



Wir schenken Ihnen Freizeit. Unsere fixfertigen Gerichte, nur noch zum Wärmen

Rindsragout mediterran

Inspiziert von den Olivenbäumen Griechenlands, den rassigen Gewürzen Spaniens und den erlesenen Weinen Italiens vereint dieses hausgemachte Ragout die Vollwertigkeit von Schweizer Rindsfleisch mit der Leichtigkeit der mediterranen Küche.

Rindsragout Klassisch

Ein Klassiker, der in keiner Küche fehlen darf. Hochwertige Produkte aus der Region geben diesem Ragout Geschmack und Bodenständigkeit. Weil vielleicht früher doch alles besser war, zumindest das Rindsragout.

Suure Mocke

Mit viel Geduld wird dieser Braten im Wein, Essig und Gemüse mariniert. Eine Seeländer Ur-Spezialität, die mit ihrer Zartheit und ihrem Geschmack seinesgleichen sucht und in unserer hauseigenen Küche mit besten Schweizer Zutaten und viel Liebe zubereitet wird.

Ungarisch Gulasch

Einst das Gericht der Ungarischen Rinderhirten (Gulyàs) findet es schon seit langem seinen Platz in unserer Küche. Mit bestem Schweizer Fleisch und verschiedensten Gewürzen wird dieses Gericht zu einem intensiven Geschmackserlebnis.

Emmentaler Lammvoessen

Als noch Händler aus dem Orient ihren Weg nach Deutschland, Frankreich oder England suchten, passierten sie nicht selten das hügelige Emmental. Somit fanden sich auf einmal edle Gewürze auf dem Speiseplan, so auch Safran. Heute bereiten wir in unserer hauseigenen Küche dieses Nationalgericht mit Schweizer Fleisch und regionalen Zutaten nach uraltem Rezept zu. Nur der Safran kommt, wie damals, aus fernen Ländern.

Indisches Lammcurry

Die Indische Küche ist eine der vielfältigsten und spannendsten der Welt. Geprägt durch Religionen, Kolonialmächte und die schiere Grösse des Subkontinents finden sich Unmengen an verschiedenen Zutaten wie Gewürze, Gemüse und Früchte. Nach vielen Recherchen bereiten wir eine Variante des indischen Lammcurrys zu, die unserem Schweizer Gaumen eine angenehme würzige Schärfe verspricht.

Japanische Ramensuppe

Diese Suppe hat eigentlich ihren Ursprung aus China. Im 19. Jahrhundert wurde die Ramen in Japan aufgenommen und zur heutigen Form abgeändert. Dieses Gericht würde in Europa klar als Fastfood bezeichnet werden. Heute gibt es in Japan bis zu einer viertel Million Ramenläden, manche wie Restaurants und andere eher wie fahrbahre Esstände. Unsere Ramensuppe ist ausgewogen abgeschmeckt, aber kann bei Bedarf noch mit Fleisch und/oder Chili aufgepeppt werden.

Rindszunge an Kapernsauce

Zu Grossmutterns Zeiten konnte man dieses Gericht noch als festen Bestandteil einer Landfrauenküche bezeichnen. Heute sind es die Feinschmecker, die sich diesen Leckerbissen nicht entgehen lassen. Selbst geräuchert und nach Grossmutterns Rezept mit viel Liebe in der hauseigenen Küche zubereitet, ist dieses Gericht eine Klasse für sich.

Palak Paneer

Diese vegetarische Indische Spezialität verdankt ihren Namen vom darin enthaltenen Spinat (Palak) und dem milden Weichkäse (Paneer) der leicht an Tofu erinnern mag. Mit diesem würzigen und vollmundigen Gericht wenden wir uns mit unseren Kochtöpfen neuen Horizonten zu.

Thai-Suppe

Die Thailändische Küche ist von Indien wie auch von China früh beeinflusst worden. Aber auch europäische Missionare haben ihre Produkte in diese Ecke des Fernen Ostens gebracht, wie zum Beispiel Chili. Heute wiederum findet die Thailändische Küche überall in der Westlichen Welt Anklang, so auch bei uns. Geniessen Sie unsere hausgemachte Thai-Suppe mit ihrer reichhaltigen Gewürzmischung und ausgewogenen Schärfe.

Lauchsuppe

Eine leckere Lauchsuppe, wie sie früher die Mama gemacht hat. Kindheitserinnerungen werden wach beim Genuss dieser hausgemachten Lauchsuppe. Schnell, einfach und vor allem gut.

Rüebli-Suppe mit Ingwer

Eine sehr wärmende und gesunde Suppe, speziell geeignet bei kaltem Wetter und bei angeschlagener Gesundheit. Die heilende Wirkung des Ingwers ist schon seit Urzeiten bekannt. Hier verleiht zudem diese Zutat der hausgemachten Suppe den richtigen Pfiff.

Waadtländer Teller

Das Beste aus der Westschweiz. Saucissons werden meistens kalt geräuchert und sind aus der Westschweizer Küche, besonders in den kalten Wintermonaten nicht wegzudenken. Gerne können Sie zu diesem Fertiggericht noch etwas Speck oder Wiener Würstchen begeben, um es noch etwas deftiger zu machen.

Pastetlisauce

Auch „Lozärner Chügelipastete“ genannt, stammt dieses Gericht aus Luzern. Erste Erwähnung in der Geschichte fand es im 18. Jahrhundert. Viele schwören, dass bei der originalen Zubereitung nicht auf Kalbsmilch und Zunge verzichtet werden darf. Fakt ist allerdings, dass unsere Pastetlisauce mit Schweinefleisch, Champignons und hausgemachten Brätkügeli hergestellt wird.

Information für den Geniesser

Sämtliche Gerichte werden frisch und in der hauseigenen Küche zubereitet. Daher kann unser Angebot je nach Produktionsstatus und Saison variieren. Für Grossbestellungen oder wenn Sie einfach sicher sein wollen, dass wir Ihr Lieblingsgericht auch haben, scheuen Sie nicht uns vorgängig zu kontaktieren. Gerne beraten wir Sie auch in unserem Laden, wo Sie unsere Gerichte-Vielfalt kennenlernen können.