

Pflichtgerichteliste QV 2023 Küchenangestellte EBA

Kalte Vorspeisen/Salate

- Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse	107
- Pilzsalat auf Toast	140
- Nizza Salat	139
- Griechischer Salat	135
- Tomatensalat mit Mozzarella	146
- Räucherforellenfilet auf Saisonsalat mit Tomaten-Vinaigrette	178

Suppen

- Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	102/108
- Tomatencremesuppe mit Croutons	120
- Blumenkohlcremesuppe	80
- Karottencremesuppe mit Croutons	100
- Minestrone	108
- Gemüsesuppe dörfliche Art	91
- Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen	93
- Bündner Gerstensuppe	84

Fleischgerichte

- Schweinsbraten vom Nierstück mit Thymianjus	421* o. Dörrfrüchte
- Glasierte Kalbsbrustschnitten	348
- Kalbsblankett mit buntem Gemüse	359
- Lammragout mit kleinen Gemüsen	373
- Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	346
- Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Oliven und Tomaten	424* mit Poulet
- Wiener Kalbsrahmgulasch	428
- Geflügelfrikassee mit Estragon	340
- Geschmortes Masthuhn in Rotwein	344
- Sautiertes Schweinssteak mit Paprikarahmsauce	420
- Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart	352

Fischgerichte

- Pochierte Forellenfilets Zuger Art	442
- Grillierte Lachsfilettranche mit Rotweibutter	435/38
- Sautiertes Forellenfilet mit Kapern und Tomaten	456*
- Frittierte Forellenfilets im Backteig mit Remouladensauce	433*/67

Stärkebeilagen

- Bratkartoffeln	269
- Berner Rösti	267
- Bäckerin Kartoffeln	267
- Duchesse-Kartoffeln	272
- Gratiniertes Kartoffelpüree	278
- Bouillonkartoffeln	268
- Kartoffelgratin	280
- Schmelzkartoffeln	288
- Hausgemachte Nudeln (kann auch eine Ableitung sein)	304
- Trockenreis	321
- Pilaw-Reis	306
- Risotto (kann auch eine Ableitung sein)	313
- Polenta Bramata	308
- Griessnocken	298
- Spätzli (kann auch eine Ableitung sein)	318

Gemüsegerichte

- Glasierte Karotten	252
- gratinierter Blumenkohl	253
- Glasierte Kohlraben	252*
- Gedünstete Peperoni	241*
- Gedünstete Kefen	241
- Gedünsteter Blattspinat	241
- Ratatouille	260
- Geschmorte grüne Bohnen	248*
- Geschmorter Fenchel	248
- Grillierte Zucchini	254*
- Im Backteig frittierter Blumenkohl	240*
- Grüne Spargeln Mailänder Art	264*

Süssspeise (Ihre Eigenkreation)

Sie kreieren eine Süssspeise bestehend aus zwei Komponenten. Eine Komponente wird kalt serviert, die andere gefroren.

Der Hauptgeschmacksträger der einen Komponente muss Kaffee sein, derjenige der anderen Komponente Orangen.

Dazu servieren Sie ein Feingebäck mit Nüssen. (kein Blätterteig)

Sie stellen ein Menü mit drei Gängen (Suppe oder Kalte Vorspeise, Fleisch- oder Fischgericht mit entsprechender Stärkebeilage und einem Gemüsegericht) her. Die Gerichte sind für 4 Personen, in der Menge dem Menü (3 Gänge) angepasst herzustellen.

In Klammer ist jeweils die Seitenzahl Rezeptbuch Pauli, 3. Auflage angegeben (* bedeutet kleine Änderung beim Rezept). Betriebseigene Rezepte dürfen verwendet werden.