mit violetten Reflexen
Nase: Lakritze, Kaffee, Heidelbeeren und schwarze Johannisbeeren
Gaumen: vollmundiger, reichhaltiger Wein, kräftig, mit weichen Tanninen
Gastronomie: vorzüglich zu Teigwaren oder Risotto mit Oliven, zu warmer Entenleber, Wild, gebratenem Fleisch oder orientalischer Küche
Serviertemperatur: 16–17°C
Terroir: Der Merlot bringt auch im mediterran beeinflussten Klima des Wallis herausragende Weine hervor.

Das Weinhaus Obrist in Kürze
In der Welt des Weines ist der Name Obrist seit mehr als 150 Jahren ein Gütesiegel. Als Besitzer von berühmten Rebbergen vermarktet das Weinhaus Obrist über 600 verschiedene Crus, vor allem für die Gastronomie und den Endverbraucher.

Ein renommiertes Weinhaus
Das Weinhaus Obrist in Vevey, 1854 gegründet, besitzt namhafte Weinberge wie Cure d'Attalens und Clos du Rocher, die sich von den Terrassen des Lavaux über das Chablais bis ins Mittelwallis erstrecken.

Grenzenloser Genuss
Nebst der Kelterung von Weinen aus den eigenen Rebbergen und Domänen widmet sich das Weinhaus Obrist mit grosser Leidenschaft der Entdeckung von hervorragenden Weinen aus allen Ländern. Das Sortiment umfasst zahlreiche ausserordentliche und exklusive Tropfen aus renommierten Anbaugebieten der ganzen Welt.

Eine anspruchsvolle Kundschaft
Das Weinhaus Obrist, führender Partner für die Gastronomie, bedient auch den Fachhandel und die Privatkundschaft. Ein massgeschneiderter Verbraucherservice, Winzer und Önologen, die mit zahlreichen Medaillen ausgezeichnet wurden und sich stets nach der Zukunft ausrichten, garantieren höchste Qualität und Kundenzufriedenheit.



Önologe: André Hotz



OBRIST
ARTISANS DU VIN DEPUIS 1854

Obrist SA
Avenue Reller 26
Case postale 816
1800 Vevey 1
Tel. 021 925 99 25
Fax 021 925 99 15
obrist@obrist.ch
www.obrist.ch

Artisans du vin depuis 1854
Schweizer Weine
(65 ha eigene Rebberge)
ausländische Weine: Europa, Übersee,
Champagner, Schaumweine
Spezialist für die Gastronomie

LIMETTEN-QUARK-RAVIOLI MIT SALBEIBUTTER UND RIESENCREVETTES



Zutaten

Ravioliteig	
60 g	Weizenmehl
35 g	Weizendunst
1 g	Salz
1	Ei
5 g	Wasser
Raviolifüllung	
100 g	Quark
40 g	Mascarpone
3 EL	Butter, zerlassen
1	Limette, Saft
½	Limette, Abrieb
1	Eigelb
etwas	Mie de pain (zum Abbinden)
	Salz, Pfeffer, wenig Zucker

Ravioli	
1	Ei
etwas	Salbei
etwas	Butter

Riesencrevetten	
12	Riesencrevetten, ausgelöst

Garnitur	
	Oliven, schwarz
	Tomatenwürfel
	Kerbel, frisch

Hotel Misani
St. Moritz-Celerina

Zubereitung

Ravioliteig
Die Zutaten mischen und kneten, bis der Teig fein und elastisch ist. Einen halben Tag vakuumieren.

Raviolifüllung
Die Zutaten vermengen und mit Mie de pain binden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abschmecken.

Ravioli
Den Pastateig in zwei gleich grosse Stücke teilen und durch eine Nudelmaschine drehen, bis er noch 1,5 mm dick ist. Eine Hälfte mit verrührtem Ei bestreichen, dann je zwei kleine Häufchen Füllung (jeweils etwa einen Teelöffel voll) nebeneinander auf die mit Ei bestrichene Hälfte setzen, dabei zwischen den Häufchen 3–4 cm Platz lassen. Auf die zweite Hälfte den ausgerollten Pastateig legen und leicht andrücken. Mit einer gewellten Plätzchenform (im Durchmesser etwa 1 cm grösser als die Füllung) die Ravioli ausschneiden. Aus

jedem Teigstück die eingeschlossene Luft herausdrücken und die Ränder sorgfältig verschliessen; dazu einzeln aufnehmen und den Aussenrand vorsichtig mit dem Daumen festdrücken. Wasser im grossen Topf zum Kochen bringen. Die Butter mit dem Salbei in einer grossen Schmorpfanne zerlassen. Während die Butter schmilzt, Ravioli im sprudelnden Salzwasser 3–4 Minuten kochen, dann auf einem Schaumlöffel abtropfen lassen und in den Topf mit der Butter und dem Salbei geben. Alles etwa 1 Minute vorsichtig vermischen.

Riesencrevetten
Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Crevetten darin anbraten, leicht braun werden lassen, dann mit Cognac flambieren. Mit frischen Kräutern, Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Fertigstellung
Je fünf Ravioli in den vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und mit der Salbeibutter beträufeln. Die Crevetten auf die Pasta legen und als Garnitur Tomatenwürfel, schwarze Oliven und den Kerbel verteilen.

Restaurant Ustaria
Restaurant Bodega
Restaurant Voyage
Lej da Staz, Terrasse/ Mittag
Lej da Staz, Abend

Hotel Misani
Jürg Mettler
Via Meistra 70, 7505 St. Moritz-Celerina
Tel. 081 839 89 89
Fax 081 839 89 90
info@hotelmisani.ch, www.hotelmisani.ch

Ruhetag: kein Ruhetag

Betriebsferien: 7. Oktober bis 30. November 2012

Anfahrt: 5 Min. von St. Moritz-Dorf, 2½ Std. von Zürich

5

FREMDLÄNDISCHE GERÜCHE IN DER NASE, REZEPTE IM FERIENKOFFER

Mit kulinarischen Andenken im Gepäck die Ferien verlängern

Die Sommerferien sind vorbei. Geblieben sind traumhafte Erinnerungen an Sonne, Sand und kulinarische Genüsse. Wer in Erinnerungen schwelgend landestypische Gerichte nachkocht, verlängert sich die Ferien.

Die Sommerferien sind vorbei. Noch hören Sie das Rauschen des Meeres, denken zurück an unbeschwerte Tage, ausgefüllt mit Herumtollen am Strand und Spielen unter der sengenden Sonne. Der Name der Feriendestination ist nicht entscheidend, Ihrer gebliebenen Bräune nach liegt er auf jeden Fall südlich. Zum Beispiel dort, wo der Fussball zum Lebensinhalt gehört und das Dessert zum Abendessen erst um Mitternacht serviert wird.

Spezieller Reis im Reisegepäck
Wer sich in den Ferien den kulinarischen Gegebenheiten eines Landes anpasst, isst nicht nur passend, sondern lernt einiges an Neuem kennen. Dazu gehören eben das späte Abendessen und vielerlei Spezialitäten. Klar! Sie träumen immer noch von der Paella Valencia an der Ostküste Spaniens. Der Reis, den die Mauren aus Nordafrika brachten und der in Valencia angebaut wird, ist unverzichtbarer Bestandteil der einheimischen Küche. Er gehört zum bekannten Reiseintopf, den es entweder mit Geflügel, mit Fisch und Meeresfrüchten oder mit Gemüse gibt. Die Paella Valencia beinhaltet alles, was Land und Meer zu bieten hat, und verlangt nach Olivenöl, Paprika-

schoten, Knoblauchzehen und genügend Safran.

Sangría, Gazpacho und Tapas
Dazu ein, zwei Gläser Sangría, jene Rotweinbowle mit Orangen, Brandy und Mineralwasser, die eiskalt getrunken wird und sehr erfrischend ist. Klar, Sie haben sich in die spanische Küche verliebt. Das ist offensichtlich, wenn Sie von Gazpacho, der kalten Gemüsesuppe mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch schwärmen. Haben Sie von den Einheimischen erfahren, weshalb Sie in Bars und Bodegas zu jedem Getränk kleine Appetithäppchen, so genannte Tapas, erhielten? Tapa heisst «Deckel» – das kleine Schälchen oder Tellerchen mit Oliven, Schinken, Käse, Tortilla oder Pilzen wird traditionellerweise auf mit Alkohol gefüllte Gläser gelegt.

Pasta, pesce e pasticceria
Was sagen Sie? Ihr Ferienort war nicht Spanien, sondern Sizilien, und Sie hatten nicht Reis, sondern Bucatini im Gepäck? Bella Italia, das hätten Sie auch früher sagen können. Aber Ihre Schwärmerei ist nicht unbegründet, zählt die sizilianische Küche doch zu den ältesten und vielseitigsten Regionalküchen Italiens. Haben Sie einen Teller «Pasta con le sarde» genossen, ein typisch sizilianisches Gericht mit Nudeln und Sardinen? Das lässt sich nach den Mittelmeerferien einfach nachkochen. Wichtig ist, dass die frischen Sardinen entweder frittiert oder mit Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl angebraten werden. Beigemengt

werden viel Grünzeug, klein geschnittene Sardellen, Rosinen und Pinienkerne. Gewürzt wird mit schwarzem Pfeffer, Safran und Meersalz. Die Bucatini werden in Fenchelwasser bissfest gekocht, unter die Sardinen gemischt oder schichtweise in eine Form gegeben und mit Parmesan im Ofen überbacken.

Mandeln, Pinienkerne und Pistazien
Es dürfte Ihnen nicht entgangen sein, dass Gebäck und Süsswaren in der sizilianischen Küche eine grosse Rolle spielen. Eine Cassata alla siciliana, die Schichttorte aus Biskuitteig, Ricotta und kandierten Früchten, ist das Vorzeigeobjekt jedes Cafés mit Blick auf den Ätna. Daneben sind die Sizilianer stark in Mandel-, Pistazien- und Piniengebäck. Sie können die sizilianischen Dolci bei Ihrer kulinarischen Ferienverlängerung auch weglassen und mit

einem Marsala dolce ersetzen. Der sizilianische Dessertwein aus der Provinz Trapani ist weltberühmt.

Korianderwurzeln und Chili
Sie verbrachten die Ferien weder in Spanien noch in Sizilien? Egal, jedes Ferienland hat seine kulinarischen Spezialitäten, die einem sogar im Tagebuch das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen. Zum Beispiel ein scharfes Couscous aus Tunesien, eine Omelette aus Korsika, gefüllt mit Brocciu, einem Frischkäse aus Ziegen- oder Schafsmolke. Sie waren in Chiang Mai und versuchen sich an einem klassischen Thai-Gericht, rüsten Schalotten, Korianderwurzeln und Chili. Nicht zu denken, was es von Frankreich-Ferien alles nachzukochen gäbe. Sie können aber auch eine Weisswurst ins heisse Wasser legen, eine Bretzel ersteinen und vom Aufenthalt in einem der vielen deutschen Biergärten träumen...



Kalamata (Griechenland) Kalamata liegt auf der Halbinsel Peloponnes, wo die berühmten Kalamata-Oliven gezüchtet und grossflächig angebaut werden. Dank ihrer natürlichen Würze eignet sie sich für viele Rezepte.



Manzanilla (Spanien) Der «kleine Apfel», Manzanilla genannt, stammt vor allem aus der Provinz Sevilla. Diese Olive wird heute ebenfalls in Kalifornien angebaut. Ihre Grösse ist ideal zum Füllen mit Knoblauch, Pimento, Mandeln, Blaukäse oder Sardellen.



Gemlik (Türkei) Die Hafenstadt Gemlik liegt in der Nordtürkei und ist bekannt durch ihre «Frühstücksolive». Diese schwarze Olive wird von Hand gepflückt und anschliessend in einem aufwändigen Prozess eingesalzen.



Picholine (Frankreich) Eine französisch kultivierte Olive, welche aus Gard (Südfrankreich) stammt, ist heute eine der bekanntesten Cocktail-Oliven. Sie wird ebenfalls verwendet zur Herstellung von Olivenöl.

THUNFISCH IM RETTICHMANTEL, FORELLE, KAVIAR, LANGOUSTINE AUF AVOCADOCREME



Restaurant La Riva
Lenzerheide

In Lenzerheide in den Bündner Bergen, mit Sicht auf den funkelnden Heidsee, haben Astrid und Rudolf Eberl im Restaurant La Riva ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. Gastfreundschaft liegt dem Gastgeberpaar am Herzen – und wer einmal ins La Riva gefunden hat, wird nicht selten Stammgast. Die Küche ist das Herzstück des Hauses: Die köstlichen, kunstvollen Kreationen – vom Chef persönlich gekocht –, die Auswahl der erlesenen Weine und der persönliche Service werden auch hohen Ansprüchen gerecht. Anspruchsvoll ist auch das Ambiente: Edle Hölzer, hochwertige Stoffe, freundliche Farben und viel Liebe zum Detail bestimmen die Ausstattung des ausgezeichneten GaultMillau-Restaurants.

Zubereitung

Thunfisch
Den Rettich schälen und in hauchdünne Scheiben (1 mm), danach in Rechtecke von 6 × 5 cm schneiden. Den Thunfisch zu feinem Tatar würfeln. Die Würfel mit dem gerösteten Sesam und der Koriander-Julienne mischen. Mit Limonenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die ausgebreiteten Rettichscheiben etwas Kresse legen, sodass die Blättchen an einer Seite herausstehen. Tatar zu gleichen Teilen auf den Rettichscheiben verteilen und zusammenrollen.

Forellenmousse
Forellenfilets in kleine Stücke schneiden und mit den Kräutern, Pfefferkörnern und Champignons zum Consommé geben. 20 Minuten leicht einköcheln lassen. Alles durch ein Haarsieb passieren. Die eingeweichte Gelatine dazugeben. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Auf Eiswasser kalt stellen. Sobald die Masse zu stocken beginnt, Rahm unterheben. In

geeignete Form abfüllen und anschliessend kühl stellen.

Langoustine auf Avocado
Langoustinen im Olivenöl glasig sautieren. Gewürfelte Avocado pürieren und mit Zutaten würzen.



Zutaten	
Thunfisch	
120 g	Thunfisch (Sushi-Qualität)
150 g	Rettich, weiss (Mittelstück)
3 g	Sesam, weiss, geröstet
½ TL	Koriander-Julienne
2 EL	Limonenöl
1 Bündel	Shisokresse
	Salz, Pfeffer
Forellenmousse	
2	Forellenfilets, geräuchert (vorzugsweise von Albula-Forellen)
125 ml	Tomatenconsommé
½	Rosmarinzweig
½	Thymianzweig
5	Pfefferkörner, weiss
5	Champignons, in Scheiben geschnitten
1 Blatt etwas	Gelatine, eingeweicht
3 cl	Salz, Zitronensaft
40 g	Rahm, geschlagen
	Saiblingskaviar (zum Garnieren)
Langoustine auf Avocado	
4	Langoustinen (Kalibrierung 8/10)
1	Avocado, reif
etwas	Salz, Pfeffer
etwas	Zitronensaft
	Olivenöl

 Restaurant 80

Restaurant La Riva
Rudolf und Astrid Eberl
Vua Davos Lai 27, 7078 Lenzerheide

Tel. 081 384 26 00
Fax 081 384 26 22
la-riva@bluewin.ch
www.la-riva.ch

Ruhetag: Montag

Betriebsferien: Mai und November

Anfahrt: Chur/Valbella, Hintere Seestrasse



Entwickelt für Gastgeber. Und ihre Gäste.

Gute Sonnenschirme sind immer mehr. Saisonverlängerungen, Gestaltungselemente, Atmosphärebringer, Wärmeschutz und -spender, Regenschirme...

Glatz

Von der Sonne empfohlen

Glatz AG . Neuhofstrasse 12 . 8500 Frauenfeld . Switzerland
T 052 723 66 44 . kontakte_c@glatz.ch . www.glatz.ch

WERT #2: SERVICE

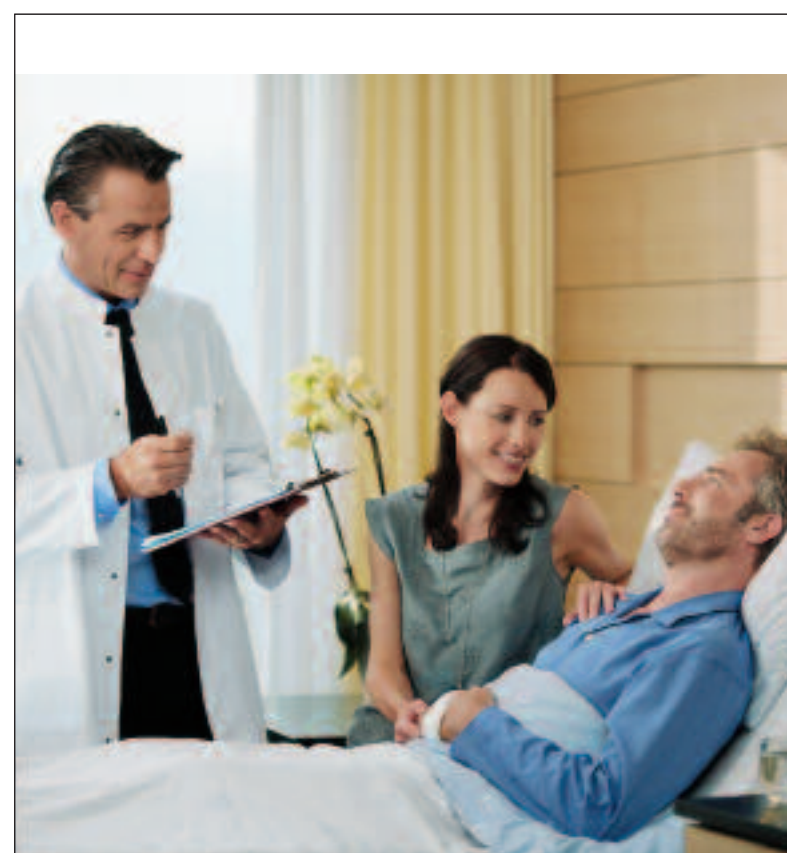
DIESES SUPPLEMENT IST GESETZT.

Scana bietet Ihnen mehr als ein klassischer Grossist. Sei es in der Beratung, beim Sortiment, in der Logistik oder online - Service ist einfach selbstverständlich.

Machen Sie den hohen Schweizer Qualitätsanspruch zu Ihrem Vorteil. Regionales Know-how Inklusiv, und zwar landesweit.

www.scana.ch

Scana
Ihr echter Gastro-Partner



Führende Spezialisten weltweit sind für mich die beste Medizin

SWICA bietet Ihnen Zugang zu Spitzenmedizin – und dies weltweit. Sie profitieren von exklusiven Leistungen wie schnelle Behandlung, freie Wahl der besten Ärzte und Therapeuten, Einbettzimmer sowie einem Top-Komfort. Mehr über die beste Medizin und die exzellenten Leistungen erfahren Sie unter **Telefon 0800 80 90 80. swica.ch**

FÜR DIE BESTE MEDIZIN. HEUTE UND MORGEN.

SWICA

DIE VIELEN FACETTEN DES WEINES

Das Unternehmen Jean & Pierre Testuz SA, mitten im Herzen des Lavaux gelegen, ist beinahe so alt wie die Rebkulturen dieser Region. Im Jahre 1538 liess sich die Familie Testuz im Dézaley nieder, und rund drei Jahrhunderte später, im Jahre 1845, gründeten Louis Gerber-Testuz und sein Neffe den jetzigen Weinhandel. Heute ist das Unternehmen berühmt für seine Waadt-länder Weine sowie sein breites Sortiment an Schweizer und internationalen Weinen.



Der Weinbau hat in der Schweiz eine jahrhundertalte Tradition. Auf kleinem Raum werden verschiedenste Rebsorten kultiviert und so vielfältige Weinsorten erzeugt.

Die Pracht des Lavaux und seine kulinarischen Höhepunkte St-Saphorin Roche Ronde, Lavaux AOC, 2011

Dieser blassgelbe Chasselas zeichnet sich durch eine intensive, typische Nase von Zitrusfrüchten, Ananas und Lindenblüten aus, mit einer Spur von Feuerstein. Er hat ein typisches Finale mit einer angenehmen Bitterkeit. Passt ausgezeichnet zu Hartkäsesorten, Käsegerichten, Terrinen und Geflügelsülze.

Domaine de Montauban Grand Cru, Ciel-de-Perdrix Bonvillars AOC, 2011
Die Farbe unseres Ciel-de-Perdrix entspricht einem zarten Lachsrosa, in der Nase erinnert er an Erdbeeren und Quitten. Im Mund ist es ein harmonischer Rosé, weich und mit einem erfrischenden Finale.

Ideal zu Crevettenrisotto, Spaghetti mit Meeresfrüchten, Pasteten, Rindscarpaccio und Kaninchenfilet.

Das Wallis, eine stolze Region mit einer reichen Auswahl an Spezialitäten Humagne Rouge Valais AOC, 2011
Dieser Hellgelbe hat eine elegante, granatrote Farbe. Würzige Akzente begleiten Aromen von roten Beeren. Im Gaumen entfaltet er sich mit ausgeglichener, kräftiger Körper. Im Empfohlen zu Wildspezialitäten und rotem Fleisch.

Petite Arvine Valais AOC, 2011
Dieser hellgelbe Petite Arvine verdankt seinen erfrischenden Charakter einem fruchtigen Zitrus-Bouquet. Mit feinem und weichem Körper, dennoch markant und kräftig. Passt ausgezeichnet zu einem Aperitif, Meeresfrüchten und reifem Käse.

Für neugieriges und kritisches Publikum lohnt sich ein Besuch beim Aargauer Winzer. Die Vielfalt an verschiedenen Weinen ist gross.

Prestige Voser Fumé Blanc Cru Argovien AOC, 2010

Dieser Sauvignon Blanc präsentiert sich in einem blassen Gelb mit grünen Reflexen. Er hat eine typische Sauvignon-Nase: Stachelbeere, Grapefruit, Rhabarber. Im Mund ist er geprägt von der typischen Säure, jedoch mit viel Volumen und Schmelz. Empfohlen als Aperitif, zu Geflügel und Meerfischen.



Die Weinbauregion Andalusien liegt im äusseren Süden Spaniens, dem grössten Weinbauland der Welt. Das gastronomische Angebot ist vielfältig, traditionell und kreativ zugleich. Ein Gourmetparadies für neugierige Feinschmecker.

Bodega Conrad – Ein wunderschönes Weingut und phantasievolle Kreationen: ganz im Charme des Mittelmeers.

Bodegas Conrad Cristina Serrania de Ronda DO, 2008
Dieser Spanier hat eine tiefrohe, glänzende Farbe. Die Röstnoten sind in der Nase vordergründig, zusammen mit Tabak-, Leder- und erdigen Tönen. Es folgen fruchtige Nuancen wie Cassis, Brombeere und Pflaume. Im Mund entfalten sich Aromen von Pfeffer, schwarzem Tee, Tabak, einem Hauch von jungem Trüffel sowie Vanille und Schokolade. Ideal zu den besten Fleischgerichten. Oder auch einfach nur zum Geniessen.



TESTUZ
GRANDS VINS DE SUISSE ET DU MONDE



Testuz
Jean & Pierre Testuz SA
Le Treytorrens
CH-1096 Cully
Tel. 021 799 99 11
Fax 021 799 99 22
info@testuz.ch
www.testuz.ch



TISCHKULTUR MIT BERNDORF SEIT MEHR ALS 100 JAHREN

Ein wenig Geschichte...

1843 von Alfred Krupp und Alexander von Schoeller gegründet, machte sich Berndorf Besteck bereits als k.-k.-Hoflieferant einen internationalen Namen. 1922 wurde die Schweizer Tochter Berndorf Luzern gegründet. In den folgenden Jahren konnte das Hotel- und Gastronomiegeschäft kontinuierlich ausgebaut werden und das Sortiment durch Glas, Porzellan und Speiseverteilung erweitern. Zur Kompetenzerweiterung im Table Top wurden Markenvertriebsverträge abgeschlossen, wie derjenige von 1962 mit dem führenden Hotelporzellanhersteller Bauscher in Weiden. Diese Partnerschaft darf in diesem Jahr das 50-jährige Bestehen feiern. Im Jahr 2000 wurde die Berndorf Luzern von der österreichischen Muttergesellschaft zu 100% an die französische Firma Guy Degrenne verkauft, welche diese jedoch bereits nach 5 Jahren wieder verkaufte. Seit 2005 befindet sich die Berndorf Luzern AG wieder in Schweizer Hand. Nebst der Gastronomie wird auch der Fachhandel aktiv mit Bestecken der Marke Berndorf Luzern bedient.

Klar liegt die eigene Besteckmarke dem Unternehmen besonders am Herzen. Seit Beginn der Marke Berndorf im Jahre 1843 kennzeichnet das Markenzeichen, der eingravierte Berndorf-Bär, die hohe Qualität und Einzigartigkeit dieser grossen Besteckmarke. Noch heute vereinen die Bestecke innovatives Design mit langjähriger Tradition. In den vergangenen zwei Jahren wurden bei Berndorf Luzern gleich 3 neue Besteckmodelle designt und



Bild links: Ewige Klassiker – die Modelle Baguette und Chippendale aus dem Katalog von 1924.

Bild rechts: Das Modell Royal Chippendale ist heute noch in vielen Betrieben. Hier ein Bild aus dem Katalog von 1930.



Berndorf Luzern AG
Industriestrasse 15
6203 Sempach Station
Tel. 041 259 21 41
www.berndorf.ch



entwickelt. Dank der grossen und jahrelangen Erfahrung sowohl in der Gastronomie wie auch im Besteckgeschäft weiss man bei der Berndorf, worauf es ankommt. Zum Beispiel sind perfekt ausbalancierte Messer sehr wichtig, sonst fallen diese beim Abräumen gerne vom Teller. Die Stärke der Berndorf Luzern AG ist auch, Design und Funktionalität optimal zu verbinden. Wie beim Modell Toccata, wo die gehämmerte Oberfläche nicht nur optisch toll aussieht, sondern auch bewirkt, dass die Gebrauchsspuren und Fingerabdrücke viel weniger gesehen werden.



Steakmesser, Käsemesser, Butterstreicher

Ganz speziell für die Gastronomie sind die neuen Pakka-Holz-Messer. Sie überzeugen durch den klassisch-französischen Stil und wissen die Gourmets zu begeistern!

Little World – Die neuen Kinder-Konzepte der Marke Berndorf Luzern

Etwas ganz Besonderes wurde in diesem Jahr entwickelt. Ob als Gäste im Hotel und Restaurant oder für das leckere Essen daheim, für die kleinen Geniesser wurde im Hause Berndorf die LITTLE WORLD geschaffen.

4 Sujets, welche Berndorf eigens für sich entwickeln liess. Alle 4 Charaktere leben in ihrer eigenen kleinen Welt, welche es für die Kinder zu entdecken gibt. Da kommt auch am Esstisch garantiert keine Langeweile auf!

Wir stellen vor:



Die BESTECKE wurden liebevoll mit den Figuren und ihren Freunden und Begleitern dekoriert. Weil die Bestecke speziell in der Schweiz mit den Sujets bedruckt werden, war es erstmalig möglich, die Kreativität auch auf den Besteckteilen voll auszuleben. Es «klebt» nicht einfach ein Bildchen unten auf dem Besteck. Diese neuen Sujets dekorieren den ganzen Griff und bei Moritz und Ella reichen die Motive sogar bis in die Gabel und den Löffel hinein!



Das MELAMINGESCHIRR gibt es als Teller, Schüsselchen und Becher. Zu jeder Figur gibt es diese drei Artikel. Lustig und bunt erzählen Becher, Schüssel und Teller die Geschichten aus der Little World von Berndorf Luzern. Moritz, unser abenteuerlustiger Pirat, zum Beispiel segelt mit seinem Piratenschiff übers Meer und wird von vielen Tieren begleitet. Die Mädchen finden schnell heraus, dass Ella eine kleine Fee mit einigen Flausen im Kopf ist. Am liebsten sitzt sie auf ihrer Erdbeere und zaubert sich süsse Cupcakes in ihren Garten.



Speziell für die Gastronomie gibt es einen 25,6 cm grossen PORZELLANTELLER, welcher mit allen 4 Sujets verziert ist. Die grosszügige Anrichtfläche ermöglicht der Küche auch das schöne Präsentieren eines Kindertellers.



Als ganz Besonderes für die kleinen Gäste gibt es spannende TISCHSETS aus den Welten von Ella, Lisa, Moritz und Sam. Die Sets sind zum Ausmalen und Spielen. Bei Moritz zum Beispiel kann man herausfinden, welcher Schatten zu seinem Freund Qualli gehört, oder Sudoku lösen, bei Ella gluschtige Cupcakes zeichnen, den Weg durchs Labyrinth zur Kirsche finden und vieles mehr. Was gibt es Schöneres, als auch den kleinen Gästen ein tolles gastronomisches Erlebnis bieten zu können!

REHRACKS AUF BOHNEN-PAPAYA AN Roter CURRYSAUCE MIT MOHNTRUFFES



Zutaten	
Rehracks	
1,2 kg	Rehrücken-Mittelstück oder Rehrücken-Filet pariert
2 EL etwas	Sonnenblumenöl (high oleic)
je 1 Zweig	Salz und Pfeffer
	Rosmarin und Thymian
Cocobohnen mit Papaya	
480 g	Cocobohnen
50 g	Papaya, gewürfelt
Rote Currysauce	
25 g	Kokosfett
60 g	Zwiebeln, geschält
5 g	Knoblauch, geschält
5 g	Ingwer, frisch, geschält
50 g	Äpfel, Golden Delicious
35 g	Currypaste, rot
325 g etwas	Kalbsfond, hell
	Salz, Pfeffer weiss, Limonensaft
Mohntruffes	
220 g	Bramata-Polenta, grobkörnig
5 dl	Wasser
etwas	Salz und Pfeffer
1 Blatt	Lorbeer
1	Nelke
50 g	Butter
1 dl	Milch
½	Zwiebel
80 g	Mohnsamen

Landgasthof Wartegg Wigoltingen/Hasli

Fern vom Alltag in der Stadt und nahe dem klaren Bodensee lädt der Landgasthof Wartegg im thurgauischen Müllheim-Wigoltingen zum Verweilen und Verwöhnen ein. Für die Gastgeber Jules und Monika Frei stehen die Gäste im Mittelpunkt – und diese Gastfreundschaft spürt, wer über die Schwelle des historischen Gasthofs tritt. Mit seiner kreativen Küche vermag Jules Frei immer wieder aufs Neue zu begeistern. Die Speisekarte überrascht mit saisonalen Speisen und regionalen Spezialitäten – konsequent mit frischen Produkten aus der nahen Umgebung zubereitet. Und bei sommerlichem Wetter verwöhnt der Küchenchef persönlich seine Gäste im Garten mit Gourmet-Grilladen vom Barbecue-Grill.

Zubereitung

Rehracks
Reh mit Salz und Pfeffer würzen. In heisser Pfanne anbraten, im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 5 Minuten mit Thymian und Rosmarin weiterbraten. Danach 5 Minuten beiseitestellen und ruhen lassen.

Rote Currysauce
Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer im erhitzten Kokosfett andünsten. Apfeiwürfel beigegeben und mitdünsten. Currypaste beigegeben und bei geringer Temperatur mitdünsten. Mit Fond auffüllen und 20 Minuten leicht sieden. Mixen und mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Cocobohnen mit Papaya
Je nach Saison können auch Kefen oder grüne Bohnen verwendet werden. Die Bohnen blanchieren, im Eiswasser abkühlen, damit sie die schöne Farbe halten. Currysauce und das blanchierte Gemüse kurz weich kochen, die klein geschnittenen Papayawürfel

dazugeben und nach Belieben würzen. Achtung: Durch das Einkochen der Currysauce kann dieses Gericht recht pikant werden. Hervorragendes Gemüse im Sommer, passend zu dunklem Fleisch.

Mohntruffes
Milch, Wasser, Butter, Salz, Zwiebel mit eingesteckter Nelke und Lorbeerblatt aufkochen. Polenta gut einrühren. Bei mittlerer Hitze 1–2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Würzen nach Belieben und anschliessend kalt stellen. Kleine Kugeln im Handballen formen, in Mohnsamen drehen und frittieren.

Anrichten
Cocobohnen mit Papaya auf dem Teller anrichten. Rehrückenracks mit freigelegten Knochen versetzt auf die Bohnen setzen, etwas rote Currysauce als Saucenspiegel oder separat servieren. Mohnkugeln dazusetzen, mit frischen Kräutern beliebig garnieren.

	Tagesrestaurant	25
	Garten/Gaststube	60/40
	TG-Stube	bis 120

Landgasthof Wartegg
Jules und Monika Frei
Müllheimerstrasse 3, 8554 Wigoltingen/Hasli

Tel. 052 770 08 08
Fax 052 763 17 25
info@landgasthof-wartegg.ch
www.landgasthof-wartegg.ch

Ruhetag: Dienstag Abend und Mittwoch

Betriebsferien: keine Betriebsferien

Anfahrt: Autobahn A7, Ausfahrt Müllheim, bei erster und zweiter Kreuzung rechts, beim Bahnhof

QUARKTÖRTCHEN MIT BACARDI-PARFAIT AUF ANANAS-CARPACCIO

Zutaten

Quarktörtchen

65 g	Magerquark
6 g	Zucker
½	Vanilleschote
10 g	Zitronensaft
2 g	Gelatine
65 g	Rahm, geschlagen
50 g	Eiweiss
40 g	Zucker
100 g	Schokoladenbiskuit

Passionsfruchtgelee

50 g	Passionsfrüchte, Mark (6 Stück)
15 g	Staubzucker
2 g	Gelatine

Bacardi-Parfait

1	Ei
2	Eigelb
65 g	Zucker
3 g	Gelatine
20 g	Bacardi
200 g	Rahm, geschlagen

Ananas-Carpaccio

1	Ananas
1 dl	Wasser
50 g	Zucker
10 g	Bacardi
½	Vanilleschote

Anrichten

etwas	Minze
-------	-------



Landgasthof Bären Utzenstorf

Im ländlichen Berner Utzenstorf, nahe den Hügeln des Emmentals, empfängt der über 200 Jahre alte Landgasthof seine Gäste mit herzlicher Gastfreundschaft – denn «ein Wirtshaus», dies schrieb schon der Schriftsteller Jeremias Gotthelf, «ist der Anker der Welt». Die Familie Thommen – Vater und Sohn gemeinsam – überzeugt seit Generationen mit einem authentischen Angebot aus Küche und Keller. So wie das Ambiente in den Stuben ist auch die Küche: ein Stück gelebte Schweizer Tradition – bei aller Finesse und Kreativität einfach, natürlich und ursprünglich. Die hohe Qualität garantiert die Verarbeitung der marktfrischen und erlesenen Produkte – damit Kochen und Essen Kultur, Leidenschaft und Genuss bleiben.

Zubereitung

Quarktörtchen

Bei vier rechteckigen Formen mit Schokoladenbiskuit einen ca. 5 mm dicken Boden auslegen. Magerquark mit Zucker, Mark von der Vanilleschote und Zitronensaft gut verrühren. Eingeweichte Gelatine in einer Schüssel über einem Wasserbad auflösen und mit der Quarkmasse vermischen. Den geschlagenen Rahm vorsichtig unter die Masse heben. Das Eiweiss und den Zucker zusammen aufschlagen und zum Schluss ebenfalls vorsichtig dazugeben. Die fertige Masse in die vorbereiteten Formen bis knapp unter den Rand abfüllen und kühl stellen.

Passionsfruchtgelee

Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtmark entnehmen und durch ein feines Sieb passieren. Staubzucker begeben und glattrühren. Die aufgelöste Gelatine begeben und gut verrühren. Die Quarktörtchen mit dem Passionsfruchtgelee auffüllen und wieder kalt stellen.

Bacardi-Parfait

Ei, Eigelb und Zucker in einem Wasserbad warm schlagen. Die eingeweichte Gelatine auflösen und zur Eimasse geben. Diese in der Rührmaschine kalt schlagen und den Bacardi begeben. Den geschlagenen Rahm unter die Masse ziehen und in eine beliebige Form abfüllen und gefrieren.

Ananas-Carpaccio

Für die Marinade Wasser und Zucker aufkochen und auskühlen lassen. Bacardi und ausgekratztes Vanillemark begeben und verrühren. Mit einem Messer die Ananas von der Schale befreien, die Ananas in hauchdünne Scheiben schneiden (Aufschnittmaschine) und auf den vorgesehenen Teller anrichten. Die Ananasscheiben mit der Marinade leicht bepinseln.

Anrichten

Törtchen vorsichtig aus der Form nehmen und in die Mitte des Ananas-Carpaccio anrichten. Das Parfait aus der Form stürzen, schneiden und neben dem Quarktörtchen platzieren. Zum Schluss mit Minze ausgarnieren.

FIESTA MEDITERRANA – FÜR EIN GUTES BAUCHGEFÜHL

Wie Ceposa mit ihren mediterranen Häppchen den Alltag zum Ferientag macht



Mediterrane Landschaft

Wer kennt sie nicht, jene Momente, in denen unverhofft Ferienerinnerungen aufleuchten! Ein besonderer Duft, ein Gewürz, ein bestimmtes Gericht und schwups! ist das Gefühl von damals wieder da. Unglaublich, wie präzis unsere Nase und Geschmacksknospen einen ganzen Kosmos an Emotionen, inneren Bildern und sinnlichen Verknüpfungen abrufen und uns blitzschnell ins «Damals, als... weisst Du noch?» zurückversetzen können.

Kulinarische Souvenirs

Dieses Phänomen erlebt Ceposa-Gründer und Inhaber Hanspeter Baer auch nach über 14 Jahren als Ge-

schmacks-Scout und Produkte-Entwickler immer wieder. «Bei der Entwicklung unserer Rezepturen spielt das gustatorische Erinnerungsvermögen eine wichtige Rolle», so der Antipasti-Tüftler aus dem Thurgau, «aber mit dem Geschmackssinn sind bei mir immer auch visuelle und emotionale Erinnerungen unauflöslich verknüpft. So schmecke ich nicht nur, ob die Gewürze stimmen und das Häppchen jener Qualität entspricht, die ich irgendwann in Apulien oder sonstwo probiert habe, sondern ich erinnere mich gleichzeitig auch an das fältige Gesicht von Tonino, höre das Lachen der Kinder, spüre die flirrende Hitze

des Nachmittags, rieche das Meer, die Felsen, die Felder. Ja, da entsteht ein kompletter Sinneseindruck, und ich bin überzeugt, dass dies der Ursprung des authentischen Geschmacks ist, der unsere Oliven und Antipasti auszeichnet.»

Wer weiss, vielleicht liegt gerade darin einer der Gründe für den Erfolg des innovativen Nischenplayers vom Bodensee. Ob Business-Essen in Madrid, Familienferien in Antalya oder Kulturtrip nach Florenz – sie alle nehmen die Erinnerung an die kleinen, feinen Köstlichkeiten mit nach Hause, und «genehmigen» sich hier mit Hilfe der mediterranen Häppchen ganz nebenbei ein Time-out vom Alltag!

Mit den Bauern am Mittagstisch

Schnell und kreativ sind sie, die Fiesta-Mediterrana-Spezialisten der Ceposa, das gesteht ihnen sogar die Konkurrenz zu. Fast immer haben sie die Nase vorne, wenn es um Trends im Antipastibereich geht. Die Ideen holen sich Hanspeter Baer und seine Leute in den Anbauländern, aus denen Ceposa das Rohmaterial direkt vom Bauernhof importiert. Die meisten Produzenten in Italien, Griechenland, der Türkei, in Portugal, Spanien und Frankreich kennt Baer persönlich: «Ich sitze bei den Bauern am Mittagstisch.» Dort sensibilisiert er seine Produzenten für

seine Anliegen, denn für die Premium-Produkte von Ceposa kommen nur hochwertige, möglichst ökologisch hergestellte Rohstoffe in Frage.

Wie die Mediterranität an den Bodensee kommt

Was 1998 als Experiment begann, entwickelte sich Schritt für Schritt zu einer professionellen Manufaktur: Damals stellte Hanspeter Baer wöchentlich ein paar Kilo frisch marinierten Oliven und Antipasti pro Woche her. Heute werden wöchentlich mehrere Tonnen und über 50 Sorten produziert, ohne zugesetzte Geschmacksverstärker, Farbstoffe und künstliche Aromen, dafür mit viel Sorgfalt und Respekt, und mit hochwertigem Rapsöl und dem naturbelassenen Steinsalz, dem natUrsalz® – und dies immer noch in Handarbeit und immer täglich frisch!

Dieses Bekenntnis zur Handarbeit und zur Frischequalität hat sich bewährt. Ceposa beliefert heute den gesamten Schweizer Fach- und Detailhandel – und für die Betreuung der Gastronomie konnte mit Francis Hadorn, GILDE-Ambassador Romandie, ein kompetenter und begeisterter Repräsentant gewonnen werden!



Fotos: Michael Rast, St. Gallen; Adrian Elsener, Zürich

	Gaststube	30
	Visitenstube	25
	Bärenstube	25
	Gartenterrasse	56

Landgasthof Bären

Urs und Margret Thommen-Hubler
Hauptstrasse 18, 3427 Utzenstorf

Tel. 032 665 44 22
Fax 032 665 29 69
info@baeren-utzenstorf.ch
www.baeren-utzenstorf.ch

Ruhetag: Montag und Dienstag

Betriebsferien: Ende Januar bis Anfang Februar

Anfahrt: Autobahn A1, Ausfahrt 39
Kirchberg, 7 km, Autobahn A1,
Ausfahrt 40 Krieggstetten, 7 km



Ceposa AG
Hafenstrasse 4
CH-8280 Kreuzlingen
Tel. 071 677 30 30
Fax 071 677 30 20
info@cepasa.com
www.cepasa.com



Casa BUITONI – authentischer Genuss seit über 180 Jahren

Giulia Buitoni war bereits 1827 beliebt für die exzellente Qualität ihrer Pasta Kreationen. Diese Expertise und Tradition der italienischen Küche wird nach über 180 Jahren, heute noch von den Küchenchefs der Casa BUITONI in Sansepolcro weitergeführt und gepflegt. Sie sorgen dafür, dass mit der richtigen Auswahl an Zutaten und dem besonderen Gespür für das italienische Essen, unvergleichbare Pasta Spezialitäten entstehen. BUITONI garantiert Ihnen herausragende Pastaqualität für den authentisch italienischen Genuss.

DIE BUITONI QUALITÄT

- | | |
|---|---|
| • Bissfester, gold-gelber Eierteig | • Lose gefroren, daher sehr einfach im Handling |
| • Grosse Formen-Vielfalt | • Sehr gute Bain-Marie Stabilität |
| • Abwechslungsreiche authentische Füllungen | • Die ideale Basis für kreative Gerichte |
| • In nur 3min «al dente» | • Bei Gästen sehr beliebt |



«Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit den authentisch
italienischen Pastaprodukten von BUITONI.»

BUITONI – Ihr Pasta-Spezialist