

SPEISELISTE: REGIONALE GERICHTE **DEUTSCHSCHWEIZ**

LISTE DES METS: PLAT RÉGIONAUX **SUISSE ALLEMANDE**

MENU LIST: REGIONAL DISHES **GERMAN-SPEAKING SWITZERLAND**

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

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

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

REGIONALGERICHTE DEUTSCHSCHWEIZ	METS RÉGIONAUX SUISSE ALLEMANDE	REGIONAL DISHES GERMAN-SPEAKING SWITZERLAND	CHF
Bündner Gerstensuppe	Potage des Grisons	Grisons style barley soup	12.00
Solothurner Weissweinsuppe	Soupe au vin blanc de Soleure	Solothurn white wine soup	14.00
Thurgauer Mostsuppe	Soupe de cidre thurgovienne	Thurgau cider soup	12.00
Bündner Trockenfleischsteller	Assiette de viande séchée de Grisons	Dried meat plate of Grisons	12.50
Saibling Filets Zuger Art	Filets omble chevalier de Zoug	Zug style Arctic Char fillets	24.00
Äpler-Makronen	Macaroni alpins	Alpine macaroni	16.00
Fondue (ab zwei Personen)	Fondue (à partir de 2 personnes)	Fondue (minimum two persons)	22.00
Geschmorte Rindfleischröllchen Appenzeller Art	Paupiettes de bœuf braisé d'Appenzell	Appenzell style braised beef rolls	14.00
Aargauer Braten	Rôti de porc à l'Argovienne	Aargau style roast pork	22.00
Berner Platte	Plat bernois	Bernese boiled meat Plate	24.00
Luzerner Chügeli-Pastetli	Vol au vent à la lucernoise	Pastry case stuffed with veal and mushrooms Luzern style	16.00
Zürcher Kalbsrahm-geschnetzeltes	Émincé de veau à la zurichoise	Zurich style creamed veal strips	22.00
Sankt Galler Kalbsbratwurst	Saucisse de veau de St. Gall	Saint-Gall veal sausage	22.00
Glarner Spätzli	Spaetzli à la Glaronnaise	Glarus style dumplings	22.00
Emmentaler Lammvoressen	Ragoût d'agneau à l'Emmentaloise	Emmental Lamb stew with safran	22.00
Engadiner Capuns	Capuns d'Engadine	Engadine dumplings wrapped in chards	22.00