

Carlo Bernasconi Juliette Chrétien

HELVETIA VEGETARIA



Vegetarische Rezepte aus der Schweiz

atVERLAG

INHALT

- 7 VEGETARIER IM HIRTENLAND**
von Dominik Flammer
- 11 WESTSCHWEIZ**
Wallis, Waadt, Genf, Freiburg
- 55 NORDWESTSCHWEIZ**
Neuenburg, Jura, Basel, Basel-Land
- 79 MITTELLAND**
Bern, Solothurn, Aargau, Zürich
- 127 ZENTRALSCHWEIZ**
Luzern, Zug, Schwyz
- 151 OSTSCHWEIZ**
Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen, Appenzell
- 191 SÜDOSTSCHWEIZ UND ALPENBOGEN**
Graubünden, Uri, Glarus, Ob- und Nidwalden
- 233 SÜDSCHWEIZ**
Tessin und Bündner Südtäler
- 258 AUTOREN, AUTORIN, FOTOGRAFIN**
- 259 REZEPTVERZEICHNIS**
-

WESTSCHWEIZ

WALLIS WAADT GENF FREIBURG

Die traditionelle Schweizer Küche war oft eine Küche der armen Leute, kräftig und kalorienreich, um die anstrengende Arbeit im Freien bewältigen zu können. Gegessen wurde, was Garten und Felder hergaben: Getreide, Kartoffeln, Käse, Eier und Gemüse.

Gerade in der Romandie, dem französischsprachigen Teil der Schweiz, kommen heute noch Gemüsesorten auf den Tisch, die in der übrigen Schweiz wenig bekannt sind. Allen voran natürlich die Karden, die im Kanton Genf traditionell

zur *Fête de l'Escalade*, der Feier zur Erinnerung an die erfolgreiche Verteidigung Genfs gegen die Truppen Karl Emanuels von Savoyen am 12. Dezember 1602, oder an Weihnachten serviert werden. Nach Genf kamen die Karden mit den Protestanten, die aufgrund des Edikts von Nantes (1685) an den Lac Léman geflüchtet waren.

Das bis zu eineinhalb Meter hoch wachsende Blattstielgemüse, auch als Kardy oder Gemüseartischocke bekannt, wurde als erstes Schweizer Gemüse mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung versehen. Ausser in Genf werden Kardy auch im Kanton Waadt angebaut. Das Gemüse erinnert geschmacklich an Artischocken und gehört ebenfalls zur Familie der Korbblütler. Gegessen werden die knackigen Blattstiele. Um ihren ausgeprägten Bitterstoffgehalt zu reduzieren, werden die Pflanzen vor der Ernte mehrere Wochen vor Licht geschützt.

Unter den Früchten ist es die Büschelbirne aus dem Kanton Freiburg, die als erste mit einer Ursprungsbezeichnung geschützt wurde. Die kleinen, harten Früchte werden in der Regel gekocht gegessen oder auch zu Schnaps gebrannt. Die Herkunft dieser Birnensorte ist nicht geklärt; Söldner sollen sie aus der Gegend von Neapel in die Schweiz gebracht haben. Ihr französischer Name leitet sich von *botset* oder *botzi* ab, was im lokalen Dialekt Büschel bedeutet. Die Birnen wachsen denn auch in Büscheln von jeweils etwa fünf Birnen. Büschelbirnen werden auch im Kanton Bern angebaut.

Eine weitere regionale Spezialität ist der *vin cuit* oder *raisiné(e)*, ein Fruchtsaftkonzentrat aus Birnen oder Äpfeln. Der Saft wird sehr lange gekocht, bis nur noch ein Zehntel der Ausgangsmenge übrig ist und er eine sirupartige Konsistenz erreicht hat. Traditionell machte man das früher in Wäschezubern auf dem Holzfeuer. Man kann sich gut vorstellen, dass das eine gesellige Aufgabe war und sich ganze Familien beim Umrühren und Einheizen abwechselten. Raisinée ist vielseitig zu verwenden und kommt beispielsweise im «Gâteau à la raisinée» oder in der berühmten süssen «Moutarde de Bénichon» zum Einsatz.

Dank der besonderen klimatischen Verhältnisse – sonnenreich bei dennoch recht kalten Wintern – gedeihen im Wallis nicht nur Tomaten und Aprikosen, sondern auch Getreide spielt eine wichtige Rolle. Besonders zu erwähnen ist der Roggen, aus dem traditionell das lange haltbare Walliser Brot gebacken wird. Dass Fondue und Käseschnitten seit jeher zu den vielseitigsten vegetarischen Gerichten der Schweiz zählen, braucht hier nicht weiter erläutert zu werden. Käse, Brot, Eier und Milch – und der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.



A vertical landscape photograph showing a steep, rocky mountain slope. The rocks are layered and greyish-brown. Several tall, thin evergreen trees with golden-brown foliage are scattered across the slope. At the bottom, a calm lake reflects the scene. The word 'SÜD' is written vertically in orange letters in the center of the image.

S
Ü
D



CASTAGNACCIO (FIÀSCIA)

KASTANIENFLADEN

2 EL Sultaninen
400 g Kastanienmehl
4 EL Olivenöl
3 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Zweig Rosmarin
2 EL Pinienkerne
Butter für die Form

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Sultaninen in lauwarmem Wasser einweichen. Das Mehl mit dem Olivenöl, dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben. Unter ständigem Umrühren 900 ml kaltes Wasser beifügen und alles zu einem Teig vermengen.

Eine Kuchenform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen, den Rand einfetten und den Teig einfüllen. Darauf einige grob gehackte Rosmarinnadeln, die Pinienkerne und die abgetropften Sultaninen streuen. Im vorgeheizten Ofen ungefähr 50 Minuten backen. Der Kuchen sollte etwa drei Finger hoch werden, sehr weich im Innern und mit einer leichten Kruste an der Oberfläche. Lauwarm oder kalt servieren.

Kastanien oder Marroni spielten im 19. Jahrhundert eine wichtige Rolle als Grundnahrungsmittel der Tessiner Bevölkerung. Man

konnte sie am Kaminfeuer rösten, in Wasser kochen und für sättigende Eintöpfe verwenden. Um sie länger haltbar zu machen und zur Gewinnung von Mehl wurden die Kastanien getrocknet. Das relativ feuchte Mehl eignet sich hervorragend zum Backen und Kochen, wie zum Beispiel für den Castagnaccio oder Kastanienbrot. In

vielen Tessiner Tälern stehen auch heute noch die kleinen Trocken- oder Räucherhäuser aus Stein, «grà» oder «graa» genannt, in denen die Kastanien über dem Feuer gedörnt wurden. Gedörnte Kastanien, die sogenannten «berott», dienten auch als kleines Entgelt für geleistete Dienste; Kinder erhielten sie etwa für Botengänge.

AUTOREN, AUTORIN, FOTOGRAFIN

Carlo Bernasconi war Journalist, langjähriger Chefredaktor des «Schweizer Buchhandel», Literatur- und Theaterkritiker. Er führte in Zürich das Restaurant Cucina e Libri, später Osteria Candosin mit vegetarischer italienischer Küche. Von ihm sind mehrere Kochbücher und Restaurantführer sowie ein Roman erschienen. Er ist im Oktober 2016 verstorben.

Juliette Chrétien bewegt sich als Fotografin zwischen Kunst, Design und Kulinarik und verfolgt ihre ganz eigene Ästhetik, die nicht nur die Fotografie, sondern die Geschichte, das Ambiente und die Gestaltung des Buches insgesamt umfasst. Sie hat schon mehrere Kochbücher mit und für den AT Verlag realisiert, unter anderem «Essbare Stadt», «Einfache Vielfalt» und «Ticino ti cucino».

Myriam Lang, zuständig für die Rezepte aus der Westschweiz und dem Tessin, ist in der Buchbranche und für den Schweizer Buchhändler- und Verlegerverband tätig. 2007 hat sie ein Kochbuch über die Küche der französischen Schweiz herausgegeben. Ab 2015 hat sie regelmäßig mit Carlo Bernasconi in dessen Restaurant gekocht und es nach seinem Tod bis Anfang 2017 weitergeführt.

Martin Walker ist Autor, Journalist und Verleger in Zürich. Er ist Organisator eines Literaturfestivals und steht hin und wieder hinter der Fischtheke. Er hat jahrelang mit Carlo Bernasconi zusammengearbeitet und gelegentlich auch in seiner Küche ausgeholfen. Von ihm stammen die Einführungstexte zu den einzelnen Regionen.

REZEPTVERZEICHNIS

WESTSCHWEIZ

WALLIS, WAADT, GENÈVE, FREIBURG

Artichauts farcis 20
Büschelbirnen 47
Chalet-Suppe 23
Cholera 34
Cuchaule 50
Fondue aux tomates 29
Freiburger Käsekuchen 33
Fribourger Chilbisenf 46
Früchtekuchen nach Art der Savièse 40
Gâteau à la raisinée 35
Gâteau au fromage 33
Gâteau au vin 39
Gâteau genevois aux poires 36
Gedeckter Lauch-Kartoffel-Kuchen 34
Gefüllte Artischocken 20
Genfer Birnenkuchen 36
Genfer Käsesoufflé 16
Gratin aux cardons 24
Gratin aux poireaux et pommes
de terre 26
Hefegebäck mit Safran oder Zitrone 50
Karden-Gratin 24
Kartoffelkuchen aus der Savièse 30
Kartoffel-Lauch-Gratin 26
La soupe de chalet 23
Le malakoff de la Côte vaudoise 21
Le Sii 43
Moutarde de Bénichon 46
Poires à botzi 47
Ponscheggia 44

Raisinée-Kuchen 35
Roggenbrot mit Sauerteig 53
Saaser Fasnachtskrapfen 44
Sii 43
Soufflé au fromage à la genevoise 16
Tarte aux fruits à la saviésanne 40
Tarte Saviésanne 30
Tomatenfondue 29
Waadtländer Malakoffs 21
Walliser Roggenbrot 51
Weinkuchen 39

NORDWESTSCHWEIZ

NEUCHÂTEL, JURA, BASEL, BASELSTADT

Baselbieter Chiirssichueche 75
Basler Leckerli 76
Basler Mehlsuppe 60
Gâteau aux épinards de Neuchâtel 64
Kartoffel-Apfel-Püree nach
jurassischer Art 68
Kirschkuchen 75
Kohlgratin 67
Krautstiel mit Kümmel und Safran 63
Mâche ou breûle-meuté 68
Mandelherz 73
Mandeltorte 71
Neuenburger Hefegebäck 69
Neuenburger Spinatkuchen 64
Sankt-Martins-Kuchen 72
Taillaule neuchâteloise 69
Toétché 72
Tourte aux amandes 71

MITTELLAND

BERN, SOLOTHURN, AARGAU, ZÜRICH

Aargauer Rüeblitorte 120

Bäits Chruutstielbrot 97

Berner Rösti 99

Binätschtätschli 104

Birchermüesli 107

Chäs-Chuttle 105

Chriesitötsch 116

Dörrbohnsalat 93

Emmentaler Kartoffelsuppe 84

Fotzelschnitten 111

Funggi 102

Kappeler Milchsuppe 90

Käsesalat mit Kräutern 94

Linsensuppe 87

Meringues 110

Öpfelchüechli 121

Sauerkrautsuppe 88

Schangnauer Merängge 110

Schnitz und Drunder 106

Soichrutsuppe 88

Solothurner Weinsuppe 89

Spanischbrödl 115

Zürcher Pfarrhaustorte 124

ZENTRALSCHWEIZ

LUZERN, ZUG, SCHWYZ

Biräkösichuächä 142

Birnenweggenkuchen 142

Eierrösti 136

Fenchel-Kirschen-Salat 135

Kirschkompott 149

Luzerner Kräuterrahmsuppe 132

Ofeturli 139

Süssmostcreme 141

Zuger Chabisbünteli 138

Zuger Chriesibrägel 149

Zuger Kirschtorte 146

OSTSCHWEIZ

SCHAFFHAUSEN, THURGAU, ST. GALLEN,
APPENZELL

Appenzeller Gsöödsoppe 161

Appenzeller Käsesalat 164

Appenzeller Röschti 170

Arenenberger Apfeltorte 179

Binätschtünne 169

Chässuppe 163

Gerösteter Maisgriess 171

Kartoffelsuppe 160

Kürbis-Kartoffel-Gulasch 174

Mandelfisch 185

Ribel 171

Rieslingsuppe 157

Sankt Galler Sammetsuppe 165

Schaffhauser Böletünne 166

Spargel-Mangold-Pastete 158

Spinatwähe 169

St. Galler Klostertorte 188

Thurgauer Apfelbrot 182

Weinkekse 176

Wiigueteli 176

Zwiebelwähe 166

SÜDOSTSCHWEIZ UND ALPENBOGEN

GRAUBÜNDEN, URI, GLARUS,
OB- UND NIDWALDEN

Äplermagroonä 210
Birnenhonigkuchen 225
Brischter Nytlä 229
Capuns vegetarisch 196
Cholermues 223
Engadiner Nusstorte 230
Früchtebrot 224
Gerste auf Chicoréeschiffchen 209
Glarner Spinat-Zogge 218
Käse-Brot-Auflauf 215
Knöpfli 218
Lauchsalat 206
Pizzocheri di Poschiavo 213
Plain in Pigna vegetarisch 216
Prättigauer Hochzeitssuppe
vegetarisch 199
Samnauner Käseknödel 217
Scarpatscha 215
Schabziger-Kartoffeln 221
Zigerhöreli (-Hörnli) 222
Zigersuppe 202
Ziigermeschträ 202
Zwiebel-Brot-Suppe 205

SÜDSCHWEIZ

TESSIN UND BÜNDNER SÜDTÄLER

Brotkuchen 254
Brotsuppe 241

Buchweizenspätzli mit Gemüse 247
Castagnaccio (Fiàscia) 253
Frühlingsalat mit Buttersauce 242
Gemüseauflauf 249
Gnocchetti alla mesolcinese 247
Gnücch i'stùvaa (Patate, verze
e carote stufate) 248
Insalata primaverile con burro 242
Karfreitagssuppe mit Gemüse
und Nüssen 239
Kartoffel-Kohl-Eintopf aus dem
Valle di Blenio 248
Kastanienfladen 253
Kürbiskuchen 257
Matüscia 244
Minestra di funghi 240
Minestra di noci del Venerdì
Santo 239
Pancotto 241
Pesche al vino 250
Polenta mit Kräutern und Käse 244
Polenta negra 243
Schwarze Polenta 243
Scarpazza 249
Tessiner Pilzsuppe 240
Torta di pane 254
Torta di zucca 257
Wein-Pfirsiche 250

REZEPTVERZEICHNIS

NACH ZUTATEN

Apfel

- Apfelbrot 182
- Apfeltorte 179
- Birchermüesli 107
- Funggi 102
- Kartoffel-Apfel-Püree 68
- Mâche ou breûle-meuté 68
- Öpfelchüechli 121
- Zürcher Pfarrhaus-torte 124

Aprikose

- Früchtekuchen 40
- Tarte aux fruits 40

Artischocke

- Artichauts farcis 20
- Gefüllte Artischocken 20

Baumnüsse

- Karfreitagssuppe mit Gemüse und Nüssen 239
- Minestra di noci del venerdì santo 239
- Nusstorte 230

Birne

- Birnenkuchen 36
- Büschelbirnen 47
- Gâteau aux poires 36
- Poires à Botzi 47

Birnenhonig

- Birnenhonigkuchen 225

Blätterteig

- Biräkösichuächä 142
- Birnenkuchen 36
- Birnenweggenkuchen 142
- Gâteau à la raisinée 35
- Gâteau aux poires 36
- Kartoffelkuchen 30
- Raisinée-Kuchen 35
- Spanischbrödli 115
- Spargel-Mangold-Pastete 158
- Tarte Saviésanne 30

Brot (als Zutat)

- Appenzeller Röschi 170
- Bäits Chruutstielbrot 97
- Brotkuchen 254
- Brotsuppe 241
- Chässuppe 163
- Chiirsichueche 75
- Chriesibrägel 149
- Eierrösti 136
- Fotzelschnitten 111
- Gemüseauflauf 249
- Kappeler Michsuppe 90
- Käse-Brot-Auflauf 215
- Käseknödel 217
- Kirschkompott 149
- Kirschkuchen 75
- Kräuterrahmsuppe 132
- Kürbiskuchen 257
- Le Malakoff 21
- Malakoffs 21
- Minestra di funghi 240
- Pancotto 241
- Pilzsuppe 240
- Scarpatscha 215
- Scarpazza 249
- Sii 43
- Torta di Pane 254
- Torta di zucca 257
- Zwiebel-Brot-Suppe 205

Brot

- Apfelbrot 182
- Früchtebrot 224
- Roggenbrot 51
- Roggenbrot mit Sauerteig 53

Buchweizenmehl

- Buchweizenspätzli mit Gemüse 247
- Gnocchetti alla mesolcinese 247
- Pizzoccheri 213
- Polenta negra 243
- Schwarze Polenta 243

Chicorée

- Gerste auf Chicorée-schiffchen 209

Dörrbohnen

- Dörrbohnen Salat 93

Dörrobst

- Biräkösichuächä 142
- Birnenweggenkuchen 142
- Brischter Nytlä 229
- Brotkuchen 254
- Früchtebrot 224
- Schnitz und Drunder 106
- Torta di Pane 254

Ei

- Appenzeller Röschi 170
- Eierrösti 136
- Käseknödel 217
- Käsesoufflé 16
- Knöpfli 218
- Meränge 110
- Meringues 110
- Soufflé au fromage 16
- Spinatzogge 218
- Süssmostcreme 141
- Zuger Kirschtorte 146

Fenchel

- Fenchel-Kirschen-Salat 135

Gebäck

- Birnenhonigkuchen 225
- Cuchaule 50
- Hefegebäck 50
- Mandelherz 73
- Neuenburger Hefegebäck 69
- Sankt-Martins-Kuchen 72
- Taillaule 69
- Toétché 72

Gemüse

- Buchweizenspätzli mit Gemüse 247
- Chalet-Suppe 23
- Gemüseauflauf 249
- Gnocchetti alla mesolcinese 247
- Gsöödsuppe 161
- Hochzeitssuppe vegetarisch 199
- Karfreitagssuppe mit Gemüse und Nüssen 239
- Kohlgratin 67

La soupe de chalet 23
Minestra di noci del venerdì
santo 239
Pizzoccheri 213
Scarpazza 249
Zigersuppe 202
Ziigermeschträ 202

Haferflocken

Birchermüesli 107

Honig

Basler Leckerli 76

Karde

Gratin aux cardons 24

Kardengratin 24

Karotte

Gnücch i stüvaa 248

Kartoffel-Kohl-Eintopf 248

Rüeblitorte 120

Kartoffel

Berner Rösti 99

Capuns vegetarisch 196

Chabisbünteli 138

Cholera 34

Fondue aux tomates 29

Funggi 102

Gedeckter Kartoffel-

Lauch-Kuchen 34

Gnücch i stüvaa 248

Gratin aux poireaux et
pommes de terre 26

Kartoffel-Apfel-Püree 68

Kartoffel-Kohl-Eintopf 248

Kartoffelkuchen 30

Kartoffel-Lauch-Gratin 26

Kartoffelsuppe 84, 160

Kürbis-Kartoffel-

Gulasch 174

Mâche ou breûlemeuté 68

Ofeturli 139

Plain in Pigna
vegetarisch 216

Schabziger-Kartoffeln 221

Schnitz und Drunder 106

Tarte Saviésanne 30

Tomatenfondue 29

Ziger-Hörel (Hörnli) 222

Käse

Äplermagroonä 210

Appenzeller Röschi 170

Chäs-Chuttle 105

Chässuppe 163

Cholera 34

Fondue aux tomates 29

Gâteau au fromage 33

Gedeckter Kartoffel-

Lauch-Kuchen 34

Käseknödel 217

Käsekuchen 33

Käsesalat 161

Käsesalat mit

Kräutern 94

Käsesoufflé 16

Knöppli 218

Malakoffs 21

Matüscia 244

Ofeturli 139

Pizzoccheri 213

Polenta mit Kräutern

und Käse 244

Polenta negra 243

Scarpatscha 215

Schabziger-Kartoffeln 221

Schwarze Polenta 243

Soufflé au fromage 16

Spargel-Mangold-

Pastete 158

Spinat-Zogge 218

Tomatenfondue 29

Ziger-Hörel (Hörnli) 222

Zigersuppe 202

Ziigermeschträ 202

Kastanienmehl

Castagnacchio 263

Kastanienfladen 263

Kirschen

Chiirssichueche 75

Chriesibrägel 149

Chriesitötsch 116

Fenchel-Kirschen-Salat 135

Kirschkompott 149

Kirschkuchen 75

Knollensellerie

Plain in Pigna

vegetarisch 216

Konfitüre

St. Galler Klostertorte 188

Kräuter

Frühlingsalat mit

Buttersauce 242

Insalata Primavera

con burro 242

Käsesalat mit Kräutern 94

Kräuterrahmsuppe 132

Krautstiel

Bäits Chruutstielbrot 97

Capuns vegetarisch 196

Gemüseauflauf 249

Käse-Brot-Auflauf 215

Krautstiel mit Kümmel

und Safran 63

Scarpatscha 215

Scarpazza 249

Spargel-Mangold-

Pastete 158

Kürbis

Kürbis-Kartoffel-

Gulasch 174

Kürbiskuchen 257

Torta di zucca 257

Lauch

Cholera 34

Gedeckter Kartoffel-

Lauch-Kuchen 34

Gratin aux poireaux et

pommes de terre 26

Kartoffel-Lauch-Gratin 26

Lauchsalat 206

Rieslingsuppe 157

Linsen

Linsensuppe 87

Maisgriss

Gerösteter Maisgriss 171

Matüscia 244

Polenta negra 243

Polenta mit Kräutern und

Käse 244

Ribel 171

Schwarze Polenta 243

Makkaroni, Hörnli

- Äplermagroonä 210
- Ziger-Hörel (Hörnli) 222

Mandeln

- Mandelfisch 185
- Mandelherz 73
- Mandeltorte 71
- Rüebli torte 120
- St. Galler Klostertorte 188
- Tourte aux amandes 71
- Zuger Kirschtorte 146
- Zürcher Pfarrhaus-torte 124

Milch

- Äplermagroonä 210
- Chriesitötsch 116
- Fotzelschnitten 111
- Milchsuppe 90

Pfirsich

- Pesche al vino 250
- Wein-Pfirsiche 250

Rahm

- Cholermues 223
- Hochzeitssuppe
vegetarisch 199
- Kräuterrahmsuppe 132
- Nusstorte 230
- Ziger-Hörel (Hörnli) 222

Raisinée

- Chilbisenf 46
- Gâteau à la raisinée 35
- Moutarde de Bénichon 46
- Raisinée-Kuchen 35

Rollgerste

- Gerste auf Chicorée-
schiffchen 209
- Gsöödsuppe 161

Sauerkraut

- Sauerkrautsuppe 88
- Soichrutsuppe 88

Sauerrahm

- Sankt-Martins-Kuchen 72
- Toétché 72

Spargel

- Spargel-Mangold-
Pastete 158

Spinat

- Binätschtätschli 104
- Binätschtünne 169
- Gâteau aux épinards 64
- Gemüseauflauf 249
- Knöpfli 218
- Scarpazza 249
- Spinatkuchen 64
- Spinatwähe 169
- Spinat-Zoggle 218

Staudensellerie

- Käsesalat 161

Steinpilze

- Minestra di funghi 240
- Pilzsuppe 240

Suppe

- Basler Mehlsuppe 60
- Brotssuppe 241
- Chässuppe 163
- Gsöödsoppe 161
- Hochzeitssuppe
vegetarisch 199
- Karfreitagssuppe mit
Gemüse und Nüssen 239
- Kartoffelsuppe 84, 160
- Kräuterrahmsuppe 132
- Linsensuppe 87
- Milchsuppe 90
- Minestra di funghi 240
- Minestra di noci del
venerdì santo 239
- Pancotto 241
- Pilzsuppe 240
- Rieslingsuppe 157
- Sammetsuppe 165
- Sauerkrautsuppe 88
- Soichrutsuppe 88
- Weinsuppe 89
- Zigersuppe 202
- Ziigermeschtra 202
- Zwiebel-Brot-Suppe 205

Süssmost

- Süssmostcreme 141

Tomate

- Fondue aux tomates 29
- Tomatenfondue 29

Wein

- Brischter Nytlä 229
- Chäs-Chuttle 105
- Fasnachtskrapfen 44
- Gâteau au vin 39
- Pesche al vino 250
- Ponscheggia 44
- Rieslingsuppe 157
- Sii 43
- Weinkekse 176
- Weinkuchen 39
- Wein-Pfirsiche 250
- Weinsuppe 89
- Wiigueteli 176

Weisskohl

- Buchweizenspätzli mit
Gemüse 247
- Chabisbünteli 138
- Gnocchetti alla
mesolcinese 247
- Gnücch i stüvaa 248
- Kartoffel-Kohl-Eintopf 248
- Kohlgratin 67

Zwiebel

- Äplermagroonä 210
- Bölletünne 166
- Ofeturli 139
- Rieslingsuppe 157
- Zwiebel-Brot-Suppe 205
- Zwiebelwähe 166