

## Gerichte Liste für den Pflichtteil des praktischen QV

### Position 1 «kalte Vorspeisen oder Suppen»

#### Kalte Vorspeisen

Salate		Nizza-Salat
		Griechischer Salat

#### Suppen

Kraftbrühe	Kraftbrühe mit Eierstich
Cremesuppe	Blumenkohlcremesuppe mit Einlage
Püreesuppe	Karottenpüreesuppe mit Crôtons
Gemüsesuppe	Gemüsesuppe Hausfrauenart mit Crôtons, Suppe Bauernart
Getreidesuppe	Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen

### Position 2 «Fleisch- und Mastgeflügelgerichte»

#### Fleisch- und Mastgeflügelgerichte

Schmoren / glasieren	Glasierte Kalbsbrustschnitten
Dünsten	Geflügelfrikassee mit Estragon, Wiener Kalbsrahmgulasch
Sieden	Lamblankett mit Tomaten und Kräutern
Sautieren	Pouletbrustwürfel mit Peperoni, Oliven und Tomaten (Strauss)
Grillieren	Rumpsteak mit Tomaten und Zwiebeln
Braten	Schweinskarreebraten mit Bratensauce (Jus)

### Position 2 «Fischgerichte»

#### Fischgerichte

Pochieren	Pochierte Forellenfilets Zuger Art
Grillieren	Grilliertes Lachsschnitzel mit Rotweinbutter
Sautieren	Sautiertes Forellenfilet mit Kapern und Tomaten (Felchen)

## Position 3 «Stärkebeilagen»

### Kartoffelgerichte

Sieden/Dämpfen	Salzkartoffeln
Backen im Ofen	Kartoffelgratin
Braten	Gebratene Kartoffelwürfel
Div. Gerichte	Kartoffelnocken
Duchesse-Masse	Duchesse-Kartoffeln
Gratinieren	Gratinirtes Kartoffelpüree

### Getreidegerichte

Teigwaren	Safran-Nudeln (frisch hergestellt)
Spätzli / Knöpfli	Spätzli
Getreidegerichte	Polenta
Trockenreis	Trockenreis mit gerösteten Mandelsplittern, - mit Kräutern
Pilawreis	Pilaw-Reis
Risotto	Risotto

## Position 3 «Gemüsegerichte»

### Gemüsegerichte

Sieden	Spargeln
Dämpfen	gedämpfter Broccoli
Dünsten	gedünstete Kefen, Blattspinat mit Pinienkernen, Ratatouille
Glasieren	glasierte Karotten
Schmoren	geschmorter Fenchel
Sautieren	Sautierte, panierte Zucchini-Scheiben
Grillieren	grillierte Zucchini-Scheiben
Gratinieren	gratinierter Blumenkohl