

**UNIVERZITA PARDUBICE**  
**FAKULTA FILOZOFICKÁ**

**Bakalářská práce**

**2021**

**Kristýna Roušarová**

Universität Pardubice  
Philosophische Fakultät

Kulturthema Essen - Gastronomie im Kanton Graubünden

Abschlussarbeit

2021

Kristýna Roušarová

Univerzita Pardubice  
Fakulta filozofická  
Akademický rok: 2018/2019

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE (projektu, uměleckého díla, uměleckého výkonu)

Jméno a příjmení: **Kristýna Roušarová**  
Osobní číslo: **H17090**  
Studijní program: **B7310 Filologie**  
Studijní obor: **Německý jazyk pro odbornou praxi**  
Téma práce: **Kulturthema Essen – Gastronomie im Kanton Graubünden.**  
Zadávající katedra: **Katedra cizích jazyků**

### Zásady pro vypracování

Teoretická část bude vycházet z odborné literatury na téma 'Kulinaristik', '1, 'Gastlichkeit', 'Speisekarten', 'Soziologie des Essens' se zřetelem na interkulturní prvky. Studentka prokáže schopnost citovat a pracovat s odbornou literaturou. V praktické části budou zkoumány jídelní lístky konkrétních restaurací ve Švýcarsku v kantonu Graubünden, tamější stolovací zvyky, místní speciality a následně bude sestaven slovník jídel německo-český, jídelní lístky a jejich obsah bude vyhodnocen z kulturně – lexikálního hlediska. Naváže se tak na předchozí bakalářské práce na toto téma, pouze z jiného regionu.

Rozsah pracovní zprávy:  
Rozsah grafických prací:  
Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**  
Jazyk zpracování: **Němčina**

Seznam doporučené literatury:

- BLÖMKER, Stefan; Perschke, Michael; Voigt, Walburga; Zacharias, Ludwig: *Koch, Köchin – Ausbildung und Beruf*. Köln: Verlag H. Stamm GmbH, 1999.
- FORMANOVÁ, Alena: *Němčina v gastronomii: příručka odborných výrazů a textů pro hotelové a vyšší odborné školy*. Praha: Informatorium, 2000.
- GUÐRUN, Ruschitzka: *Sächsisch kochen*. München: Gräfe und Unzer Verlag GmbH, 1997.
- KŘIVÁNEK, Mirko: *Česko-anglicko-německý průvodce gastronomií a restauračním provozem*. Praha: LEDA, 2004.
- LESNICZAK, Peter: *Alte Landschaftsküchen im Sog der Modernisierung : Studien zu einer Ernährungsgeographie Deutschlands zwischen 1860 und 1930*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2003.
- PARASCHKEWOW, Boris: *Wörter und Namen gleicher Herkunft und Struktur: Lexikon etymologischer Dubletten im Deutschen*. 1. Aufl.. Berlin: Walter de Gruyter, 2004.
- REDLIN, Julian: *Konzepte des kulturellen Wandels. Die Entwicklung der Tischsitten nach Norbert Elias' „Über den Prozess der Zivilisation“*. München: GRIN Verlag, 2003.
- SALAČ, Gustav: *Stolničení*. Fortuna, Praha 2004.
- TEUTEBERG, Hans-Jürgen, NEUMANN, Gerhard, WIERLACHER, Alois: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Akademie Verlag, Berlin 1997.
- TURSKA, Marta: *Internationalismen in der Fachsprache der Gastronomie und Kochkunst im fünf-sprachigen Vergleich*. Peter Lang Verlag, Frankfurt am Main 2009.
- VEDRAL, Jiří: *Německo-český gastronomický slovník*. JTP – Jednota tlumočnicků a překladatelů, Praha 2002.
- WIERLACHER, Alois, BENDIX, Regina: *Gastlichkeit, Rahmenthema der Kulinaristik*. LIT Verlag Dr. W. Kopf, Berlin 2011.
- WIERLACHER, Alois, BOGNER, Andrea: *Handbuch interkulturelle Germanistik*. J. B. Metzler Verlag, Stuttgart-Weimar 2003.

Vedoucí bakalářské práce: **Mgr. Lenka Matušková, Ph.D.**  
Katedra cizích jazyků

Datum zadání bakalářské práce: **1. dubna 2019**  
Termín odevzdání bakalářské práce: **30. března 2020**

---

**doc. Mgr. Jiří Kubeš, Ph.D.**  
děkan

---

**PhDr. Bianca Beníšková, Ph.D.**  
vedoucí katedry

V Pardubicích dne 11. prosince 2019

Prohlašuji:

Práci s názvem Kulturthema Essen – Gastronomie im Kanton Graubünden jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon), ve znění pozdějších předpisů, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Beru na vědomí, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů, a směrnicí Univerzity Pardubice č. 7/2019 Pravidla pro odevzdávání, zveřejňování a formální úpravu závěrečných prací, ve znění pozdějších dodatků, bude práce zveřejněna prostřednictvím Digitální knihovny Univerzity Pardubice.

V Pardubicích dne 30.04.2021

Kristýna Roušarová v. r

## Danksagung

Ich möchte mich an dieser Stelle bei allen Menschen bedanken, die mich bei der Erstellung dieser Bachelorarbeit unterstützt haben. Besonderer Dank kommt Mgr. Lenka Matušková, Ph.D. zu, die mir immer wieder Zuversicht gegeben hat, auch in schwierigen Phasen nicht aufzugeben und mein Ziel konsequent weiterzuverfolgen. Sie zeigte Verständnis für meine Fragestellungen und brachte mich immer wieder mit der richtigen Hilfestellung auf den richtigen Weg. Damit konnte ich mich besser auf die zentralen Fragestellungen der Arbeit konzentrieren.

## Titel

Kulturthema Essen – Gastronomie im Kanton Graubünden

## ANNOTATION

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich rundum mit dem Kulturthema Essen – Gastronomie im Kanton Graubünden. Überwiegend wird der Fokus auf den deutschsprachigen Kanton an den Grenzen zu Österreich, Italien und Liechtenstein gelegt. Die Abschlussarbeit konzentriert sich nebenbei auf lokale Spezialitäten unter Berücksichtigung der typischen Gerichte und Getränke der ganzen Schweiz.

Der theoretische Teil erklärt die Konzepte der Gastronomie und ihre Regeln. Weiterhin wird der Zusammenhang der Gastronomie mit Catering und gastronomischen Veranstaltungen beschrieben. Darauf aufbauend folgen Reisetourismus, Kulinaristik, Gastlichkeit sowie die Aufteilung der Cafés und das erste Café der Schweiz. Der theoretische Teil endet mit der Aufteilung der Speisekarten.

Im praktischen Teil konzentriert sich die Arbeit auf bestimmte Spezialitäten aus der ganzen Schweiz beispielweise Schokolade, Käse und Nationalgetränke. Traditionelle Gerichte aus dem Kanton Graubünden werden hier näher beschrieben. Es gibt auch eine Einführung in traditionelle und einheimische alkoholische Getränke wie Bier oder Wein. Die Unterschiede zwischen tschechischen und schweizerischen Essgewohnheiten sind aufgeführt.

Im letzten Teil der Arbeit werden aus kultureller Sicht individuell 5 Speisekarten aus dem Kanton Graubünden beschrieben, die im Anhang beigefügt sind. Alle Kapitel des praktischen Teils enthalten neben dem theoretischen Wissen auch Wissen aus der Praxis, das während der Saisonarbeit und eines sechsmonatigen Aufenthalts in der Schweiz erworben wurde. Am Ende dieser Arbeit wird eine Wortschatzlistezusammengestellt, die auf die Unterschiede zwischen Schweizer- und Hochdeutsch hinweist.

## Schlagwörter

Gastronomie, Essen, Spezialitäten, Speisekarten, Getränkekarten, Restaurants, Hotels, traditionelle Küche, Schweiz, Graubünden

Název

Stravování jako součást kultury – Gastronomie v kantonu Graubünden

## ANOTACE

Tato závěrečná práce se zabývá švýcarskou gastronomií v kantonu Graubünden. Hlavní důraz je kladen na německy mluvící kanton na hranicích s Rakouskem, Itálií a Lichtenštejnskem. Práce se zaměřuje na tamější speciality s přihlédnutím k typickým pokrmům a nápojům celého Švýcarska.

V teoretické části jsou vysvětleny pojmy gastronomie a její pravidla, spolu s gastronomií se pojí i catering a gastronomické slavnosti. Následuje cestovní turismus, pohostinství spolu s rozdělením kaváren a první kavárnou ve Švýcarsku. Teoretická část končí rozdělením jídelních lístků.

V praktické části se práce zaměřuje už na konkrétní speciality z celého Švýcarska v podobě čokolády, sýrů a národních nápojů. Tradiční pokrmy z kantonu Graubünden jsou podrobněji popsány. Nechybí ani seznámení s tradičními a domácími alkoholickými nápoji, jako je pivo nebo víno. Vyjmenovány jsou rozdíly mezi českými a švýcarskými stravovacími návyky. V závěrečné části práce je individuálně popsáno z kulturního hlediska 5 jídelních lístků z kantonu Graubünden, které jsou připojeny v příloze. Všechny kapitoly v praktické části obsahují kromě teoretických znalostí také praktické znalosti, získané během sezonních brigád a půlročního pobytu ve Švýcarsku. Na závěr této práce je sestaven slovník, který poukazuje na rozdíly mezi švýcarskou a spisovnou němčinou.

## Klíčová slova

Gastronomie, jídlo, jídelní lístek, nápojový lístek, speciality, restaurace, hotely, tradiční kuchyně, Švýcarsko, Graubünden



## Title

Food as the Issue of Culture – Gastronomy in the Canton of Graubünden

## ANNOTATION

This bachelor thesis focuses on the topic of Swiss gastronomy in the German-speaking canton Graubünden located on the borders of Austria, Italy and Liechtenstein. The main topic of the thesis looks into local specialities, taking into account the typical dishes and drinks from all-around Switzerland.

The theoretical part of the thesis explains the concepts of gastronomy and its rules as well as gastronomy associated with catering and gastronomic festivities. This is followed by travel tourism and hospitality along with the division of cafés and the first café in Switzerland. The theoretical part of the thesis ends with the analysis of menus.

The practical part of this thesis is centred on specific specialities from all-over Switzerland, such as chocolate, cheese and national drinks. The traditional dishes from canton Graubünden are described in detail. In addition, there is an introduction to traditional and homemade alcoholic beverages such as beer and wine. This includes the listed differences between the Czech and Swiss eating habits. The final part of this thesis independently describes the cultural point of view of the five menus from the canton Graubünden, appendix attached. All chapters in the practical part of the thesis contain, in addition to theoretical knowledge, practical experience acquired through seasonal jobs and a six-month stay in Switzerland. To point out the differences between the standard German language and Swiss - German language, an attached dictionary has been compiled at the very end of the thesis.

## Keywords

Gastronomy, food, menu, drink menu, specialities, restaurants, hotels, traditional cuisine, cuisine, Switzerland, Graubünden

# TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1 Wortschatz .....	46
----------------------------	----

# INHALTSVERZEICHNIS

## TABELLENVERZEICHNIS

Einleitung .....	2
1 Gastronomie .....	3
1.1 Gastronomische Regeln und Gewohnheiten.....	4
1.2 Catering .....	5
1.2.1 Gastronomische Veranstaltungen.....	6
1.2.2 Große gesellschaftliche Veranstaltungen.....	6
1.2.3 Große kurzfristige gesellschaftliche Veranstaltungen.....	7
1.3 Reisetourismus.....	10
1.4 Kulinaristik.....	10
1.5 Nahrung .....	11
2 Essen .....	12
2.1 Esskultur .....	12
3 Gastlichkeit .....	13
3.1 Gastfreundschaft.....	13
3.2 Geschichte der ersten Gastronomiebetriebe der Schweiz.....	13
3.3 Das Gastgewerbe .....	15
3.4 Cafés .....	16
3.4.1 Arten von Cafés.....	16
3.4.2 Erstes Kaffeehaus in der Schweiz .....	17
3.4.3 Mövenpick.....	18
3.5 Kaffeesorten in der Schweiz.....	19
4 Die Speisekarte .....	20
4.1 Speise- und Getränkekarte – Regeln .....	20
4.1.1 Gliederung der Speise- und Getränkekarte .....	21
4.2 Speisekartentypen.....	21
4.3 Das Menü.....	24
5 Spezialitäten in der Schweiz .....	25
5.1 Schweizer Schokolade.....	25
5.2 Käse .....	26
5.2.1 Käsesorten .....	26
5.2.2 Raclette.....	28
5.2.3 Fondue.....	29

5.3	Traditionelle Gerichte im Kanton Graubünden .....	29
5.4	Getränke aus der Schweiz.....	33
5.4.1	Rivella .....	33
5.4.2	Ovomaltine und Caotina.....	34
5.5	Alkoholische Getränke aus der Schweiz .....	34
5.5.1	Wein .....	34
5.5.2	Bier.....	35
5.5.3	Suure Moscht.....	36
5.5.4	Spezielle Getränke in Graubünden.....	36
6	Servicegrundregeln in der Schweiz im Unterschied zu Tschechien .....	38
7	Individuelle Beschreibung der Speisekarten im Kanton Graubünden .....	40
7.1	Hotel Danilo Pianta, Savognin .....	40
7.2	Mira Tödi, Feldis .....	41
7.3	Das Flüela Hospiz, Flüela Pass .....	43
7.4	Rätushof, Chur .....	44
7.5	Ustria Startgels .....	45
7.6	Unterschiede zwischen Schweizerdeutsch und Hochdeutsch .....	46
8	Resümee .....	47
9	Resumé.....	49
	LITERATURVERZEICHNIS .....	51
	INTERNETQUELLENVERZEICHNIS .....	53
	ANHANGSVERZEICHNIS	

# **EINLEITUNG**

Vorliegende Arbeit beschäftigt sich rundum mit dem Kulturthema Essen und im weiteren Sinne mit der Gastronomie im Kanton Graubünden. Diese Abschlussarbeit besteht aus zwei Hauptteilen.

Essen und Trinken ist eine Grundbedingung des Lebens, die sich im Leben eines jeden Menschen widerspiegelt. Das Essen ist ein Symbol für die Kultur jeder Nation und ihren Glauben. Das Essen kann religiöse, nationale und geschlechtsspezifische Symbolik ausdrücken. Dieses menschliche Grundbedürfnis kann eine Person, die ein fremdes Land besucht, besser in die Gefühle und Gedanken einer bestimmten Nation und Kultur einbeziehen. Es geht nicht nur darum, das Essen selbst zu probieren, sondern auch die Kultur der Ernährung und die lokalen Rituale zu beobachten. Diese Arbeit konzentriert sich auf die Gastronomie in der Schweiz im Hinblick auf den Kanton Graubünden, wobei das theoretische Wissen durch persönliche Erfahrungen ergänzt wird. Wissen und Erfahrung stammen aus einem sechsmonatigen Aufenthalt und Saisonjobs in einem bestimmten Kanton.

Das Ziel der Abschlussarbeit ist eine Beschreibung der Speisekarten der Restaurants im Kanton Graubünden, die individuell ausgewählt wurden und im Rahmen meiner Arbeitsaufenthalt besucht wurden. Die Gerichte bestehen aus Schweizer und Bündner Spezialitäten und beziehungsweise auch aus Spezialitäten eines anderen Landes. Anschließend zeigt die Wortschatzliste die Unterschiede zwischen Schweizer- und Hochdeutsch.

Der Hauptgedanke vorliegender Arbeit ist es, den Leser mit den Grundbegriffen wie Gastronomie, Kulinaristik, Gastlichkeit und ihre Verwendung in der Praxis vertraut zu machen. Die Arbeit enthält alle Merkwürdigkeiten und beginnt mit dem ersten etablierten Restaurant und Café über Schokolade, Käse bis zum Mövenpick Kaffee und anderen berühmten nationalen Spezialitäten.

# 1 GASTRONOMIE

Das Wort Gastronomie stammt aus dem griechischen „gastēr“ was Bauch / Magen bedeutet, und „nomos“ - Gesetz.<sup>1</sup> Gastronomie wurde als Lehre vom feinen Essen definiert. Diese Aussage kommt aus dem Französischen aus dem Anfang des 19. Jahrhunderts.<sup>2</sup> Die Gastronomie ist eine Wissenschaft, die sich dem Verhältnis von Kultur und Essen widmet. Unterdessen dient sie als eine wichtige Komponente der Nahrungsmittelindustrie. Sie bietet wichtige Dienstleistungen für Touristen, und zwar in Form eines vollständigen Produktpakets, das ein Angebot an Speisen und Getränken enthält. Sie befriedigt zwei nach A. Maslow festgesetzte Grundbedürfnisse, und zwar: Physiologische Bedürfnisse – Hunger als Bestandteil des menschlichen Lebens und das Sozialbedürfnis – Zusammenfügung von Kulturen und Kulturerlebnissen und Ästhetik in der Gastronomie.<sup>3</sup> In Gastronomiebetrieben geht es nicht nur um Konsumenten im Tourismus und um ihre Freizeit, sondern auch um Personal, denn die Gastronomie beschäftigt jährlich eine große Menge von Angestellten.

*„Im 3. Quartal 2020 waren in der Schweiz rund 166.845 Beschäftigte in der Gastronomie tätig.“<sup>4</sup>*

Der Umsatz dieses Bereichs im Jahr 2018 bewegte sich in einer Höhe von 15 Milliarden CHF.<sup>5</sup> Gastronomie kann also als ein sehr progressiver Bereich betrachtet werden.

---

<sup>1</sup> FRITZ, Klaus-Peter und Daniela WAGNER, 2015. *Forschungsfeld Gastronomie: Grundlagen – Einstellungen – Konsumenten*. Wiesbaden: Springer Gabler.

<sup>2</sup> „Gastronomie“, Wortbedeutung.info. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.wortbedeutung.info/Gastronomie/>. [Zugegriffen: 8-März-2021].

<sup>3</sup> „Bedürfnispyramide: Definition und Nutzen“. Mai J. Karrierebibel.de. 2-Februar-2017 [Online]. Verfügbar unter: <https://karrierebibel.de/beduerfnispyramide-maslow/>. [Zugegriffen: 12-Apr-2021].

<sup>4</sup> „Schweiz - Beschäftigte Gastronomie nach Quartalen 2020“. Statista.com. [Online]. Verfügbar unter: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/433002/umfrage/beschaeftigte-in-der-gastronomie-in-der-schweiz-nach-quartalen/>. [Zugegriffen 18. April 2021].

<sup>5</sup> „Schweiz - Umsatz in der Branche Gastronomie“. Statista.com. [Online]. Verfügbar unter <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/432905/umfrage/umsatz-in-der-gastronomiebranche-in-der-schweiz/>. [Zugegriffen 18. April 2021].

Die Gastronomie spielt nebenbei eine besondere Rolle in der Nahrung. Es gibt immer noch viele Menschen, wie z.B. Kinder, Studenten und Menschen aus der sozial schwachen Schicht, die nicht immer die Möglichkeit haben, zu Hause zu essen.<sup>6</sup>

## 1.1 Gastronomische Regeln und Gewohnheiten

Die gastronomischen Regeln sind eine Zusammenfassung von internationalen Kenntnissen und Erfahrungen im Bereich Catering. Die Regeln stellen die Zusammenstellungsweise von Speise- und Getränkekarten, Organisation von Banketten und Technologie für die Zubereitung von Speisen fest. Beide Grundbereiche der Anwendung gastronomischer Regeln in der Praxis sind die Zusammenstellung von Speise- und Getränkekarten sowie Festmenüs. Die moderne Gastronomie berücksichtigt die Regeln der modernen Ernährung, insbesondere in Bezug auf Energie und biologischen Wert von Lebensmitteln und Getränken.<sup>7</sup>

Die Deutschen ergänzen das Frühstück mit Eiern, Würstchen und Fischprodukten. Kalter Braten, Fleischsalate und Käse sind ein Muss. Sie trinken normalerweise schwarzen Kaffee oder Tee mit Milch. Zum Frühstück werden üblicherweise Brötchen, Weißbrot oder dunkles Brot konsumiert. Zum Mittagessen gibt es normalerweise Suppe und dann ein fleischiges Hauptgericht mit Sauce und Gemüse. Zu den Lieblingsgerichten gehören geröstete Weißwürste und Aufschnitt. Zum Abendessen werden kalte Gerichte aller Art bevorzugt. Als Getränke schätzen die Deutschen besonders gutes Bier und Wein. Sie mischen gerne verschiedene alkoholfreie Getränke zusammen. Die bayerische Küche weist einige Merkmale auf, die mit der tschechischen Küche identisch sind.<sup>8</sup> In beiden Küchen ist Benutzung von ähnlichen Lebensmitteln zu sehen. Zum Beispiel: Weißmehl, Kartoffel, Hülsenfrüchte und Fleisch.

Österreicher genießen das Frühstück weniger großzügig als Deutsche. Sie lieben Gebäck aus Konditorei nur als Ergänzung zum Frühstück. Zum Mittagessen mögen sie gute Suppe, Rindfleisch mit Soße oder Gemüse.

---

<sup>6</sup> LUND-DURLACHER, Dagmar, Stefan GÖSSLING, Hannes ANTONSCHMIDT, Gudrun OBERSTEINER, Egon SMERAL, Martin WILDENBERG, 2021. *Gastronomie und Kulinaristik*. In: PRÖBSTL-HAIDER Ulrike, Dagmar LUND-DURLACHER, Marc OFLES, Franz PRETTENTHALER, 2021. *Tourismus und Klimawandel*. Berlin, Heidelberg: Springer Spektrum.

<sup>7</sup> SALAČ, Gustav, 2001. *Stolničení*. Praha: Fortuna. S. 117.

<sup>8</sup> SALAČ, Gustav, 2001. *Stolničení*. Praha: Fortuna. S. 164.

Sie verachten keine Schlachthofspezialitäten, Wild oder Fisch. Zum Abendessen mögen sie eine Auswahl an warmen Gerichten insbesondere Minutten. Sie trinken alle Arten von Getränken. Budvar-Bier und mährische Weine passen am besten zu ihnen.<sup>9</sup> Man darf nicht unerwähnt lassen, dass ihr Wiener Kaffee weltberühmt ist.

Die Schweizer sind anspruchsvolle und geschätzte Gäste. Ihre gastronomischen Gewohnheiten werden durch Deutschland, Frankreich und Italien beeinflusst. Sie eignen sich normalerweise für die internationale Küche, natürlich zubereitetes Fleisch mit Gemüse, Qualitätskäse, Fruchtdesserts und Eisprodukte. Wir können Bier, Qualitätsweine, Obstbrände und Kaffee anbieten.<sup>10</sup>

Die Franzosen essen ein weniger herzhaftes Frühstück. Das Frühstück umfasst Schinken, Eier, Kompotte, Teekuchen, Kaffee mit Milch und Mineralwasser. Mittag- und Abendessen bestehen normalerweise aus einem komplexen Menü. Sie mögen keine zu großen Portionen, sondern eine abwechslungsreiche Zusammensetzung der Gerichte. Ein Aperitif ist beliebt und neben der regulären Speisekarte gibt es auch Käse, Gebäck, Eis und Kaffee. Weniger beliebt sind Schweinefleisch und Soßen. Sie bevorzugen Fisch, Geflügel, Wild, Rindfleisch und Kalbfleisch in einer natürlichen Anordnung mit einer Gemüsebeilage. Für alle Gänge außer Käse wird Weißbrot konsumiert. Die Franzosen sind Weinkenner, sie trinken zu fast allen Gerichten Rotwein. Im Sommer trinken sie mit Wasser verdünnten Wein.<sup>11</sup>

Italiener bevorzugen natürliche Gerichte, frittierte Lebensmittel und Nudeln aller Art. Ihre gastronomischen Gewohnheiten ähneln in gewissem Maße denen der Franzosen. Sie essen normalerweise weniger, haben reichhaltige Mittag- und Abendessen. Beliebt sind Gemüsebeilagen, Tomaten, Oliven. Sie probieren gerne selbstgemachte Gemüsesalate. In Italien wird geriebener Käse als Aroma verwendet und die Gerichte werden in Öl zubereitet. Sie genießen hochwertige Desserts, Eis, Obst und starken, frischen Kaffee.<sup>12</sup>

## 1.2 Catering

Gastronomie ist mit Catering und gastronomischen Veranstaltungen verbunden. Der Begriff „Catering“ stammt aus dem englischen Verbe „to cater“, d.h. jemanden verpflegen.

---

<sup>9</sup> SALAČ, Gustav, 2001. *Stolničeni*. Praha: Fortuna. S. 164.

<sup>10</sup> SALAČ, Gustav, 2001. *Stolničeni*. Praha: Fortuna. S. 164-165.

<sup>11</sup> SALAČ, Gustav, 2001. *Stolničeni*. Praha: Fortuna. S. 164-165.

<sup>12</sup> SALAČ, Gustav, 2004. *Stolničeni*. Praha: Fortuna. S. 165.



Das Catering umfasst die Bereitstellung von Speisen und Getränken. Meistens geht es um ein gesuchtes Ort mit bestimmten Anlässen. Das Catering ist ein bedeutendes Teil der Gastronomie.<sup>13</sup>

Es hat bei allen Veranstaltungen eine zentrale Bedeutung. Das Catering ist oft der Höhepunkt der Anlässe.<sup>14</sup>

### **1.2.1 Gastronomische Veranstaltungen<sup>15</sup>**

Die gesellschaftlichen Zusammenkünfte sind nach Größe, Dauer und Fokus unterteilt. Dementsprechend unterscheiden sie sich in große Arbeitsveranstaltungen, soziale, festliche, kurzfristige Veranstaltungen, Veranstaltungen für einen Tag oder längere Veranstaltungen, die zwei oder mehrere Tage in Anspruch nehmen.

In Bezug auf den Fokus werden soziale Veranstaltungen nachfolgend in Konferenzen, Galaabende, Bankette, festliche Bankette, Empfänge, Firmenpräsentationen, Firmenfeiern, Cocktails, Gläser Wein, Tee um fünf, Ausflug in die Natur, Gartenparty, musikalischen Nachmittag, Weihnachtsfeier, Promotionen und Hochzeiten unterteilt.

Wir betrachten gesellschaftliche Zusammenkünfte als Ereignisse, die den Gastgeber in gewissem Maße ersetzen. Sie werden nur für geladene Gäste organisiert und sind in der Regel informell. Alles findet in einer freundlichen Umgebung mit Hilfe von einer angenehmen Atmosphäre statt. Die Namen der einzelnen Veranstaltungen sagen in der Regel über die Methode der Erfrischung sowie den Veranstaltungsort mit einem geeigneten Programm aus.

### **1.2.2 Große gesellschaftliche Veranstaltungen<sup>16</sup>**

In großen Einrichtungen mit der erforderlichen Ausrüstung finden verschiedene Veranstaltungen mit einer großen Anzahl von Personen statt, 200 bis 800 oder mehr. Dazu gehören zum Beispiel Expertentreffen, Schulungen, Zeremonien- und Arbeitstreffen, Kultur- und Sozialunternehmen, Seminare und Kongresse.

---

<sup>13</sup> „Was ist Catering? Eine Definition“, *Heycater.com*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.heyecater.com/de/hub/hey-wiki/was-ist-catering-eine-definition>. [Zugegriffen: 8-März-2021].

<sup>14</sup> HOFFMANN-WAGNER, Kerstin und Gudrun JOSTES, 2021. *Barrierefreie Events: Grundlagen und praktische Tipps zur Planung und Durchführung*. Wiesbaden: Springer Gabler.

<sup>15</sup> SALAČ, Gustav, 2010. *Stolničeni*. Praha: Fortuna.

<sup>16</sup> SALAČ, Gustav, 2006. *Stolničeni*. Praha: Fortuna. S. 145-147.

Je nach Charakter teilen wir Veranstaltungen meistens in Arbeits-, soziale und festliche Ereignisse ein. Abhängig von der Dauer unterscheiden wir kurzfristige Veranstaltungen (1 Tag) und langfristige (2 Tage oder länger). Der Arbeitsauftrag oder die technische Organisationsausstattung ist für die gesamte Veranstaltung vorbereitet oder nur für einzelne Tage bzw. für einzelne Teile des Tages. Die Art des Service und des Verkaufs werden im Einvernehmen mit dem Gastgeber hinsichtlich der Anzahl der Teilnehmer, der Bedeutung der Veranstaltung, der Dauer und der besonderen Wünsche festgelegt. Die Zahlungsmethode wird ebenfalls gewählt. Für diese Veranstaltungen empfehlen wir normalerweise festliche Abschlüsse, gesellschaftliche Abende, Nachmittags- oder Abendausflüge.

### **1.2.3 Große kurzfristige gesellschaftliche Veranstaltungen<sup>17</sup>**

Diese Veranstaltungen beginnen meist um 9 Uhr morgen und enden am Nachmittag. Es werden vor allem Produkte der kalten Küche serviert. Alle Gerichte sind so zubereitet, dass Teller und Besteck nicht verwendet werden müssen. Getränke werden in Behältern angeboten, die der Kellner zu den Tischen bringt und den Gästen anbietet. Es dauert normalerweise ungefähr 2 Stunden.

Große kurzfristige gesellschaftliche Veranstaltungen sind unterteilt in:

#### **A. Kurzfristige gesellschaftliche Veranstaltungen arbeitende Natur**

Alle Details werden im Voraus vereinbart: Art der Veranstaltung, Anzahl der Teilnehmer, Datum und Uhrzeit der Veranstaltung, Anforderungen an die technische Ausstattung der Räume, Menü, Art des Service oder Art der Snackbar.

Veranstaltungsplan, finanzielle Berechnungen, Programmvereinbarungen, Ankündigungen oder Personalvereinbarungen, Serviceplan, Regeln dazu, was der Gastgeber übernimmt und was die Gäste für sich selbst bezahlen.

#### **Konferenz**

Ein großes, wichtiges Treffen von Experten, Mitgliedern eines bestimmten Vereins.

---

<sup>17</sup> SALAČ, Gustav, 2006. *Stolničeni*. Praha: Fortuna. S. 145-147.

### **Firmenpräsentation**

Ein Treffen der Mitarbeiter des Unternehmens und Einführung eines bestimmten Problems oder Produkts.

### **Firmenfeier**

Ein Treffen der Mitarbeiter des Unternehmens.

## **B. Kurzfristige Festveranstaltungen**

Diese Veranstaltungen sind aufgrund der festlichen Natur für das Mittag- oder Abendessen geplant. Die Veranstaltungen beginnen in der Regel mit einem Arbeitscharakter, werden mit der Vorstellung der besten Mitarbeiter fortgesetzt und am Ende gibt es einen gesellschaftlichen Teil, in dem die Gäste tanzen können.

### **Galaabend / Galadinner**

Ein festliches Treffen mit Bankett und Gottesdienst in Form eines Banketts.

### **Promotion**

Feierliche akademische Feier, die Vergabe des Titels an einzelne Personen.

### **Bankette**

Festliches Bankett mit einer Tafel für eine größere Anzahl von Personen.

### **Hochzeit**

Eheschließung

### **Rezeption**

Eine feierlichere Form des Banketts in diplomatischen oder politischen Kreisen.

## **C. Kurzfristige gesellschaftliche Veranstaltungen**

Diese Veranstaltungen sind für den Nachmittag oder Abend geplant. Sie umfassen Modenschauen, Kunstdarbietungen oder Bälle. Abhängig von der Art der

Veranstaltung müssen die Details wie Sitzplatzreservierungen, Gewinnspiele, Kartenvorverkauf, Fotografentanz und Maskenverleih organisiert werden.

### **Festliche Bankette**

Gesellige Zusammenkünfte im Zusammenhang mit Erfrischungen.

### **Weihnachtsfeiern**

Gesellschaftstreffen einer Interessengruppe. Es ist eine Veranstaltung für Mitarbeiter der Einrichtung.

### **Gläser Wein**

Kurzfristige gesellschaftliche Veranstaltung, die im Rahmen bedeutender Treffen organisiert wird. Es hat die Eigenschaften zusätzlicher Erfrischungen, bei denen hauptsächlich Weine angeboten werden. Es gibt zwei Arten von Erfrischungsgetränken oder Vorspeisen. Es dauert maximal 30 Minuten. Es wird im Stehen konsumiert.

### **Tee um Fünf / Nachmittagstee**

Dies ist ein Nachmittagstreffen für junge Leute oder für Kinder des diplomatischen Personals. Der Hauptinhalt dieser Veranstaltung ist Musik und Tanz. Es wird kaltes Essen serviert und eine große Auswahl an heißen oder kalten alkoholfreien Getränken.

### **Ein Ausflug in die Natur**

Ein Ausflug in die Natur, auch Picknick genannt, ist eine beliebte Abwechslung zu langen Wochenenden oder längeren gesellschaftlichen Ereignissen. Dazu gehören verschiedene Festivals oder Kongresse.

### **Musikalischer Nachmittag**

Dies ist in erster Linie ein kulturelles Thema, bei dem wichtige Künstler und künstlerische Einrichtungen besucht werden. Angebotstische mit kalten Getränken sind arrangiert.

## **Cocktail**

Ein Cocktail ist ein kurzfristiges Treffen, das hauptsächlich morgens oder nachmittags stattfindet und kleine Snacks in Form von kalten Gerichten und einer engeren Auswahl an Getränken serviert.

## **Gartenfeste**

Die Gartenfeste sind ähnliche Veranstaltung wie Grillparty, Bierparty, Fondueparty oder Open-Bar-Party. Sie werden normalerweise privat gehalten. Die Gartenfeste haben einen freundlichen Charakter und sind für einen engeren Kreis der Gäste organisiert.

## **Bootsausflug**

Oder eine Flussparty, es kann kurzfristig oder langfristig sein. Die Abende sind in der Regel von Tanz und Musik geprägt, die Unterhaltung erfolgt in der Regel im Wein- oder Barstil. Bei gutem Wetter ist ein Deck, der von Laternen beleuchtet wird, der am besten geeignete Ort.

## **1.3 Reisetourismus**

Tourismus ist ein wichtiger Teil, der zu Gastronomie gehört. Viele Menschen besuchen jährlich auf der Suche nach gastronomischen Erlebnissen, Genuss und Erholung unterschiedliche Destinationen. Die Gäste wünschen sich, eine echte Kultur zu erleben.

*„Im Gasthof strömen alle Erfahrungen und Gewohnheiten eines Volkes, Abnormes und Alltägliches, Altüberliefertes und neues Gedankengut zusammen. So repräsentiert der Gasthof die ganze Fülle des Lebens in seiner widersprüchlichen Unmittelbarkeit.“<sup>18</sup>*

## **1.4 Kulinaristik**

Der Begriff Kulinaristik wurde von Prof. Dr. Alois Wierlacher publiziert. Kulinaristik ist eine neue Kulturwissenschaft des Essens. Kulinaristik leitet sich von dem lateinischen „culina“ für die Küche und „culinaria“ – das zur Küche Gehörige ab. Laut Prof. Dr. Alois Wierlacher kommt die Endung von die Wörtern Logistik und Germanistik, denn die

---

<sup>18</sup> STARZINGER, Anneli, 2000. *Kommunikationsraum Szenekneipe: Annäherung an ein Produkt der Erlebnisgesellschaft*. Wiesbaden: Deutscher Universitäts-Verlag.

Kulinaristik trage einen Anteil einer differenzierten germanistischen Kulturwissenschaft. Sie spiele eine große Rolle und Funktion in der menschlichen Existenz. Essen und Trinken sind die Grundbedürfnisse eines Menschen zum Überleben.<sup>19</sup>

## 1.5 Nahrung

Die Ernährung heißt im Gegenteil, die Lebensfunktionen durch Zufuhr von Nahrung aufrechtzuerhalten. Die Nahrung ist das, was gegessen wird. Die Entwicklung von Kulturen hat die Ernährung zum Essen hin beeinflusst.<sup>20</sup>

Wenn ein Mensch hungrig ist, setzt es ihn unter eine enorme Triebspannung. Alle Menschen sind daher regelmäßig mit Nahrungsaufnahme beschäftigt.<sup>21</sup> Ohne regelmäßige Nahrungsaufnahme können wir nicht überleben.

---

<sup>19</sup> WIERLACHER, Alois, Hrsg., 2017. *Jahrbuch für Kulinaristik. The German Journal of Food Studies and Hospitality. Wissenschaft — Kultur — Praxis*. 1. Band. München: IUDICIUM Verlag GmbH.

<sup>20</sup> GNIECH, Gisla, 1995. *Essen und Ernährung: Über Hunger und Satttheit, Genuß und Kultur*. Berlin, Heidelberg: Springer Verlag.

<sup>21</sup> ROSE, Lotte, 2013. *Essen und Kochen im Jugendhaus*. In: DEINET, Ulrich und Benedikt STURZENHECKER, 2013. *Handbuch Offene Kinder- und Jugendarbeit*. 4., überarbeitete und aktualisierte Auflage. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

## 2 ESSEN

*„Der Mensch ist, was er ißt!“<sup>22</sup>*

Essen macht zufrieden und glücklich. Eine gute Speise heitert die Laune auf, lässt Menschen zusammenrücken, regt sie zum Lachen an und vermag ihnen auch unter widrigen Umständen Lebensenergie sowie Zukunftsvertrauen zu geben.<sup>23</sup>

Essen ist nicht nur Ernährung, sondern es hat im Leben der Menschen zahlreiche Bedeutungen. Das Essen dient der gesunden Aktivität, Leistung, Wachstum und Fortpflanzung, es hat einen hohen sozialen Wert. Feste Rituale und Normen spielen eine bedeutende Rolle. Eines der häufigsten Ereignisse des Lebens ist Essen. Jede Gelegenheit, zu denen gegessen wird, ist heilig.<sup>24</sup>

Essen umfasst Sinnlichkeit, Genuss, Ästhetik und Kultur.

### 2.1 Esskultur

*„Ludwig Feuerbach schreibt in seinem Essay Das Geheimnis des Opfers oder: Der Mensch ist, was er ißt (1864/66): „Gott ist, was er ißt; er ißt Ambrosia, d. h. also Unsterblichkeit, ein Gott; der Mensch dagegen ißt Brot, ißt Früchte der Erde, also irdisches, nicht ambrosisches, sterbliches, also ist er ein Mensch, ein Sterblicher“.<sup>25</sup>*

Laut Heidi Augustinus ernährt sich die Seele von dem, worüber sie sich freut. Der Körper freut sich über das, was ihm guttut! Der Zustand wird mit Wohlbefinden beschrieben.

---

<sup>22</sup> TEUTEBERG, Hans Jürgen, Gerhard NEUMANN und Alois WIERLACHER. *Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag, 1997. S. 27

<sup>23</sup> TEUTEBERG, Hans Jürgen, Gerhard NEUMANN und Alois WIERLACHER, 1997. *Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag.

<sup>24</sup> GNIECH, Gisla, 1995. *Essen und Ernährung: Über Hunger und Satttheit, Genuß und Kultur*. Berlin, Heidelberg: Springer Verlag.

<sup>25</sup> GNIECH, Gisla, 1995. *Essen und Ernährung: Über Hunger und Satttheit, Genuß und Kultur*. Berlin, Heidelberg: Springer Verlag.

### 3 GASTLICHKEIT

Die Herkunft des Wortes stammt aus dem indogermanischen Kulturkreis. Der althochdeutsche Gast bedeutet ursprünglich „Fremdling, ungebetener, zufälliger Ankömmling unbekannter Herkunft“.<sup>26</sup>

#### 3.1 Gastfreundschaft

*„Eine professionelle Gastfreundschaft ist in der Lage, Freundlichkeit, Achtsamkeit, Offenheit und Hilfsbereitschaft im Gastgeber-Gast-Verhältnis sicherzustellen. Sie muss aber nicht mit Freundschaft im eigentlichen Sinn verwechselt werden.“<sup>27</sup>*

Es geht um die Beziehung zwischen Gast und Gastgeber.

Die ursprüngliche Gastlichkeit fing bereits in der Vergangenheit an. Ein Wanderer, der erschöpft und bestaubt war, kam beim Sonnenuntergang von weit her zu einer fremden Haustür. Er klopfte an die Tür. Der Mann, der ihm Tür geöffnet hat, empfing ihn freundlich. Er nahm ihn ins Haus auf, wusch ihm die Füße und salbte sie. Später lud er ihn zu Tisch und brachte ihm Brot mit Salz. Das nennt man Gastfreundschaft. Heutzutage können wir das nicht sofort nutzen. Wenn die Menschen was Gutes tun, erwarten sie dafür meistens eine entsprechende Vergütung. Damals gab es nicht so viele Häuser und Menschen. Früher wanderte man anders und aus anderen Gründen als heutzutage. Daher waren die Menschen begeistert, wenn ein Fremder an die Haustür klopfte. Man freute sich jedes Mal von ganzem Herzen. Sie erlaubten sich nicht, gegenüber den Besuchern unhöflich zu sein. Ein fremder Gast war wirklich eine angenehme Abwechslung in der Stille ihres einsamen Lebens. Dank dieser uralten Tradition wurde im Laufe der Zeit die Gastfreundschaft heiliggehalten. Später wurden an den Hauptstraßen kleine Häuser gebaut. Die waren die ersten Gasthäuser.<sup>28</sup>

#### 3.2 Geschichte der ersten Gastronomiebetriebe der Schweiz

Das alte Hospiz auf dem Grimsel fing an, die Schweizer Geschichte zu schreiben. Es wurde bereits im Jahr 1140 als Gasthaus des Landes angeführt. Im Jahre 1932 machte die

---

<sup>26</sup> KLUGE, Friedrich und Alfred GÖTZE, 1948. *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. 15. Auflage. Berlin: De Gruyter.

<sup>27</sup> PECHLANER, Harald und Michael VOLGGER, 2017. *Die Gesellschaft auf Reisen – Eine Reise in die Gesellschaft*. Wiesbaden: Springer VS.

<sup>28</sup> VEHLING, Paul, 1910. *Die Moral des Hotels: Tischgespräche*. New York: L. DIDION & CO., VERLAG.



Firma Anno den Neubau. Das Hospiz wurde als erstes elektrisch beheizbares Haus Europas Furore eingeführt. Zwischen den Jahren 2008 und 2012 wurde das Hospiz renoviert. Heutzutage wird das Hospiz als historisches Viersterne-Alpinhotel im Herzen des KWO-Gebiets majestätisch über dem Grimselstausee hervorgehoben.<sup>29</sup>

Das alte Hospiz liegt am mythischen Berg Sankt Gotthard. Dieser Berg hat die größte Geschichte der Kommunikationswege in der Schweiz. Es wurde im Jahr 1176 gebaut, aber nicht oft benutzt. Den Gotthardpass nenne man die Straße der Völker. Fast hundert Jahren später wurde die Kapelle dem heiligen Gotthard vertraut.<sup>30</sup> Das berühmte Hospiz bot ab 1629 Schutz. Dank historischen Geschichten wurde Hospiz erbaut und wurde dort ein Museum gebaut. Das Museum zeigt das Leben des Bauers und Militär. Das Hospiz steht auf der Liste des „Europäischen Kulturerbes“.<sup>31</sup> Im Jahr 2010 wurde St. Gotthard Hospiz vom Architekturbüro Miller & Maranta umgebaut und renoviert.<sup>32</sup>

Im Jahre 1245 wurde das Gasthaus zur Blume in Basel eröffnet. Das Gasthaus lag in der engen Schwanengasse, ganz in der Nähe des Blumenrains. Die Herberge zur Blume erscheint angeblich im Jahre 1433 mit dem Standort des heutigen Hotels „Les Trois Rois“.<sup>33</sup>

Das Gasthaus „Drei Könige“ wurde am Blumenrain 8 in Basel im Jahre 1681 erstmals belegt. Der Basler Architekt Amadeus Merian machte Pläne für den Umbau. Der Senn ließ das Hotel Des Trois Rois bauen. Das umgebaute Hotel wurde am 16. Februar 1844 eröffnet. Im Jahre 2004 wurde das Hotel durch den Basler Architekten Christian Lang restauriert und umgebaut. Das Grand Hotel wurde am 20. März 2006 wiedereröffnet.<sup>34</sup>

---

<sup>29</sup> „Grimsel Hospiz im Sommer“, *Grimselwelt.ch*, 07-Dez-2020. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.grimselwelt.ch/grimselhotels/grimsel-hospiz/>. [Zugegriffen: 9-März-2021].

<sup>30</sup> gotthardpass, „St. Gotthard - Passo San Gottardo“, *Passosangottardo.ch*, 21-Juni-2019. [Online]. Verfügbar unter: <https://passosangottardo.ch/de/st-gotthard/>. [Zugegriffen: 9-März-2021].

<sup>31</sup> MEISEN, Annette, 2010. DuMont BILDATLAS Tessin: Wo die Schweiz am schönsten ist. Ostfildern: DuMont.

<sup>32</sup> gotthardpass, „Unterkünfte - Passo San Gottardo“, *Passosangottardo.ch*, 21-Juni-2019. [Online]. Verfügbar unter: <https://passosangottardo.ch/de/unterkunfte/>. [Zugegriffen: 9-März-2021].

<sup>33</sup> „Altbasel - Les Trois Rois / Hotel Drei Könige“, *Altbasel.ch*. [Online]. Verfügbar unter: [https://altbasel.ch/haushof/les\\_trois\\_roids.html](https://altbasel.ch/haushof/les_trois_roids.html). [Zugegriffen: 9-März-2021].

<sup>34</sup> Ü. das Les Trois Rois gibt es unzählige Geschichten. Napoléon, D. Q. E. II., P. Picasso, und W. N. V. B. N. im G. D. Les Trois Rois ihren Eintrag finden., „Grosses Hotel – Grosse Geschichte“, *Lestroisrois.com*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.lestroisrois.com/media/105455/geschichte-de.pdf>. [Zugegriffen: 10-März-2021].

Im Verlauf des 12. und 13. Jahrhunderts entstanden in Zürich die ersten Zunfthäuser. Am 7. Juni 1336 kam es zur Handwerkerrevolution. Die berühmteste Zunft zur Waag ist seit 2014 von ihrem Zunftspiel, der Polizeimusik Zürich-Stadt begleitet.<sup>35</sup>

*„Die Entstehung der Zünfte muss im Rahmen einer gesamteuropäischen Entwicklung betrachtet werden, die von Oberitalien bis an den Hoch- und Niederrhein reichte. Sie steht in engem Zusammenhang mit der Gründung und Privilegierung der Städte zur Zeit des Kampfes zwischen Kaiser und Papst.“<sup>36</sup>*

Im 17. Jahrhundert werden die ersten Gästebücher eingeführt und beginnt Fremdenkontrolle. Zwischen 1880 und 1910 entstehen in der Schweiz die Kur- und Ferienhäuser sowie Berg- und Badehotels.<sup>37</sup>

### **3.3 Das Gastgewerbe**

Die Hotel- und Restaurationsbetriebe haben sich ursprünglich aus den drei Grundbedürfnissen der Menschen „Essen“, „Trinken“ und „Schlafen“ entwickelt. In der heutigen Zeit sind die Bedürfnisse der Menschen jedoch bedeutend anspruchsvoller. Eine Vielzahl von verschiedenen Beherbergungs-, Verpflegungs- und Unterhaltungsbetrieben versuchen diesen Bedürfnissen gerecht zu werden.

*„Die Gastronomie, die einen Teilbereich des Gastgewerbes darstellt, konnte in den vergangenen Jahren leicht ansteigende Umsatzzahlen verzeichnen. Von rund 13,32 Milliarden Schweizer Franken im Jahr 2010 stiegen diese auf rund 14,54 Milliarden Franken im Jahr 2017. Für das Jahr 2018 wurde vorläufig mit einem Umsatz von 15 Milliarden Schweizer Franken gerechnet.“<sup>38</sup>*

---

<sup>35</sup> „Geschichte“, *Waag.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.waag.ch/geschichte/>. [Zugegriffen: 10-März-2021].

<sup>36</sup> „Geschichte“, *Waag.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.waag.ch/geschichte/>. [Zugegriffen: 10-März-2021].

<sup>37</sup> ReNovium, 2012. *Restaurationsfach - Handbuch für die Praxis*. 2. Auflage. Bern: ReNovium GmbH.

<sup>38</sup> WOLLNY, Benedikt, 2020. Statistiken zur Gastronomie in der Schweiz [online]. [Zugriff am: 08.12.2020]. Verfügbar unter: <https://de.statista.com/themen/3322/gastronomie-in-der-schweiz/>

### 3.4 Cafés

Das Wort Café stammt aus dem französischen café, gekürzt aus älter: cabaret de café. Das bedeutet Kaffeehaus.<sup>39</sup> Das Café ist:

*„ein einfacher und doch leistungsfähiger Kommunikationsprozess, der Gruppen aller Größen dabei hilft, sich in konstruktive Dialoge einzubringen, persönliche Bindungen herzustellen und das gemeinschaftliche Lernen zu fördern“<sup>40</sup>*

#### 3.4.1 Arten von Cafés

##### A. Klassische Tagescafés

Diese Cafés bieten eine große Auswahl vor allem an heißen und kalten Getränken an. Da es sich um Tagescafés handelt, sind Speisen in der Regel ergänzende Artikel. Das Frühstück wird in Cafés mit Morgenbetrieb serviert. Mittag- und Abendessen sind nur auf Anfrage und Öffnungszeiten serviert. Es gibt verschiedene kalte Gerichte, verschiedene Eintöpfe, Eierspeisen, eine große Auswahl an kalten und heißen Kuchen, Süßwaren, Desserts und Eisspezialitäten.<sup>41</sup>

##### B. Cafés mit Nachmittags- und Abendbetrieb

Cafés dieser Art werden für gesellschaftliche und Unterhaltungsveranstaltungen genutzt. Sie werden hauptsächlich von jungen Leuten besucht, die aufgenommene Musik mögen. Sie können später am Tag tanzen. In größeren Städten oder in den Stadtzentren gibt es Cafés mit Live-Musik.

In diesen Cafés werden Bars eingerichtet, in denen alkoholische Mixgetränke zubereitet werden. Für ältere Menschen werden in Kurstädten Konzertcafés gebaut.<sup>42</sup>

##### C. Cafés mit Spielzimmern

Das Angebot an Speisen und Getränken ist aber aus Platzgründen begrenzt. Alles wird an kleinen Tischen für zwei Spieler serviert, die sich an den Ecken der Spieltische

---

<sup>39</sup> „Duden“, *Duden.de*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.duden.de/>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

<sup>40</sup> KERSTING, Norbert, 2008. *Politische Beteiligung: Einführung in dialogorientierte Instrumente politischer und gesellschaftlicher Partizipation*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.

<sup>41</sup> SALAČ, Gustav, 2004. *Stolničení*. Praha: Fortuna. S. 149.

<sup>42</sup> SALAČ, Gustav, 2004. *Stolničení*. Praha: Fortuna. S. 149.

befinden. Das Personal kümmert sich stets um einen reibungslosen Ablauf von Karten- und anderen Spielen. Der Kellner oder die Kellnerin sind verpflichtet, sich um die Hilfsmittel für die verschiedenen Spiele und die Integrität der Spielautomaten zu kümmern. Sie dürfen Spielern niemals Geld leihen, sie über das Spiel beraten oder daran teilnehmen. Es darf auch kein betrügerisches Spielen oder Spielen zugelassen werden.<sup>43</sup>

#### **D. Internetcafés**

Die Internetcafés sind Unternehmen, die sich auf heutige Zeit anpassen mussten. Es sind Cafés mit Internetverbindung. Die Cafés sind mit Computern ausgestattet, die über eine Internetverbindung verfügen, und der Gast kann über einen Computer Snacks bestellen.<sup>44</sup>

#### **E. Konditorei**

Eine andere Art des Cafés mit einem umfangreichen Angebot an Süßwaren. Diese Art von Café wird hauptsächlich in Süßwarengeschäften gebaut, sodass die Konditorei jederzeit mit frischen Waren versorgt werden kann.<sup>45</sup>

### **3.4.2 Erstes Kaffeehaus in der Schweiz**

Zur Jahrhundertwende wurde Café Odeon, das erste Kaffeehaus in der Schweiz eröffnet.

Im Kaffeehaus ODEON wurden und werden große Geschichten geschrieben. Das Lokal war bereits seit dem Jahr 1911 ein Treffpunkt von berühmten Politikern, Schriftstellern, Dichtern, Malern und Musikern. In den Zeiten des Nationalsozialismus wurde das ODEON eine Zentrale für Emigranten.

Oberst Ulrich Wille (General der Schweizer Armee im Ersten Weltkrieg), Benito Mussolini, der russische Revolutionär Lenin, Physiker Albert Einstein, Klaus Mann, Alfred Kerr, Friedrich Dürrenmatt, Max Frisch und Rolf Liebermann besuchten regelmäßig das Café ODEON.

---

<sup>43</sup> SALAČ, Gustav, 2004. *Stolničení*. Praha: Fortuna. S. 149.

<sup>44</sup> AUGUSTÍN, Jozef, 2003. *Povídání o kávě*. Olomouc: FONTÁNA.

<sup>45</sup> AUGUSTÍN, Jozef, 2003. *Povídání o kávě*. Olomouc: FONTÁNA.

Wegen der Krawalle in den 1970er Jahren wurde das ODEON geschlossen. Wenn es wiedereröffnet wurde, ist ein Drittel als Café geblieben. Zwei Drittel wurden als eine Boutique benutzt. Heutzutage befindet sich dort eine Apotheke.

Dank der Jugendstileinrichtung ist ODEON unter Denkmalschutz eingetragen. Die Besucher können sich dank des rötlichen Marmors, der Garderoben und sogar der Tischbeine noch heute an alte Zeiten erinnern.<sup>46</sup>

### 3.4.3 Mövenpick

Ueli Prager eröffnete am 19. Juli 1948 in Zürich das erste Mövenpick-Restaurant. Er war Sohn eines Hoteliers und hatte eine große Vision:

*„ein Fenster in den lustvollen Garten der alltäglichen Freuden  
am Essen und Trinken zu öffnen“.*<sup>47</sup>

1963 eröffnete Mövenpick das berühmte Mövenpick Café. Der Kaffee war der erste Markenartikel.

Im Jahre 1966 wurde der ersten Mövenpick Lachs-Räucherei in der Schweiz eröffnet.

1969 wurde der Mövenpick Ice Cream entwickelt.

1970 entstanden die ersten Weinkeller in der Schweiz und in Deutschland (Caves Mövenpick)<sup>48</sup>

Die Mövenpick Gastronomen gründeten 1971 die Abteilung der Markenartikel, um Premium-Markenprodukte mit dem Motto «von Mövenpick Gastronomen kreiert» zu entwickeln.<sup>49</sup>

---

<sup>46</sup> „Die ODEON Geschichte“, *Odeon.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://odeon.ch/de/geschichte/>. [Zugegriffen: 11-Dez-2020].

<sup>47</sup> „Geschichte - Mövenpick Fine Foods“, *Moevenpick-finefoods.com*, 28-Okt-2018. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.moevenpick-finefoods.com/geschichte/>. [Zugegriffen: 11-Dez-2020].

<sup>48</sup> T. (tory) Czartowski, „Markenlexikon“, *Brandslex.de*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.brandslex.de/markenlexikon/cover/m/markenlexikon-moevenpick>. [Zugegriffen: 11-Dez-2020].

<sup>49</sup> „Geschichte - Mövenpick Fine Foods“, *Moevenpick-finefoods.com*, 28-Okt-2018. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.moevenpick-finefoods.com/geschichte/>. [Zugegriffen: 11-Dez-2020].

### 3.5 Kaffeesorten in der Schweiz<sup>50</sup>

#### **Schale**

Eine Schale ist ein Milchkaffee. Es ist ein Kaffee mit heißer Milch.

#### **Espresso**

Espresso ist ein kurzer Kaffee von feinen gemahlenden Kaffeebohnen.

#### **Ristretto**

Kaffee Ristretto ist ein kurzer, mit wenig Wasser aufgebühter, Espresso.

#### **Kaffee Melange**

Kaffee Melange serviert man mit Schlagrahm.

#### **Kaffee Cappuccino**

Cappuccino ist ein Espresso mit Milchschaum.

#### **Latte Macchiato**

Latte Macchiato ist ein Espresso mit Milchschaum, der in schmalen, hohen Gläsern serviert wird.

#### **Coretto**

Es ist ein guter Espresso mit einem Schuss Grappa, Amereto, Whisky oder Baileys.

#### **Irischer Kaffee**

Irischer Whisky mit Rohzucker, heißem Kaffee und leicht geschlagenem Rahm.

#### **Kaffee Lutz**

Kaffee mit Schnaps. Es ist Schweizer Spezialität meistens mit Träsch, Schnaps aus Kernobst.

#### **Kaffee Fertig**

Es ist Kaffee mit 2 Zentiliter Schnaps nach der Wahl und mit Kaffeerahm.

---

<sup>50</sup> ReNovium, 2012. *Restaurationsfach - Handbuch für die Praxis*. 2. Auflage. Bern: ReNovium GmbH.

## 4 DIE SPEISEKARTE

Bis heute ist noch unbekannt, wann die Speisekarte entstanden ist. Es gibt Vermutungen und unterschiedliche Varianten. Die erste Speisekarte war für ein Bankett während des Reichstages 1550 bestimmt. Der Herzog Heinrich hat seinem Koch verordnet, dass er eine Speiseliste aufstellen soll, mit Gerichten, die am Bankett angeboten werden, damit er sich Zeit für sein Lieblingsgericht nehmen kann. Die Speisekarten, die heutzutage eingesetzt werden, stammen aus dem 19. Jahrhundert, aus der Zeit nach der Französischen Revolution in Paris.<sup>51</sup>

Das Wort Speisekarte kommt aus dem französischen „à la carte“, das heißt „der Tafel zufolge“.<sup>52</sup>

*„Die Speisekarte ist ein konstanter Begleiter: Sie begleitet uns bei jedem Restaurantbesuch, ist unser erster Zugang zu Speisen und Getränken und kommt immer wieder zu uns, wenn wir sie brauchen.“*<sup>53</sup>

### 4.1 Speise- und Getränkekarte – Regeln<sup>54</sup>

Nach dem Restaurantkonzept soll eine Karte erstellt werden, die das Angebot sowie die visuelle Darstellung umfasst. In jeder Speisekarte sollte in Gericht für ein Niedrigpreisgericht sein, damit sich jeder Gast etwas auswählen kann.

---

<sup>51</sup> *Trinkkontor.de*. [Online]. Verfügbar unter: [https://bs.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/6/2017/05/trinkkontor-buchtaleck\\_schmidt-broschuere-speisekarten.pdf](https://bs.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/6/2017/05/trinkkontor-buchtaleck_schmidt-broschuere-speisekarten.pdf). [Zugegriffen: 15-März-2021].

<sup>52</sup> ServiceTeam, „Eine kleine Geschichte der Speisekarte [Gastartikel]“, *Speisekarte.de*, 14-Jan-2014. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.speisekarte.de/blog/2014/01/14/geschichte-der-speisekarte/>. [Zugegriffen: 13-Jan-2021].

<sup>53</sup> ServiceTeam, „Eine kleine Geschichte der Speisekarte [Gastartikel]“, *Speisekarte.de*, 14-Jan-2014. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.speisekarte.de/blog/2014/01/14/geschichte-der-speisekarte/>. [Zugegriffen: 13-Jan-2021].

<sup>54</sup> *Trinkkontor.de*. [Online]. Verfügbar unter: [https://bs.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/6/2017/05/trinkkontor-buchtaleck\\_schmidt-broschuere-speisekarten.pdf](https://bs.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/6/2017/05/trinkkontor-buchtaleck_schmidt-broschuere-speisekarten.pdf). [Zugegriffen: 15-März-2021].

### 4.1.1 Gliederung der Speise- und Getränkekarte<sup>55</sup>

#### Gliederung der Speisekarte

- Titelseite
- Vorspeisen
  - Kalte Vorspeisen
  - Warme Vorspeisen
- Suppen
- kleine Gerichte/Snacks
  - Toastgerichte, Baguette, Würstchen oder Platten
- Hauptgerichte
  - Salate
  - Fischgerichte mit Gewicht, Herkunft und nach Schwein, Kalb, Rind sortiert
  - vegetarische Gerichte
- Kinderkarte oder „Für den kleinen Hunger“
- Nachspeisen

#### Getränkekarte Gliederung

Immer am Ende der Speisekarte.

- alkoholfreie Getränke
- alkoholhaltige Getränke wie Bier, Sekt, Wein (rot und weiß)
- Aperitifs
- Digestifs
- heiße Getränke

### 4.2 Speisekartentypen<sup>56</sup>

In Restaurants werden traditionell 3 Gruppen von Speisekarten verwendet:

---

<sup>55</sup>Trinkkontor.de. [Online]. Verfügbar unter: [https://bs.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/6/2017/05/trinkkontor-buchtaleck\\_schmidt-broschuere-speisekarten.pdf](https://bs.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/6/2017/05/trinkkontor-buchtaleck_schmidt-broschuere-speisekarten.pdf). [Zugegriffen: 15-März-2021].

<sup>56</sup> SALAČ, Gustav, 2010. *Stolničeni*. Praha: Fortuna. S. 117-118.



1. Ständige Speisekarte
2. Tagesspeisekarte / Tagesmenü
3. Kombinierte Speisekarte

### **Ständige Speisekarte**

Ihr Inhalt ändert sich nach einem Vierteljahr oder später. Sie ist auf Qualitätspapier gedruckt und grafisch dekoriert. Es ist nicht erlaubt zu streichen und zu überschreiben, falsche Daten können höchstens überklebt werden.

### **Tagesspeisekarte**

Eine Tagesspeisekarte ist in Gaststätten üblich. Sie wird zum Mittag- oder Abendessen genutzt. Ausverkaufte Gerichte sollten mit einem Kreuz oder einer kurzen Streichung des Namens des Gerichts markiert werden. Sie ist auf einem Papierblatt ausgedruckt und mit einer ständigen Speisekarte dem Gast angeboten, oder sie kann auf einer Tafel aufgeschrieben werden.

### **Kombinierte Speisekarte**

Sie besteht aus der ständigen Speisekarte mit dem täglichen Angebot. Dank der kombinierten Speisekarte können saisonale Gerichte einbezogen werden, das Menü der Spezialitäten geändert und der aktuellen Marktsituation angepasst werden.

### **Kinderkarte**

Die Kinderkarte sollte attraktiv sein. Sie ist für Kinder unter 3 und 12 Jahren festgesetzt. Für Kinder werden kleineren Portionen angeboten.

### **Hotel Speisekarte**

Sie sollte den Verkehrsoptionen und Anforderungen der Gäste entsprechen. Die Speisekarte besteht aus mehreren Teilen. Sie besteht normalerweise aus dem Frühstück und anderen täglichen Mahlzeiten, Non-Stop-Mahlzeiten oder Mahlzeiten für eine begrenzte Zeit.

### **Spezielle Speisekarte**

Die spezielle Speisekarte ist in der Regel attraktiv und wird für besondere Anlässe verwendet, wie Tage ausländischer Küche, Schweinefleisch, Wild, Geflügel und Fisch oder professionelle Ausstellungen.

### **Fremdsprachige Speisekarte**

Sie wird in internationalen Einrichtungen und in den Bereichen des Tourismus eingesetzt. In kleinen Betrieben ist es auch möglich, eine Speisekarte mit einer Getränkekarte zu kombinieren, insbesondere wenn ein permanentes Sortiment angeboten wird, z. B. in Tagesbars, Cafés und Weinbars.

### **Café Speisekarte**

Sie bietet eine insgesamt niedrigere Auswahl an Suppen und Gerichten, aber eine größere Auswahl an Eierspeisen und Desserts.

### **Weinkeller Speisekarte**

Die Weinkarte bietet weingerechte Gerichte (natürliche Arrangements), mehr Käsesorten und weniger Desserts.

### **Bar Speisekarte**

Die Bar Speisekarte sollte Spezialitäten aller Art anbieten: Eine reiche Auswahl von Getränken und kleinen oder leichten Gerichten.<sup>57</sup>

*„Für Gäste, die nur Gewohntes essen,  
sind Speisekarten fast überflüssig.*

*Neues, Anderes, Variiertes bestellen ambitionierte Gourmets. Sie vertrauen dem Koch.*

*Die Verständlichkeit seiner Karte ist die Basis dafür.“<sup>58</sup>*

---

<sup>57</sup> SALAČ, Gustav, 2010. *Stolničeni*. Praha: Fortuna. S. 117-118.

<sup>58</sup> SCHWARTZ, Udo B., 1993. *First Class: In Spitzen-Restaurants und Top-Hotels professionell auftreten*. Wiesbaden: Gabler Verlag.

### 4.3 Das Menü<sup>59</sup>

Das Menü ist eine Liste von Gerichten und Beilagen. Die Form und der Inhalt des Menüs repräsentieren den Küchenchef. Die Grundvoraussetzungen für das Menü sind abwechslungsreiche Auswahl an Gerichten und Beilagen, gute Klarheit, Lesbarkeit und Reihenfolge. Sie werden meistens zu besonderen Anlässen genutzt. Bei der Zusammenstellung des Menüs sollen einige Regeln beachtet werden:

- 1) Es muss zur Veranstaltung passen
  - a) Anlass – Warum wird gefeiert? Familienfeier, Arbeitsessen, Tagungsessen, Klassentreffen
  - b) Gästeanzahl – wie viele Personen?
  - c) Gästekreis – für wen? Kinder, Erwachsene, Damen, Herren, Senioren
  - d) Zeitpunkt – wann? Frühstück, Mittag-, Abendessen
  - e) Räume - Raumgröße, Raumform
  - f) Preis
  - g) Persönliche Voraussetzungen
- 2) Reihenfolge der Gänge muss gehalten werden. (Suppe oder Salat – Hauptgang – Dessert)

---

<sup>59</sup> „Die Menüregeln. 1. Das Menü Muss zum Anlass passen. Dabei müssen vom Wirt folgende Einzelpunkte berücksichtigt werden“: *Docplayer.org*. [Online]. Verfügbar unter: <https://docplayer.org/46226410-Die-menueregeln-1-das-menue-muss-zum-anlass-passen-dabei-muessen-vom-wirt-folgende-einzelpunkte-beruecksichtigt-werden.html>. [Zugegriffen: 23-März-2021].

## 5 SPEZIALITÄTEN IN DER SCHWEIZ

Schweizer Produkte sind für ihre Qualität weltweit bekannt. An dieser Stelle möchte ich ausgewählte Spezialitäten schweizerischer Herkunft und Produktion vorstellen.

### 5.1 Schweizer Schokolade

Die Schweiz gehört zu den ersten Ländern, die Schokolade herstellten.

*„Die Schweizer Schokoladenindustrie verbindet Tradition mit Innovation. Darin liegt eines ihrer Erfolgsgeheimnisse!“<sup>60</sup>*

Sie suchen immer wieder neue Rezepte und Techniken.

Die erste und bis heute bestehende Schokoladenfabrik der Schweiz wurde im Jahre 1819 in Corsier-sur-Vevey gegründet. Der Hersteller François-Louis Cailler produzierte die erste Schokolade in der Tafelform.<sup>61</sup> Philippe Suchard eröffnete 1826 in Serrières im Kanton Neuenburg eine Schokoladenfabrik. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts traten weitere Schokoladenhersteller bei. (Zum Beispiel – Charles-Amédée Kohler in Lausanne, Rudolf Sprüngli in Zürich und Jean Tobler in Bern). Dank der Schokolade-Pionieren können drei wichtige Punkte des Erfolgs genannt werden.<sup>62</sup>

Philippe Suchard hat im Jahre 1826 eine Maschine zur Vermengung von Zucker und Kakaopulver erfunden. Daniel Peter hat 1875 die Milchsokolade erfunden. Trotz seiner Experimente in der Schokoladenfabrik in Vevey hat D. Peter am Ende die richtige Mischung von Milch und Schokolade gefunden. (Er war der Ehemann der Tochter von François-Louis Cailler). Dank ihm ist die Schokolade das Aushängeschild der Schweiz. Vier Jahren später entwickelte Rudolphe Lindt eine Methode der Fondant-Schokolade. Er war der erste auf der Welt, der Schmelz-Schokolade produzierte. Dank dieser innovativen Methode bekommt die Schokolade ihre feincremige Konsistenz, da der Aufbau ein Erfolgsfaktor der Schweizer Schokolade ist. Rudolphe Lindt patentierte diese Methode im Jahre 1879.

---

<sup>60</sup> „Sechs Gründe für den Erfolg der Schweizer Schokolade“, *Houseofswitzerland.org*. [Online]. Verfügbar unter: <https://houseofswitzerland.org/de/swissstories/geschichte/sechs-gruende-fuer-den-erfolg-der-schweizer-schokolade>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

<sup>61</sup> „Cailler, François-Louis“, *Hls-dhs-dss.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/030578/2003-03-20/>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

<sup>62</sup> „Cailler, François-Louis“, *Hls-dhs-dss.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/030578/2003-03-20/>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

Die Schweiz gehört zu den Ländern mit dem höchsten Schokoladenkonsum auf der Welt. Die Schweizer und Schweizerinnen haben im Jahre 2020 pro Kopf 9,9 Kg gegessen.<sup>63</sup>

Zu den bekanntesten Schokoladen gehören Lindt & Sprüngli, Toblerone, Nestlé und Cailler.

## 5.2 Käse

In der Schweiz gibt es rund 450 verschiedene Käsesorten. Schweizer Sbrinz kann den italienischen Parmesan richtig ersetzen. Die Schweiz produziert Käse von zwei Dritteln aus Rohmilch. Der Käse ist dann naturnah als kein anderer auf der Welt. Zurzeit geht die Käsetradition zu den bunten Wurzeln zurück. Es sind auf Grund der Wiederentdeckung der alten Sorten Neukreationen entstanden.<sup>64</sup> Die Schweizer Milch und Milchprodukte enthalten fast alle Nährstoffe, leicht verdauliches Milchfett, Milcheiweiß, Kalzium und Vitamin A, B2, B12 und D.<sup>65</sup>

### 5.2.1 Käsesorten

Vor 10000 Jahren war Milch ein Lebensmittel für Frischkonsum. Auf Grund von tiefen oder höheren Temperaturen wurde die Milch sauer und verdickt. Durch die Erwärmung bilden sich Milchsäurebakterien. So wurde der Sauerkäse, heutzutage Frischkäse genannt, hergestellt. Dieser Käse reift als halbharter Käse.

#### Frischkäse

Sie reifen nicht und haben keine Rinde. Nach der Herstellung sie sie sofort essbar. Der Frischkäse hat cremige und geschmeidige Konsistenz, weil die Milch unter ständigem Rühren auf 32° C erwärmt wird. Er kann beim Kochen Quark ersetzen. Frischkäse gibt dem Körper viele Nahrungsstoffe, wie Milcheiweiß und Kalzium, die der Körper täglich braucht.

Ricotta, Hüttenkäse, Mozzarella, Quark und Spezialitäten wie Rahm- und Doppelrahmfrischkäse sind in der Schweiz bekannt und beliebt.

---

<sup>63</sup> „Chocosuisse“, *Chocosuisse.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.chocosuisse.ch/>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

<sup>64</sup> FLAMMER, Dominik, 2009. *Schweizer Käse: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreationen*. 2. Edition. Baden: AT Verlag.

<sup>65</sup> S. M. S. Genossenschaft, „Schweizer Milch & saisonale Rezepte“, *Swissmilk.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.swissmilk.ch/de/>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

## **Streich- und Schmelzkäse**

Walter Gerber und Fritz Stettler haben im Jahre 1913 in Thun die Schmelzkäsemethode erfunden. Dieser Art der Käse kommt aus Hart-, Halbhart- und Weichkäse auf. Er sollte 30 bis 45 % Fett haben. Wir können es zwischen Blockschmelzkäse und Streichschmelzkäse unterscheiden.

Blockschmelzkäse hat eine feste Konsistenz, hohe Acidität und einen geringen Wassergehalt, wodurch er sich von Streichschmelzkäse unterscheidet.

Zu den bekanntesten in der Schweiz gehören Schweizer Nusskäse (sehr fein und passt zum kräftigen Rotwein), Chlistei-Chässchnitte oder LeSuperbe Fondue Gourmet.<sup>66</sup>

## **Weichkäse**

Weichkäse in der Schweiz hat meistens französische Namen. Am Wiener Kongress 1815 zum König der Käse hat Schweizer Brie de Meaux die Krone gewonnen. Weichkäse hat relativ viel Wassergehalt, der ungefähr 50 % beträgt. Die meisten Weichkäse sind von einer Weißschimmelrinde umhüllt. Wir können zwei Arten unterscheiden:

Weißschimmelkäse hat weiße Rinde, die auch mitgegessen werden kann. Das sind Käse von Brie suisse, Tomme Vaudoise und Camembert Suisse.

Weichkäse geschmiert hat bräunliche Rinde, die mit Salzwasser geschmiert ist. Zu diesen gehören Münster, Reblochon, Limburger und Vacherin Mont-d'Or AOP.

## **Halbhartkäse**

Zu den bekanntesten Vertretern der Halbhartkäse gehören Raclette Suisse, Raclette du Valais AOP, Appenzeller, Tilsiter, Tête de Moine AOP, Vacherin fribourgeois AOP, Bündner Bergkäse und Mutschli. Sie sind die Klassiker bei Fondue und Raclette und reifen innerhalb von 3 bis 6 Monaten. Der Halbhartkäse werden auch ohne Laktose hergestellt.

## **Hartkäse**

Die Hartkäse sind typisch für jede Käseplatte: als Schnitt-, Hobel- oder Reibkäse, Käse im Fondue und zum Backen oder Gratinieren, zum Apéro- oder als Dessert.

---

<sup>66</sup> „Unser Schweizer Käse“, *Schweizerkaese.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.schweizerkaese.ch/>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

Zu den berühmtesten und mit dem Qualitätszeichen AOP (Appellation d'Origine Protégée) ausgezeichneten Käsen gehören vor allem Le Gruyère AOP und Emmentaler AOP. Der Emmentaler reift vier bis zwölf Monate. Gruyère AOP ist nach fünf Monaten essbar.

### **Extrahartkäse**

Die Extrahartkäse beinhalten viel Kalzium. Es hilft beim Aufbau von Knochen und Zähnen.

Der beliebteste und typische Extrahartkäse ist der Sbrinz AOP. Er muss sehr lange reifen. Nach 18 Monaten ist er zwar essbar, aber vollgereift ist er erst nach 2 bis 3 Jahren.<sup>67</sup>

Allgemein gilt, je älter, desto besser.

### **5.2.2 Raclette**

Es ist ein urtypisches Gericht mit Legende aus den Schweizer Alpen im Kanton Wallis. Winzer Léon aus Wallis sollte das Raclette erfunden haben. Eines kalten Tages hat Léon über dem offenen Feuer ein Stück Käse aufgewärmt. Mehr als 300 Jahren später hat Raclette seinen Namen bekommen. Offiziell trägt der Käse seinen Namen seit 1874. Der Name stammt aus dem einheimischen französischen Dialekt „Racler“, das heißt schaben.<sup>68</sup>

Der Grund liegt darin, dass er aus geschmolzenem Hartkäse zubereitet wird. Den Unterschied zwischen Fondue und Raclette ist, dass nur die obere Schicht des gesamten Käsestücks geschmolzen wird: Wir schneiden einen feinen Käse in zwei Hälften und die eine Hälfte legen wir aufs Feuer. Man soll warten, bis die Schnittfläche weich wird und dann das geschmolzene Teil des Käses mit einem Messer auf einen Teller oder Brot abschaben. Die Raclette wird mit Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Obst oder Gemüse serviert. Dazu passt ein trockener Weißwein.<sup>69</sup>

Walliser Raclette AOP ist seit 2008 als kulinarisches Erbe der Schweiz anerkannt.<sup>70</sup>

---

<sup>67</sup> S. M. S. Genossenschaft, „Schweizer Milch & saisonale Rezepte“, *Swissmilk.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.swissmilk.ch/de/>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

<sup>68</sup> „Geschichte & Herkunft“, *Raclette-du-valais.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.raclette-du-valais.ch/raclette-du-valais/geschichte-herkunft>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

<sup>69</sup> ZRYD, Amedee, Thomas LIECHTI und Jean-Louis WAGNIÈRE, 1999. *Das Laser-Raclette*. In: ABRAHAMS Marc (eds): *Der Einfluß von Erdnußbutter auf die Erdrotation — Forschungen, die die Welt nicht braucht*. Basel: Birkhäuser.

<sup>70</sup> „Unser Schweizer Käse“, *Schweizerkaese.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.schweizerkaese.ch/>. [Zugegriffen: 11-März-2021].

### 5.2.3 Fondue

Fondue ist ein Stück Schweizer Kultur und Tradition. Es ist ein Nationalgericht und wurde bei Feiern, zu Weihnachten und auf speziellen Anlässen gegessen. Zuerst muss der Käse in einem Caquelon geschmolzt werden, meistens wird ein bisschen Weißwein dazu gegeben. Dann wird der Topf auf ein Rechaud in der Mitte des Tisches gestellt. Brot oder Kartoffelstücke sind in die Käsemasse getaucht. (An einem Brot, das ein paar Tage alt ist, klebt der Käse besser als an einem frischen.). Dazu serviert man Cornichons, Silberzwiebeln, Oliven, getrocknete Tomaten, Peperoni, Spargelspitzen, Maiskolben oder Früchte und Brot. Das Fondue sei eine Kollektion von Schlichtheit, Geselligkeit und Sehnsucht nach den Bergen.<sup>71</sup>

### 5.3 Traditionelle Gerichte im Kanton Graubünden <sup>72</sup>

Das folgende Kapitel wurde aufgrund eigener Erfahrungen geschrieben, die während meines Praktikums in der Schweiz gesammelt wurden. An dieser Stelle möchte ich die Dichtigkeit und Ergiebigkeit der hiesigen Küche anmerken, da es sich um eine Region handelt, die sich in einer Höhe von 1000 – 4000 Meter über dem Meeresspiegel befindet. Es ist hier komplizierter, in die Stadt zu fahren, um importierte Lebensmittel zu kaufen. Aus diesem Grund basiert die lokale Küche auf traditionellen Zutaten, die oft fettig sind – vor allem ist eine große Beliebtheit an der Fleischverwendung zu betonen. In Graubünden sieht man zahlreiche Bergweiden mit Schotten, Ziegen, Gämsen und Schafen. Eine andere Art von benutzten Lebensmitteln sind solche, die Einheimische selbst anbauen. Wie zum Beispiel die Gewürze, mit denen sie dann die hier beliebten Salate würzen. Die Lieblingsgetränke hier sind hauptsächlich Bier, Wein und Likör, die ich im Kapitel 7.5.4 ausführlicher beschreibe.

Die Schweizer nennen das Graubünden als Kanton der 150 Täler. Die kulinarische Tradition des Bergkantons beruht in erster Linie auf der alpinen Bergbauernkultur.<sup>73</sup>

*„Auch hier haben es die Bewohner verstanden, mit selbst erzeugten Produkten aus Land- und Viehwirtschaft und der Jagt einen Speiseplan aufzustellen, der trotz eingeschränkter Auswahl*

---

<sup>71</sup> B. F. K. Bak, „Startseite“, *Lebendige-traditionen.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.lebendige-traditionen.ch/>. [Zugegriffen: 13-März-2021].

<sup>72</sup> POLTÉRA, Maggie, 1979. *Das Kochbuch aus Graubünden*. Dietikon: Verlag Wolfgang Hölker.

<sup>73</sup> DONATZ, Jacky und Chasper PULT, 2007. *Bündner Küche - Graubünden Cooking - La Cucina dei Grigioni*. Lenzburg: Fona Verlag AG. S. 11.



*eine Vielfalt an gastronomischen Traditionen entwickelte, die später langsam in Vergessenheit geraten sind. Gerade der aufkommende Tourismus hat bei den Einheimischen wieder das Bewusstsein gestärkt, die eigene Kultur besser kennen zu lernen und zu pflegen. Im kulinarischen Angebot finden wir heute im ganzen Kanton Gerichte aus ganz Graubünden.*“<sup>74</sup>

Mit der Absicht, Ihnen die erlebte Gastronomie näher zu bringen, liste ich in folgenden Zeilen die bekanntesten Bündner Spezialitäten auf:

### **Gerstensuppe**

Die wohl berühmteste Suppe Graubündens, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt geworden ist und sogar im vornehmen Plaza Hotel in New York auf der Speisekarte steht, ist die Gerstensuppe. Es gibt tausende Varianten dieser Suppe. Für diese Suppe kocht man Rollgerste<sup>75</sup> in Brühe, anschließend gibt man Würfel von Bündnerfleisch, Schinken und Gemüse dazu.

### **Bündnerfleisch**

Es handelt sich um luftgetrocknetes Rindfleisch. Es ist ein allseits beliebtes Trockenfleisch, das mit Vorliebe aus den mageren Stotzenstücken der Kuh geschnitten wird. Weil es während der Trocknungsphase mehrmals gepresst wird, erhält es seine charakteristische rechteckige Form. Es bringt fast gar keine Kalorien mit. Das originale Bündnerfleisch wird nicht geräuchert. In sehr dünn geschnittenen Scheiben wird das Bündnerfleisch auf einem Teller oder einer Platte angerichtet und mit Brot und Butter serviert.

Jeder Bauernhof führt mindestens einmal im Jahr eine Hausschlachtung durch. Früher kam meisternder Störmetzer auf den Hof, zerlegte die Sau, das Kalb oder Rind fachmännisch in die einzelnen Teile, die je nach Eignung in den Rauch, an die Luft ins Salz oder in die Sulz gelangten. Dieselbe Metzgerei musste sich auf das Zubereiten von Würsten vorbereiten, die aus den verschiedenen Fleischabschnitten und Innereien hergestellt werden. Die Zubereitung von Würsten erfordert viel Erfahrung.

---

<sup>74</sup> DONATZ, Jacky und Chasper PULT, 2007. *Bündner Küche - Graubünden Cooking - La Cucina dei Grigioni*. Lenzburg: Fona Verlag AG.

<sup>75</sup> Die Rollgerste – schweizerisch für Graupen

Die Grundrezepte stammen von einer alten Bäuerin. Wenn man genau die folgenden goldenen Regeln einhält, dürfte eigentlich nichts schiefgehen.

1. Es ist wichtig, einen Fleischwolf, ein scharfes Küchenmesser, Kunstdärme, Schnur und einen Wursttrichter zu haben.
2. Das Fleisch kaufen wir frisch und am Stück. Es darf niemals tiefgefroren sein.
3. Alle sämtlichen Sehnen und Häute müssen entfernt werden, damit nur ein schieres Fleisch bleibt.
4. Der harte Rückenspeck liegt beim Tier direkt unter der Haut.
5. Kunstdarm verwenden wir für die Dauerwürste (Fleischwurst / Salsiz).
6. Beim Einfüllen des Fleischteiges in die Därme darf keine Luft darin bleiben. Das Fleisch muss satt eingefüllt werden.
7. Die Würste müssen wir ringsum anstecken.
8. Würste sollen 3-4 Tage bei einer Temperatur von 8° C in einem trockenen Raum gelagert werden.
9. Damit die Würste ein schöneres Aussehen erhalten, muss die Luft weg. Von Zeit zu Zeit mit einem Wallholz die Würste sanft flachdrücken.
10. Die Würste an einen trockenen und luftigen Platz legen. Die Temperatur darf nicht unter 3° C liegen. Die Trockenzeit hängt vom Raum ab, normalerweise ist das zwischen 2 – 4 Wochen. <sup>76</sup>

### **Capuns**

In Mangoldblätter gewickelte Päckchen aus Spätzleteig mit Kräutern und in kleine Stücke geschnittenem Salz- oder Bündnerfleisch. Capuns werden gekocht und dann mit Bergkäse überbacken. Dazu wird eine Sauce aus Milch und Bouillon serviert. Bei diesem Gericht ist es sehr wichtig, dass Krauseminze frisch oder getrocknet verfügbar ist, da der raffinierte Geschmack der echten Capuns nur durch die Zugabe dieses Kräutleins entsteht.

### **Pizokels**

Es ist eine in ganz Graubünden bekannte Mehlspeise mit unzähligen Varianten. Ein Teigwarengericht, das an Spätzle erinnert. Der Teig besteht aus Mehl (Weizen oder eine Mischung aus Buchweizen und Weizen), Eiern und Milch. Zur Zubereitung wird der halb feste Teig auf einem nassen Brett ausgestrichen und mit einem Messer in kochendes

---

<sup>76</sup> POLTÉRA, Maggie, 1979. *Das Kochbuch aus Graubünden*. Dietikon: Verlag Wolfgang Hölker.

Salzwasser geschabt. Oft wie Pizzoccheri mit zerlassener Butter und Käse überbacken und mit Gemüse und Speck angereichert.

### **Pizzoccheri**

In Streifen geschnittene Nudeln, die aus Buchweizenmehl hergestellt sind. Gekocht werden sie zusammen mit Wirsing und Kartoffeln, mit Butter übergossen und mit Käse überbacken.

### **Maluns**

Maluns ist die Königin der Kartoffelspeisen. Ein klassisches Kartoffelgericht der ursprünglich bäuerlichen Küche Graubündens. Es besteht aus am Vortag gegarten, geriebenen Kartoffeln, die mit Mehl vermischt in Butter langsam geröstet werden. Maluns wird mit Apfelmus, Alpkäse und Milchkaffee serviert.<sup>77</sup>

Sie stammt ursprünglich aus Chur. Früher war sie sehr populär und fehlte an keinem bäuerlichen Hochzeitsessen. Heutzutage droht ihr leider, in Vergessenheit zu geraten, weil ihre Zubereitung einiges an Zeit und Geduld braucht.

### **Birnbrot**

Neben gedörrten Birnen enthält die stark gewürzte Füllung Sultaninen, Baumnüsse und oft auch Feigen und gedörrte Apfelschnitze.

### **Bünder Nusstorte**

Ein Reibeteig, der mit einer Masse aus Zucker, Baumnüssen, Rahm und Honig gefüllt ist.

### **Kastanien**

Auf Speisezettel durften die aus den südlichen Bergwäldern stammende Kastanien nicht fehlen. Die Kastanien werden nach einem schönen und sonnigen Herbst von der Familie gesammelt. Sie werden noch frisch und saftig im warmen Backofen gegart, ohne dass die Schale angeschnitten wird.

### **Polenta**

---

<sup>77</sup> POLTÉRA, Maggie, 1979. *Das Kochbuch aus Graubünden*. Dietikon: Verlag Wolfgang Hölker.

Heutzutage ist die Polenta ein in der Schweiz beliebtes Nahrungsmittel. Als Beilage passt sie zu fast allem, was auf den Tisch kommt. Wie zum Beispiel zum Fleisch, Wild, Innereien, Eiern und Käse. Als Hauptgericht besitzt sie eine nahrhafte Eigenständigkeit und als Süßspeise vermag sie, nicht nur die Kinder zu begeistern.

Dazu stellen sich viele Menschen in einer Almhütte ein gemütliches Feuer und darüber einen großen Topf mit Polenta vor. Es war ein normaler Abend für die einfachen Bauern und Älperkost der Graubündens.

## 5.4 Getränke aus der Schweiz

### 5.4.1 Rivella

Ein Nationalgetränk, das zum kulinarischen Erbe der Schweiz gehört, ist der langjährige Partner der Schweizer Ski-Nationalmannschaft, des Swiss Olympic Teams und des Swiss Paralympic Teams.

Der Name stammt aus dem italienischen Wort „Rivelazione“, das bedeutet „Offenbarung“.

Jedes Jahr wurden in der Schweiz 10 Liter (80 Millionen Liter) pro Kopf getrunken und dazu kommen noch 30 Millionen Liter, die im Ausland getrunken werden. <sup>78</sup>

Heutzutage gibt es 5 Sorten von Rivella.

1. Rivella Rot wurde nach einem Originalrezept hergestellt, das seit 1952 unverändert und unverwechselbar geblieben ist. Die Zutaten von Rivella Rot sind Wasser, Milchserum und Milchsäure, karamellierter Zucker, Zucker, Kohlensäure und natürliche Aromen.

2. Rivella Blau hat weniger Kalorien. Sie hat gleiche Zutaten, nur mit dem Unterschied, dass Zucker durch Süßungsmitteln ersetzt wird.

3. Rivella Grün ist enthält Extrakten von Grüntee. Sie enthält außer den originalen Zutaten auch Vitamin C, Gerstenmalz-Extrakt und Grüntee-Extrakte.

---

<sup>78</sup> A. Di Domenico, „15 typische Schweizer Produkte“, *Bestswiss.ch*, 15-Juni-2017. [Online]. Verfügbar unter: <https://bestswiss.ch/typische-schweizer-produkte>. [Zugegriffen: 15-März-2021].

4. Rivella Holunderblüte wird nach dem originalen Rezept hergestellt, das durch Holunderblütenaromen ergänzt wurde.

5. Rivella Refresh hat um 40 % weniger Zucker.<sup>79</sup>

## 5.4.2 Ovomaltine und Caotina

Seit mehr als 110 Jahren gehört Ovomaltine zum Frühstück genauso wie Butterbrot und Kaffee. Dr. Albert Wander hat vor fast 150 Jahren ein natürliches Aufbaupräparat aus Malz mit einzigartigem Geschmack erfunden. Damals wusste er nicht, was für eine Erfindung damit gemacht wurde.

Ovomaltine ist reich an Vitaminen, vor allem Vitamin B, Mineralstoffe, Eiweiß, Milcheiweiß und Kohlenhydrate, Maltose, Magnesium und Nahrungsfasern.

Heutzutage gibt es 25 Produkten von Ovomaltine, von Getränk bis zu den Süßigkeiten.

*“Was bleibt ist die Liebe zu Ovo, die von Generation zu Generation weitergegeben wird.“<sup>80</sup>*

Caotina ist seit 1963 auf dem Markt. Es ist die beliebte Schweizer heiße Schokolade. Neu gehört dazu auch Caotina als Schokoladenbrot aufstrich ohne Palmöl.<sup>81</sup>

## 5.5 Alkoholische Getränke aus der Schweiz

### 5.5.1 Wein

In der Schweiz gibt es eine große Auswahl an Weinen. Die Hauptsorten der weißen Rebsorten sind Chasselas und Müller-Thurgau. Zu blauen Hauptsorten gehören Pinot Noir, Gamay und Merlot. In der Schweiz wird zwischen dem Weinbau in der Ost-, West- und Südschweiz unterschieden.<sup>82</sup>

Man kann auf dem Weinetikett die Begriffe Château, Schloss und Castello finden. Das bedeutet, dass der Wein eine Verbindung zum Gebäude hat. Château, Schloss oder Castello gehören zur Schweizer Geschichte und haben mit dem Wein einen engen

---

<sup>79</sup> Rivella.ch. [Online]. Verfügbar unter: <http://rivella.ch/de/>. [Zugegriffen: 15-März-2021].

<sup>80</sup> „Mit Ovo kannst du's nicht besser. Aber länger“, *Ovomaltine.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.ovomaltine.ch/>. [Zugegriffen: 15-März-2021].

<sup>81</sup> „Caotina: Genuss aus Schweizer Schokolade“, *Caotina.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.caotina.ch/>. [Zugegriffen: 15-März-2021].

<sup>82</sup> ReNovium, 2012. *Restaurationsfach - Handbuch für die Praxis*. 2. Auflage. Bern: ReNovium GmbH.

Zusammenhang. Laut offiziellen Statistiken verfügt die Schweiz über 252 Rebsorten auf der Gesamttribfläche von rund 15 000 Hektar.<sup>83</sup>

Schweizer Wein wird nicht oft exportiert. Die Schweizer wollen die hausgemachten Sachen bei ihnen zu Hause behalten. Wenn sie ins Restaurant gehen und der Kellner mit 2 verschiedenen Flaschen Wein kommt, um eine Weinpräsentation zu machen, wählen Schweizer fast immer die Flasche, die aus der Schweiz kommt. Es ist vollkommen egal, ob der andere Wein besser schmeckt. Produkte und Geld sollen in der Schweiz bleiben. Das ist die Mentalität der Schweizer. Den Weißwein trinken sie auch zum Aperitif statt Schnaps.

Wenn Schweizer fragen, ob es ein Offewii gibt, fragen sie nach Wein in Karaffe. Sie können Einerli (1dl), Zweierli (2dl) oder Halber (5 dl) bestellen. Das kann man auch gespritzt bestellen. Wenn es mit Sprite oder Citro ist, sagt man gsprützta Wiiswi süess. Aber wenn es mit Mineral ist, heißt es gsprützta Wiiswi sur.

### 5.5.2 Bier

Zu den bekanntesten Biermarken der Schweiz gehören zum Beispiel Calanda (GR), Eichhof (LU), Feldschlösschen (AG), Gurten (BE), Ittinger Klosterbräu (TG), Sonnenbräu (AG) oder Ziegelhof (BL). Man kann 4 Sorten von Bier unterscheiden.<sup>84</sup>

1. Lagerbier
2. Spezialbier
3. Starkbier
4. Leichtbier

**Lagerbier** ist meistgetrunken. Eine Flasche hat 58 cl. Das Bier ist mild gehopft und untergärig.

**Spezialbier** hat meistens 33 cl. Es soll kräftiger eingebraut sein und ist meist untergärig. Es ist wie das tschechische Pilsner Bier. Die Schweiz darf aber diese Bezeichnung nicht benutzen.

---

<sup>83</sup> *Swisswine.ch*. [Online]. Verfügbar unter: [https://swisswine.ch/sites/default/files/professionals/swisswine\\_bookazine\\_d\\_web.pdf](https://swisswine.ch/sites/default/files/professionals/swisswine_bookazine_d_web.pdf). [Zugegriffen: 15-März-2021].

<sup>84</sup> ReNovium, 2012. *Restaurationsfach - Handbuch für die Praxis*. 2. Auflage. Bern: ReNovium GmbH.

Laut eines Vertrags zwischen der Schweizerischen Eidgenossenschaft und der Tschechoslowakischen Sozialistischen Republik aus dem 16.11.1973 darf der Schweiz den Namen Pilsner nicht benutzen. Es soll nur für Biere aus Tschechien verwendet werden.

**Starkbier** in der Flasche hat 33 cl und ist vollmundig und aromatisch. Es soll auch mehr Prozent Alkohol haben.

**Leichtbier** hat auch 33 cl. Es ist eine leichte Variante von Bier mit weniger Kalorien und einem reduzierten Alkoholgehalt.<sup>85</sup>

Die Schweizer nennen kleine Flasche Bier mit 33 cl Spetzli. Wenn es um Bier vom Fass geht, sagen sie Chübeli oder Stange. Bier vom Fass mit 2 dl nennt man Herrgöttli oder Lady. Eine große Flasche Bier bezeichnet man als Lager. Aber Vorsicht: Eine Flasche Bier hat 58 cl, aber eine Blechdose hat 50 cl. Ein großes Bier vom Fass heißt in der Schweiz Chübel. Wenn man Radler möchte, benutzt man das Wort Panaché. Das kann süß oder sauer sein, entweder mit Limonade / Citro (Sprite) oder mit Mineral. Es gibt auch „Feinschmecker“ die das Bier temperiert trinken, das heißt zu Zimmertemperatur.

### **5.5.3 Suure Moscht**

Suure Moscht oder Apfelwein gibt es in der Schweiz von Ramseier oder Möhl. Der Alkoholgehalt bei Suure Moscht liegt bei 4,0% und er ist auch alkoholfrei erhältlich. Aufgrund seines traditionellen Gärprozesses ist er sehr beliebt. Er wird von den auserlesenen Schweizer Apfelsorten und Obst ohne künstlichen Zucker gemacht, darum ist er auch vegan.<sup>86</sup>

### **5.5.4 Spezielle Getränke in Graubünden**

Der Kanton Graubünden hat außer Wein nicht viele eigene Getränke. Dank einem milden Klima, dem Föhn und kalkigen Böden eignen sich die Bündner gut für den Anbau erstklassiger Weinreben. Eine besonders beliebte Sorte aus Graubünden ist Blauburgunder. In Tschechien ist er als Pino Noir bekannt.

Graubünden verfügt über 410 Hektar. Malanstrabe ist die älteste Weinsorte Graubündens. Es ist weiße Schweizer Rebsorte, man nennt sie auch Completer. Sie hat seit

---

<sup>85</sup> „Bierstile - bier.swiss – Schweizer Brauerei-Verband“, *Bier.swiss*. [Online]. Verfügbar unter: <https://bier.swiss/rund-ums-bier/bier/biersorten/>. [Zugegriffen: 1-Apr-2021].

<sup>86</sup> H. M. ch Webagentur: MySign© 2021 Switzerland, „Suure Moscht“, *Ramseier.ch*. [Online]. Verfügbar unter: [https://www.ramseier.ch/de/suure-moscht-\\_content---4--1028.html](https://www.ramseier.ch/de/suure-moscht-_content---4--1028.html). [Zugegriffen: 1-Apr-2021].

dem Jahr 926 bis heute überlebt. Weingebiete in Bündner Herrschaft sind Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans.<sup>87</sup>

### **Bündner Röteli**

Es ist eine traditionelle Kindschi-Spezialität aus Graubünden. Röteli ist ein Likör aus gedörrten Bergkirschen. Er wird nur in Bündnerland hergestellt. Aufgrund der Kirschen hat der Röteli eine rote Farbe und kräftigen und gewürzten Geschmack.<sup>88</sup>

---

<sup>87</sup> ReNovium, 2012. *Restaurationsfach - Handbuch für die Praxis*. 2. Auflage. Bern: ReNovium GmbH.

<sup>88</sup> „Produkte Patrimoine culinaire“, *Patrimoineculinaire.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.patrimoineculinaire.ch/Produkte?text=&canton=10&categorie=>. [Zugegriffen: 1-Apr-2021].



## **6 SERVICEGRUNDREGELN IN DER SCHWEIZ IM UNTERSCHIED ZU TSCHECHIEN**

In diesem Kapitel werden wir uns mit Servicegrundregeln in der Schweiz befassen. Bei manchen Beispielen können wir beobachten, dass es einen Unterschied zwischen der tschechischen und schweizerischen Gastronomie und ihren Regeln gibt. Allerdings handelt es sich dabei nur um Kleinigkeiten.

Sowohl in Tschechien als auch in der Schweiz gelten allgemeine/gemeinsame Anforderungen an das Service. Zu den wichtigsten Anforderungen gehören Zuvorkommenheit, Freundlichkeit, Aufmerksamkeit und menschliche Voraussicht. Der Kellner soll vorbereitet sein und alles sauber halten. Zuerst muss man lernen, was welche Hand macht. Die linke Hand ist die Traghand und die rechte Hand ist die Arbeitshand. Speisen werden von rechts serviert. Man schöpft von der linken Seite der Platte auf den Teller des Gastes und von dieser Seite wird auch die Platte präsentiert. Alle Teller mit Ausnahme von Brottellern räumt man von der linken Seite. Von der rechten Seite des Gastes erfolgt Präsentation der Weinflasche, Einschenken eines Getränkes oder Einsetzen der Teller.

Wir müssen 3 wichtige Unterschiede erwähnen:

### 1. Wann serviert man Teller?

In Tschechien ist es üblich, dass das Essen serviert wird, wenn es fertig ist. Nicht in jedem Restaurant bekommt der ganze Tisch das Essen gleichzeitig. Es sollte auf jeden Fall zu einer bestimmten Zeit serviert werden. In der Schweiz darf es nicht passieren. Da serviert man einen Tisch nacheinander. Den Gästen wird das Essen vorwärts serviert, so, wie die Uhr läuft.

### 2. Wann darf man Tisch abräumen?

In Tschechien darf man den Teller sofort nach dem Essen abräumen. Wir müssen nicht berücksichtigen, wann andere Gäste am Tisch mit dem Essen fertig sind. Wir räumen die Teller sofort, damit die Gäste Ordnung und mehr Platz haben. Alles, was die Gäste nicht mehr brauchen, kann auch abgeräumt werden. In der Schweiz ist das ganz im Gegenteil. Wir dürfen erst abräumen, wenn alle fertig sind! Auch wenn es heißt, man muss eine halbe Stunde warten, bis der letzte Gast am Tisch fertig ist. Die Schweizer nehmen es sehr persönlich an und denken, sie sind nicht willkommen. Das

gilt auch für Gläser, selbst wenn der Gast fertig mit seinem Kaffee oder einem anderen Getränk fertig ist, darf man nicht die Tasse oder das Glas wegzunehmen. So soll es bleiben, bis der Gast alles zahlt und weggeht. Es muss immer etwas am Tisch bleiben, solange er am Tisch sitzt.

3. Wo liegt die Serviette neben dem Teller?

In Tschechien liegt sie in der Regel rechts neben dem Teller unter dem Messer. In der Schweiz ist das wieder umgekehrt. Die Serviette liegt links neben dem Teller unter der Gabel.

## **7 INDIVIDUELLE BESCHREIBUNG DER SPEISEKARTEN IM KANTON GRAUBÜNDEN**

In diesem Kapitel erhält man eine Vorstellung davon, wie Speisekarten in der Schweiz aussehen und wodurch sie beeinflusst sein können. Alle Informationen hat die Autorin persönlich gesammelt, und sie entsprechen den Erfahrungen, die sie in letzten 5 Jahren erworben hat. Es ist ihr wichtig, dass alle Informationen, die man mit Lesen dieser Arbeit bekommen hat, einen Bezug auf die Praxis haben. Zwei Speisekarten sind vom Besitzer des Betriebes persönlich geholt.

### **7.1 Hotel Danilo Pianta, Savognin<sup>89</sup>**

Als erstes Restaurant, das die Autorin besucht hat, ist das Restaurant Danilo Pianta in Savognin. Savognin ist ein Dorf, der in Parc Ela liegt. Es ist ein von den größten Naturparks der Schweiz. Wenn man mit dem Auto fährt, befindet sich das Restaurant rechts ca. 100 m von Einreise in die Stadt. Das Restaurant bietet ein Panoramafenster und große Sonnenterrasse mit einem traumhaften Ausblick.

In dem Restaurant wurden spezielle sowie typische Gerichte aus Graubünden und Produkte aus dem Parc Ela serviert.

Zwischen 14 und 17 Uhr gibt es nur eine kleine Nachmittagskarte. Die Karte besteht aus 2 Hauptteilen. Im ersten Teil gibt es zuerst Sandwich mit 4 verschiedenen Arten von Schinken und eine Art von Käse. Es folgt die Auswahl von 4 verschiedenen Salaten, im Anschluss daran folgen Bündner Gerstensuppe und klare Rind- oder Gemüsesuppe. Im Folgenden befinden sich 8 Hauptspeisen, wie zum Beispiel: Kartoffelrösti mit Gemüse und Spiegelei, Spaghetti „Pomodoro“ oder Chicken Nuggets mit Pommes frites. Danach folgen Bündner Spezialitäten, die in der Regel eine separate Seite haben. Da können wir Bündner Pizokels, Maluns oder Surseser Capuns finden. Das sämtliche Fleisch kommt aus der Schweiz. Am Ende der Karte steht, dass man sich bei den Mitarbeitern über Zutaten, Allergien oder Intoleranzen informieren kann. Für Gerichte, die vegetarisch sind, gibt es ein Symbol der „Pflanze“.

Die Hauptkarte besteht aus 2 Hauptteilen. Der erste Teil ist Speisekarte und der zweite Teil ist Getränkekarte. Auf der ersten Seite stehen zuerst 5 kalte Vorspeisen, es folgen

---

<sup>89</sup> Aus persönlichen Erfahrungen der Autorin, die dort 4 Monate arbeitete

3 Suppen und zuletzt eine warme Vorspeise – gebratene Crevetten. In folgenden 3 Seiten befinden sich Hauptspeisen vom Grill oder Pfannengerichte. Insgesamt 8 Gerichte. Die Beilage ist immer die Wahl zwischen Pommes frites, Rösti, Pizokels, Reis, Nudeln, Salat oder Gemüsebeilage. Es fehlen nicht die Bündner Spezialitäten, Maluns, Capuns und Pizokels. Am Ende der Speisekarte gibt es 2 vegetarische Gerichte, Süßkartoffel Curry und Weizen Seitan sowie Familienplatte „Danilo“ für 2 Erwachsene und Kinder. Man kann von 5 Gerichten und 3 Beilagen wählen. Der Preis steht fest für die ganze Familie von Fr. 84.00.

Hotel Danilo Pianta bietet auch eine kleine separate Kinderkarte an. Die Kinderkarte gliedert sich in 3 Teile: Vorspeisen, Hauptspeisen und Dessert.

Alle Speisekarten sind in Stichwörter geschrieben, was oft etwas verwirrend ist. Wenn man sich nicht in der Sprache orientiert, ist es schwer zu verstehen, vor allem was zu einem Gericht alles gehört. Die Karten gibt es auf Hochdeutsch oder Englisch.

### **Bündner Spezialitäten**

- Nüsslisalat mit Ei oder Savogniner Ziegenkäse
- Bündner Trockenfleischteller
- Bündner Gerstensuppe
- Maluns, Capuns, Pizokels

### **Schweizer Spezialitäten**

- Kalbsgeschnetzeltes
- Kartoffelrösti

## **7.2 Mira Tödi, Feldis<sup>90</sup>**

Zweites Restaurant, den wir jetzt gemeinsam besuchen, ist Hotel, Restaurant und Bäckerei Mira Tödi. Mira Tödi heißt im Rätoromanischen „Blick auf den Berg Tödi“. Es ist das erste Restaurant auf der rechten Seite Richtung Stadtzentrum von Sesselbahn. Ungefähr 3 bis 5 Minuten zu Fuß. Feldis ist ein kleines Dorf, aber man sagt, dass es der sonnigste Platz in ganz Graubünden und der zweisonnigste in der ganzen Schweiz sei. Das Restaurant spezialisiert sich auf die französische und Bündner Küche. Das ganze Jahr können sich die

---

<sup>90</sup> Persönliche Erfahrungen der Autorin, die dort ihr Praktikum machte und dort arbeitet

Gäste aus über 15 Variationen von Flammkuchen oder verschiedene Cordon Bleus gönnen. Es gibt immer eine saisonale Karte. Im Frühling und Sommer sind Fitnessteller beliebt. Im Herbst und Winter kann man Bündner Spezialitäten probieren. Die Küche ist durchgängig offen.

Die Speisekarte fängt mit Vorspeisen an: 7 Salate und 3 Suppen. Den Vorspeisen folgt die Seite für einen kleinen Hunger, wo man Toast auf französische Art finden kann. Es gibt 17 Hauptspeisen, 14 Cordon Bleus und 3 fleischlose Gerichte. Am Ende der Karte finden Kinder ihre Auswahl und Flammkuchen.

Die Speisekarte gibt es nur auf Deutsch. Sie ist breit und interkulturell.

### **Bündner Spezialitäten**

- Bündner Gerstensuppe
- Salsiz
- Pizokels überbacken und Gemüse Pizokels
- Capuns und Gemüse Capuns
- Maluns
- Churer Fleischtorte
- Bündner Teller

### **Schweizer Spezialitäten**

- Rösti mit Spiegelei, Gemüse Rösti oder Winzer Rösti

### **Französischer Spezialitäten**

- Toast Croque Monsieur,
- Toast Madame
- 13 Arten von Flammkuchen
- 14 Arten Cordon Bleus

### 7.3 Das Flüela Hospiz, Flüela Pass <sup>91</sup>

Das Flüela Hospiz befindet sich auf dem Flüela Pass. Es ist zwischen Davos und Susch, Richtung Engadin und Lugano in Italien. Man kann dort viele alte sowie moderne Autoshowrooms sehen und trifft Besichtigungsbusse. Sie bieten verschiedene einheimische Spezialitäten an. Deshalb ist die Speisekarte so erstellt, weil die Gäste nicht so viel Zeit haben. Sie machen eine Pause, essen etwas und genießen den Ausblick.

Die Speisekarte kann am Anfang ein bisschen chaotisch wirken. Sie fängt mit 5 kalten Bündner Spezialitäten an, denen eine warme Spezialität, Capuns an Speck-Rahmsauce, folgt. Es handelt sich um Hauptspeisen. Im Folgenden befinden sich zuerst 6 verschiedene Suppen, die Menge ist sogar in dl angegeben. Die Platzierung von Suppen und Salaten war umgekehrt. Bei Hauptspeisen gibt es eine große Auswahl an Hausspezialitäten sowie an regionale Spezialitäten. Zu den beliebtesten gehören gebratene Fleischkäse mit Spiegelei, Rösti Flüela mit Speck, Käse, Spiegelei und Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter. Es folgen vegetarische Gerichte und danach hausgemachte Spezialitäten, wie Prättigauer Hirschwurst. In der Winterkarte gibt es am Ende noch 3 hausgemachte Wildspezialitäten. Bevor die Speisekarte beendet ist, gibt es vor Desserts eine Liste von interessanten Sachen, die dem Gast helfen, sich bequemer fühlen. Es wirkt persönlicher als nur ein reiner Text.

Die ganze Speisekarte ist meistens auf Hochdeutsch geschrieben, in Punkten gegliedert, die ganz leicht verständlich sind. Es gibt ein Satz auf Schweizerdeutsch.

*„Für vili Gescht husend miar in ara **Schtaiwüaschi**. Und grad drum serviarand miar ünscha Gescht as guats **Marend uf ama haissa Schtäi**.“ <sup>92</sup>*

#### **Bündner Spezialitäten**

- Bündnerfleisch Teller
- Salsiz
- Bündner Gerstensuppe
- Capuns an Speck-Rahmsauce

---

<sup>91</sup> „Willkommen - Flüela Hospiz“, *Flueela-hospiz.ch*. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.flueela-hospiz.ch>. [Zugegriffen: 10-Apr-2021].

<sup>92</sup> Speisekarte Flüela Hospiz, in Anlagen.

- Maluns mit Apfelmus
- Engadiner Nusstorte

### **Schweizer Spezialitäten**

- Rösti Natur oder mit Spiegelei
- Rösti mit Speck, Käse und Spiegelei

## **7.4 Rätushof, Chur<sup>93</sup>**

Das Speiserestaurant Rätushof befindet sich ca. 3 Minuten zu Fuß von Churer Bahnhof Richtung Stadtzentrum. Es ist ein altes Restaurant mit moderner Speisekarte, das jeden Tag offen hat. Neben der Speisekarte gibt es jeden Tag 2 verschiedene Menüs.

Die Speisekarte fängt mit kalten Köstlichkeiten wie Rindstatar, Bündner Teller oder geräucherter Fisch an. Es folgen 6 verschiedene Suppen, 16 Salatkompositionen, 39 Hauptspeisen und 13 Arten von Rösti. In der Mitte der Karte können wir 4 Gerichte für Kinder finden.

Die Speisekarte ist teilweise Hochdeutsch und teilweise Schweizerdeutsch geschrieben.

- Riz Casimir
  - Reis Casimir
- Huus Röschi
  - Rösti nach Haus Art
- Buure Röschi
  - Bauer Rösti
- Züri Röschi
  - Rösti auf Züricher Art

### **Bündner Spezialitäten**

- Bündner Teller und Bündner Platte
- Bündner Gerstensuppe
- Nüsslalat

---

<sup>93</sup> R. Chur, „Rätushof Chur“. [Online]. Verfügbar unter: <https://raetushof.ch> [Zugegriffen: 11-Apr-2021].

- Pizokels
- 13 Arten von Röstli

### **Schweizer Spezialitäten**

- Äpler Makkaroni

## **7.5 Ustria Startgels<sup>94</sup>**

Ustria Startgels ist ein Bergrestaurant und gehört unter den Dachnamen GRANDIS. Ueli Grand ist der Besitzer. Mit diesem Mann möchte kein Mensch in den Streit kommen, er lebt völlig mit seiner Arbeit. GRANDIS besteht aus 4 Restaurants, Stargels, Naraus, Segnes und Grandis. Sie gehören zu bekannten Restaurants in Graubünden. Ustria Startgels liegt in der Mitte im Flimser Wander genauso wie das Skigebiet.

Das Bergrestaurant Startgels hat im Angebot 2 Suppen und 11 kalte Vorspeisen. Restaurants Highlight ist hausgemachte Pasta. Die Gäste haben im Angebot 5 Arten der Pappardelle, 3 Arten Gnocchi und 8 Arten Polenta. Im Folgenden befindet sich das sogenannte offene Feuer mit 10 Gerichten. Allgemein gibt es im Sortiment aus Alaska viel Fleisch und Fisch.

Die Speisekarte ist schön gegliedert und gut verständlich. Sie ist auf Hochdeutsch geschrieben, nur am Ende gibt es bei Desserts ein paar Wörter auf Schweizerdeutsch.

- Glacé
  - Eis
- Frische Apfelküechli mit hausgemachtem Vanille-Honig-Glacé
  - Frische Apfelkuchen mit hausgemachtem Vanille-Honig-Eis

### **Bündner Spezialitäten**

- Nüsslisalat nature / mit Ei / mit Pilzen und Speck

---

<sup>94</sup> Laut Erfahrungen der Autorin und ihrer Schwester



## 7.6 Unterschiede zwischen Schweizerdeutsch und Hochdeutsch

Anhand des letzten Kapitels und aufgrund persönlicher Erfahrungen aus der Saisonarbeit wurde ein Wortschatz als Übersetzungsliste zusammengestellt.

**Tabelle 1 Wortschatz**

Hochdeutsch	Schweizerdeutsch
Apfelbrei	Apfelmus
Eierfrucht	Aubergine
Kohl	Chabis
Pflaume	Zwätschge
Pfannkuchenstreifen	Flädli
Kartoffeln	Härdöpfel
Blaubeere	Heidelbeeri
Frischkäse	Hüttenkäse
Knoblauch	Chnobli
Rouladen	Fleischvögel
Rippenstück	Kotelett
Mangold	Krautstiele
Edelkastanie	Maroni
Sprudelwasser	Mineralwasser
Brötchen	Mütschli / Weggli
Feldsalat	Nüsslisalat
Pfannkuchen	Omelette
Huhn	Poulet
Sahne	Rahm
Möhre	Rüebli
Milchkaffee	Schale
Sauerkraut	Suurchabis

## 8 RESÜMEE

Vorliegende Arbeit beschäftigt sich rundum mit dem Kulturthema Essen und im weiteren Sinne mit der Gastronomie im Kanton Graubünden. Die Arbeit präsentiert für die ganze Schweiz und für den Kanton Graubünden typische Gerichte und Getränke. Es befasst sich mit den historischen Wurzeln dieser Küche und ihren Spezialitäten. Die Spezialitäten der 26 Schweizer Kantone sind eng miteinander verbunden. Sie werden von der Kultur benachbarter Länder wie Frankreich, Deutschland, Österreich oder Italien beeinflusst.

Die Methodik des Arbeitsprozesses ist anhand der Fragestellung aufgebaut, was alles unter das Konzept der Gastronomie fällt und was anschließend damit verbunden wird. Dies wurde dann erläutert.

Das erste Kapitel widmet sich dem Konzept der Gastronomie, seinen Regeln und Besonderheiten. Der Leser erfährt hier, dass Frankreich die Mutter des Essens ist und dass einen Großteil der Gastronomie von den Italienern übernommen wurde. Er lernt, wie Europäer, darunter Franzosen, Schweizer, Österreicher, Deutsche und Italiener, essen. Catering-Einrichtungen sind heute ein wesentliches Service. Nicht alle Kinder haben die Möglichkeit, zu Hause zu essen, dies gilt auch für Mitarbeiter der Unternehmen. Jeder geht gerne in ein Restaurant, um mit seinen Liebsten zu essen und die Atmosphäre zu genießen, die Gastfreundschaft schaffen kann. Aus diesem Grund ist das Catering wichtig, um die gesellschaftlichen Zusammenkünfte für die Gäste angenehmer zu gestalten, bei denen sie normalerweise lokale Spezialitäten essen und trinken.

Darüber hinaus konzentriert sich die Abschlussarbeit auf die Gastfreundschaft, von den ersten Catering-Betrieben in der Schweiz bis hin zu Cafés und ihren Typen. Im Anschluss daran folgt die Geschichte des ersten Cafés in der Schweiz. Das Odeon Café erlebte mehr als jedes andere. Im Café wurden große Geschichten geschrieben. Das Odeon war ein Treffpunkt berühmter Politiker, Schriftsteller, Dichter, Maler und Musiker. Während des Ersten Weltkriegs trafen sich hier Benito Mussolini und Wladimir Iljitsch Lenin. Auch Albert Einstein, Friedrich Dürrenmatt, Max Frisch und Rolf Liebermann besuchten regelmäßig das Café. In den 1970er Jahren wurde das Café geschlossen. Nur ein Drittel blieb bei der Wiedereröffnung als Café erhalten. Die restlichen zwei Drittel wurden als Boutique genutzt. Heute ist von der Boutique eine Apotheke.

Im zweiten Teil der Arbeit kommt der Leser zur Beschreibung von Menüs und spezifischen Gerichten der Schweizer Küche. Die Schweizer Produkte sind weltweit für ihre Qualität bekannt. Durch nationale Spezialitäten wie Schokolade, Käse und seine Arten gelangen wir zum nationalen Gericht Fondue und zu traditionellen Bündner Gerichten. In diesem Kapitel lernen wir das genaue Verfahren zur Herstellung des beliebten getrockneten Rindfleischs oder der kantonalen Capuns kennen. Da es sich nicht um Gerichte handelt, die ins Tschechische übersetzt werden können, werden zur besseren Vorstellung Fotos aller Gerichte im Anhang beigelegt.

Die Arbeit beinhaltet auch eine Einführung in die Arten von Wein, Weinreben, Bier und dem nationalen Erfrischungsgetränk namens Rivella. Der Leser kommt zum Ende der Arbeit, wo er die Unterschiede zwischen dem Essen in der Tschechischen Republik und der Schweiz liest.

Das Ziel der Abschlussarbeit ist eine individuelle Beschreibung der Menüs persönlich besuchter und ausgewählter Restaurants. Die Beschreibung beinhaltet die Einteilung der Spezialitäten in ihre kulturelle Herkunft und die Zusammenstellung eines Wörterbuchs mit dem Namen der Zutaten, die zum Kochen von Speisen benötigt werden. Das Wörterbuch präsentiert die Namen der Rohstoffe aus dem Schweizerdeutschen und übersetzt sie ins Hochdeutsche.

Der Hauptgedanke dieser Arbeit wurde verfolgt und der Leser wurde mit den Grundkonzepten der Gastronomie, Küche, Gastfreundschaft und deren Anwendung in der Praxis vertraut gemacht. Die Arbeit enthält alle Spezialitäten vom ersten etablierten Restaurant und Café bis hin zu Schokolade, Käse, Mövenpick-Kaffee und anderen berühmten nationalen Spezialitäten.

## 9 RESUMÉ

Tato závěrečná práce se nazývá „Stravování jako součást kultury – Gastronomie v kantonu Graubünden“. V práci jsou uvedeny typické pokrmy a nápoje pro Švýcarsko jako celek a pro kanton Graubünden. Zabývá se historickými kořeny této kuchyně a jejími specialitami. Speciality každého z 26 kantonů Švýcarska jsou spolu úzce propojeny. Nechávací se ovlivňovat kulturou sousedních zemí, jako je Francie, Německo, Rakousko nebo Itálie.

Metodika postupu práce je taková, že byla stanovena otázka, co všechno spadá pod pojem gastronomie a s čím se následně pojí. To bylo pak následně rozvedeno.

První kapitola je věnována pojmu gastronomie, jejím pravidlům a zvláštnostem. Čtenář se zde dozvídá, že matkou stravování je Francie, která převzala od Italů mnoho z oblasti gastronomie. Dozvídá se, jak se stravují Evropani, mezi které patří Francouzi, Švýcaři, Rakušané, Němci a Italové. V dnešní době patří stravovací zařízení k nezbytným službám. Ne všechny děti mají možnost se stravovat doma, to samé platí i pro zaměstnance firem. Každý si rád zajde do restaurace na jídlo se svými nejbližšími a užívá si tu atmosféru, kterou pohostinství umí vytvořit. Z tohoto důvodu je důležitý Catering, který má hostům zpříjemnit společenská setkání, při kterých se z pravidla jí a pijí místní speciality.

Dále se závěrečná práce soustředí na pohostinství, dostáváme se od prvních stravovacích zařízení ve Švýcarsku až po kavárny a jejich druhy. Zde následuje příběh první kavárny ve Švýcarsku. Kavárna Odeon toho zažila více než jakákoli jiná. V kavárně se psaly velké příběhy. Odeon byl místem setkání známých politiků, spisovatelů, básníků, malířů a hudebníků. Za první světové války se zde potkával Benito Mussolini a Vladimír Iljič Lenin. Pravidelně navštěvovali kavárnu i Albert Einstein, Friedrich Dürrenmatt, Max Frisch und Rolf Liebermann. V 70. letech se kavárna zavřela, při znovuotevření se zachovala pouze třetina. Zbylé dvě třetiny byly využity jako butik. V dnešní době je z butiku lékárna.

V druhé části práce se čtenář dostává k popisu jídelních lístků a konkrétním pokrmům švýcarské kuchyně. Švýcarské produkty jsou celosvětově známé díky jejich kvalitě. Přes národní speciality, jako je čokoláda, sýr a všechny jeho druhy, se dostáváme k národnímu jídlu Fondue a tradičním pokrmům graubündenské kuchyně. V této kapitole se dozvídáme přesný postup, jak se vyrábí populární sušené hovězí maso nebo kantonální Capuns.

Vzhledem k tomu, že se nejedná o pokrmy, které se dají přeložit do češtiny, budou pro lepší představu v příloze přiloženy fotografie všech jídel.

V práci nechybí ani seznámení s druhy vína, vinné révy, piva a národním nealkoholickým nápojem zvaným Rivella. Čtenář se dostává k závěru práce, kde se dočte o rozdílech mezi stolováním v Čechách a ve Švýcarsku.

Cílem závěrečné práce je individuální popis jídelních lístků osobně navštívených a vybraných restaurací. K popisu patří rozdělení specialit na jejich kulturní původ a následně je sestaven slovník názvu surovin potřebných k uvaření jídla. Slovník představuje názvy surovin ze švýcarské němčiny a převádí je do spisovného jazyka.

Hlavní myšlenka této práce byla dodržena a čtenář byl seznámen se základními pojmy gastronomie, kulinářství, pohostinství a jejich využitím v praxi. Práce obsahuje všechny zvláštnosti od první zavedené restaurace a kavárny až po čokoládu, sýr, kávu Mövenpick a další slavné národní speciality.

## LITERATURVERZEICHNIS

- [1] ABRAHAMS, Marc, 1999. *Der Einfluß von Erdnußbutter auf die Erdrotation — Forschungen, die die Welt nicht braucht*. Basel: Birkhäuser.
- [2] AUGUSTÍN, Jozef, 2003. *Povídání o kávě*. Olomouc: FONTÁNA.
- [3] DEINET, Ulrich und Benedikt STURZENHECKER, 2013. *Handbuch Offene Kinder- und Jugendarbeit*. 4., überarbeitete und aktualisierte Auflage. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- [4] DONATZ, Jacky und Chasper PULT, 2007. *Bündner Küche - Graubünden Cooking - La Cucina dei Grigioni*. Lenzburg: Fona Verlag AG.
- [5] FLAMMER, Dominik, 2009. *Schweizer Käse: Ursprünge, traditionelle Sorten und neue Kreationen*. 2. Edition. Baden: AT Verlag.
- [6] FRITZ, Klaus-Peter und Daniela WAGNER, 2015. *Forschungsfeld Gastronomie: Grundlagen – Einstellungen – Konsumenten*. Wiesbaden: Springer Gabler.
- [7] GNECH, Gisla, 1995. *Essen und Ernährung: Über Hunger und Sattheit, Genuß und Kultur*. Berlin, Heidelberg: Springer Verlag.
- [8] HOFFMANN-WAGNER, Kerstin und Gudrun JOSTES, 2021. *Barrierefreie Events: Grundlagen und praktische Tipps zur Planung und Durchführung*. Wiesbaden: Springer Gabler.
- [9] KERSTING, Norbert, 2008. *Politische Beteiligung: Einführung in dialogorientierte Instrumente politischer und gesellschaftlicher Partizipation*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften.
- [10] KLUGE, Friedrich und Alfred GÖTZE, 1948. *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. 15. Auflage. Berlin: De Gruyter.
- [11] LUND-DURLACHER, Dagmar, Stefan GÖSSLING, Hannes ANTONSCHMIDT, Gudrun OBERSTEINER, Egon SMERAL und Martin WILDENBERG, 2021. *Gastronomie und Kulinaristik*. In PRÖBSTL-HAIDER Ulrike, Dagmar LUND-DURLACHER, Marc OFLES und Franz PRETTENTHALER, 2021. *Tourismus und Klimawandel*. Berlin, Heidelberg: Springer Spektrum.

- [12] MEISEN, Annette, 2010. *DuMont BILDATLAS Tessin: Wo die Schweiz am schönsten ist*. Ostfildern: DuMont.
- [13] PECHLANER, Harald und Michael VOLGGER, 2017. *Die Gesellschaft auf Reisen – Eine Reise in die Gesellschaft*. Wiesbaden: Springer VS.
- [14] POLTÉRA, Maggie, 1979. *Das Kochbuch aus Graubünden*. Dietikon: Verlag Wolfgang Hölker.
- [15] PRÖBSTL-HAIDER Ulrike, Dagmar LUND-DURLACHER, Marc OFLES, Franz PRETTENTHALER, 2021. *Tourismus und Klimawandel*. Berlin, Heidelberg: Springer Spektrum.
- [16] ReNovium, 2012. *Restaurationsfach - Handbuch für die Praxis*. 2. Auflage. Bern: ReNovium GmbH.
- [17] SALAČ, Gustav, 2004. *Stolničení*. Praha: Fortuna.
- [18] SCHWARTZ, Udo B., 1993. *First Class: In Spitzen-Restaurants und Top-Hotels professionell auftreten*. Wiesbaden: Gabler Verlag.
- [19] STARZINGER, Anneli, 2000. *Kommunikationsraum Szenekneipe: Annäherung an ein Produkt der Erlebnisgesellschaft*. Wiesbaden: Deutscher Universitäts-Verlag.
- [20] TEUTEBERG, Hans Jürgen, Gerhard NEUMANN und Alois WIERLACHER, 1997. *Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag.
- [21] VEHLING, Paul, 1910. *Die Moral des Hotels: Tischgespräche*. New York: L. DIDION & CO., VERLAG.
- [22] WIERLACHER, Alois, Hrsg., 2017. *Jahrbuch für Kulinaristik: The German Journal of Food Studies and Hospitality. Wissenschaft — Kultur — Praxis*. 1. Band. München: IUDICIUM Verlag GmbH.
- [23] ZRYD, Amedee, Thomas LIECHTI und Jean-Louis WAGNIÈRE, 1999. *Das Laser-Raclette*. In: ABRAHAMS Marc (eds): *Der Einfluß von Erdnußbutter auf die Erdrotation — Forschungen, die die Welt nicht braucht*. Basel: Birkhäuser.

## INTERNETQUELLENVERZEICHNIS

- [1] „Die ODEON Geschichte“, Odeon.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://odeon.ch/de/geschichte/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [2] „Geschichte“, Waag.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.waag.ch/geschichte/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [3] „Grimsel Hospiz im Sommer“, Grimselwelt.ch, 07-Dez-2020. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.grimselwelt.ch/grimselhotels/grimsel-hospiz/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [4] gotthardpass, „St. Gotthard - Passo San Gottardo“, Passosangottardo.ch, 21-Juni-2019. [Online]. Verfügbar unter: <https://passosangottardo.ch/de/st-gotthard/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [5] „Gastronomie“, Wortbedeutung.info. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.wortbedeutung.info/Gastronomie/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [6] „Was ist Catering? Eine Definition“, Heycater.com. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.heycater.com/de/hub/hey-wiki/was-ist-catering-eine-definition>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [7] gotthardpass, „Unterkünfte - Passo San Gottardo“, Passosangottardo.ch, 21-Juni-2019. [Online]. Verfügbar unter: <https://passosangottardo.ch/de/unterkunfte/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [8] „Altbasel - Les Trois Rois / Hotel Drei Könige“, Altbasel.ch. [Online]. Verfügbar unter: [https://altbasel.ch/haushof/les\\_trois\\_rois.html](https://altbasel.ch/haushof/les_trois_rois.html). [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [9] Ü. das Les Trois Rois gibt es unzählige Geschichten. Napoléon, D. Q. E. Ii., P. Picasso, und W. N. V. B. N. im G. D. Les Trois Rois ihren Eintrag finden., „Grosses Hotel – Grosse Geschichte“, Lestroisrois.com. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.lestroisrois.com/media/105455/geschichte-de.pdf>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [10] „Statistiken zur Gastronomie in der Schweiz“, Statista.com. [Online]. Verfügbar unter: <https://de.statista.com/themen/3322/gastronomie-in-der-schweiz/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].



- [11] „Duden“, Duden.de. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.duden.de/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [12] „Geschichte - Mövenpick Fine Foods“, Moevenpick-finefoods.com, 28-Okt-2018. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.moevenpick-finefoods.com/geschichte/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [13] T. (tory) Czartowski, „Markenlexikon“, Brandslex.de. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.brandslex.de/markenlexikon/cover/m/markenlexikon-moevenpick>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [14] Trinkkontor.de. [Online]. Verfügbar unter: [https://bs.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/6/2017/05/trinkkontor-buchtaleck\\_schmidt-broschuere-speisekarten.pdf](https://bs.trinkkontor.de/wp-content/uploads/sites/6/2017/05/trinkkontor-buchtaleck_schmidt-broschuere-speisekarten.pdf). [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [15] ServiceTeam, „Eine kleine Geschichte der Speisekarte [Gastartikel]“, Speisekarte.de, 14-Jan-2014. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.speisekarte.de/blog/2014/01/14/geschichte-der-speisekarte/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [16] „Die Menüregeln. 1. Das Menü Muss zum Anlass passen. Dabei müssen vom Wirt folgende Einzelpunkte berücksichtigt werden“., Docplayer.org. [Online]. Verfügbar unter: <https://docplayer.org/46226410-Die-menueregeln-1-das-menue-muss-zum-anlass-passen-dabei-muessen-vom-wirt-folgende-einzelpunkte-beruecksichtigt-werden.html>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [17] „Sechs Gründe für den Erfolg der Schweizer Schokolade“, Houseofswitzerland.org. [Online]. Verfügbar unter: <https://houseofswitzerland.org/de/swisstories/geschichte/sechsgruende-fuer-den-erfolg-der-schweizer-schokolade>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [18] „Cailler, François-Louis“, Hls-dhs-dss.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/030578/2003-03-20/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [19] „Chocosuisse“, Chocosuisse.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.chocosuisse.ch/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [20] S. M. S. Genossenschaft, „Schweizer Milch & saisonale Rezepte“, Swissmilk.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.swissmilk.ch/de/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].

- [21] „Unser Schweizer Käse“, Schweizerkaese.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.schweizerkaese.ch/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [22] „Geschichte & Herkunft“, Raclette-du-valais.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.raclette-du-valais.ch/raclette-du-valais/geschichte-herkunft>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [23] B. F. K. Bak, „Startseite“, Lebendige-traditionen.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.lebendige-traditionen.ch/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [24] A. Di Domenico, „15 typische Schweizer Produkte“, Bestswiss.ch, 15-Juni-2017. [Online]. Verfügbar unter: <https://bestswiss.ch/typische-schweizer-produkte>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [25] „Mit Ovo kannst du's nicht besser. Aber länger“, Ovomaltine.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.ovomaltine.ch/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [26] „Caotina: Genuss aus Schweizer Schokolade“, Caotina.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.caotina.ch>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [27] Swisswine.ch. [Online]. Verfügbar unter: [https://swisswine.ch/sites/default/files/professionals/swisswine\\_bookazine\\_d\\_web.pdf](https://swisswine.ch/sites/default/files/professionals/swisswine_bookazine_d_web.pdf). [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [28] „Bierstile - bier.swiss – Schweizer Brauerei-Verband“, Bier.swiss. [Online]. Verfügbar unter: <https://bier.swiss/rund-ums-bier/bier/biersorten/>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [29] H. M. ch Webagentur: MySign© 2021 Switzerland, „Suure Moscht“, Ramseier.ch. [Online]. Verfügbar unter: [https://www.ramseier.ch/de/suure-moscht-\\_content---4--1028.html](https://www.ramseier.ch/de/suure-moscht-_content---4--1028.html). [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [30] „Produkte Patrimoine culinaire“, Patrimoineculinaire.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.patrimoineculinaire.ch/Produkte?text=&canton=10&categorie=>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [31] „Willkommen - Flüela Hospiz“, Flueela-hospiz.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.flueela-hospiz.ch>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].

- [32] R. Chur, „Rätushof Chur“. [Online]. Verfügbar unter: <https://raetushof.ch> [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [33] „Hotel Danilo Pianta“, Danilo.ch. [Online]. Verfügbar unter: <https://www.danilo.ch/sites/index.php?lang=DE&id=3>. [Zugegriffen: 11-Apr-2021].
- [34] Rivella.ch. [Online]. Verfügbar unter: <http://rivella.ch/de/>. [Zugegriffen: 12-Apr-2021].
- [35] „Bedürfnispyramide: Definition und Nutzen“. Mai J. Karrierebibel.de. 2-Februar-2017 [Online]. Verfügbar unter: <https://karrierebibel.de/beduerfnispyramide-maslow/>. [Zugegriffen: 12-Apr-2021].
- [36] „Schweiz - Beschäftigte Gastronomie nach Quartalen 2020“. Statista.com. [Online]. Verfügbar unter: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/433002/umfrage/beschaefigte-in-der-gastronomie-in-der-schweiz-nach-quartalen/>. [Zugegriffen 18-Apr-2021].
- [37] „Schweiz - Umsatz in der Branche Gastronomie“. Statista.com. [Online]. Verfügbar unter: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/432905/umfrage/umsatz-in-der-gastronomiebranche-in-der-schweiz/>. [Zugegriffen 18-Apr-2021].
- [38] Lemenu.ch. [Online]. Verfügbar unter: [https://rezepte.lemenu.ch/images/promo\\_images/spree/tx\\_netvlmerdb\\_recipes/000/006/977/promo/LM201801\\_12.jpg?1537903849](https://rezepte.lemenu.ch/images/promo_images/spree/tx_netvlmerdb_recipes/000/006/977/promo/LM201801_12.jpg?1537903849). [Zugegriffen: 18-Apr-2021].
- [39] Pinimg.com. [Online]. Verfügbar unter: <https://i.pinimg.com/originals/10/00/b9/1000b973719649c6d5171b5329d34836.jpg>. [Zugegriffen: 18-Apr-2021].
- [40] Bettybossi.ch. [Online]. Verfügbar unter: [https://m.bettybossi.ch/static/rezepte/x/bb\\_wube121001\\_0056a\\_x.jpg](https://m.bettybossi.ch/static/rezepte/x/bb_wube121001_0056a_x.jpg). [Zugegriffen: 18-Apr-2021].
- [41] Chefkoch-cdn.de. [Online]. Verfügbar unter: <https://img.chefkoch-cdn.de/rezepte/1977571320932680/bilder/1274849/crop-960x720/pizokel-mit-lauch.jpg>. [Zugegriffen: 18-Apr-2021].
- [42] Fooby.ch. [Online]. Verfügbar unter: [https://recipecontent.fooby.ch/16350\\_3-2\\_1920-1280.jpg](https://recipecontent.fooby.ch/16350_3-2_1920-1280.jpg). [Zugegriffen: 18-Apr-2021].

## ANHANGSVERZEICHNIS

Anhang Nr. 1 Gerstensuppe .....	58
Anhang Nr. 2 Bündnerfleisch .....	58
Anhang Nr. 3 Capuns .....	58
Anhang Nr. 4 Pizokels .....	59
Anhang Nr. 5 Maluns .....	59
Anhang Nr. 6 Birnbrot & Nusstorte .....	59
Anhang Nr. 7 Speisekarte Hotel Danilo Pianta, Savognin .....	60
Anhang Nr. 8 Speisekarte Hotel & Restaurant Mira Tödi, Feldis .....	68
Anhang Nr. 9 Speisekarte Bergrestaurant Ustria Startgels, Flims .....	77
Anhang Nr. 10 Speisekarte Flüela Hospiz, Flüela Pass .....	83
Anhang Nr. 11 Speisekarte Speiserestaurant Rätushof, Chur .....	92
Anhang Nr. 12 Geschichte Hotels Les Trois Rois .....	99

### Anhang Nr. 1 Gerstensuppe<sup>95</sup>



### Anhang Nr. 2 Bündnerfleisch<sup>96</sup>



### Anhang Nr. 3 Capuns<sup>97</sup>



---

<sup>95</sup> Lemenu.ch. [Online]. Verfügbar unter:

[https://rezepte.lemenu.ch/images/promo\\_images/spree/tx\\_netvlmerdb\\_recipes/000/006/977/promo/LM201801\\_12.jpg?1537903849](https://rezepte.lemenu.ch/images/promo_images/spree/tx_netvlmerdb_recipes/000/006/977/promo/LM201801_12.jpg?1537903849). [Zugegriffen: 18-Apr-2021].

<sup>96</sup> Pinimg.com. [Online]. Verfügbar unter:

<https://i.pinimg.com/originals/10/00/b9/1000b973719649c6d5171b5329d34836.jpg>. [Zugegriffen: 18-Apr-2021].

<sup>97</sup> Bettybossi.ch. [Online]. Verfügbar unter:

[https://m.bettybossi.ch/static/rezepte/x/bb\\_wube121001\\_0056a\\_x.jpg](https://m.bettybossi.ch/static/rezepte/x/bb_wube121001_0056a_x.jpg). [Zugegriffen: 18-Apr-2021].

#### Anhang Nr. 4 Pizokels<sup>98</sup>



#### Anhang Nr. 5 Maluns<sup>99</sup>



#### Anhang Nr. 6 Birnbrot & Nusstorte<sup>100</sup>



<sup>98</sup> Chefkoch-cdn.de. [Online]. Verfügbar unter: <https://img.chefkoch-cdn.de/rezepte/1977571320932680/bilder/1274849/crop-960x720/pizokel-mit-lauch.jpg>. [Zugegriffen: 18-Apr-2021].

<sup>99</sup> Fooby.ch. [Online]. Verfügbar unter: [https://recipecontent.fooby.ch/16350\\_3-2\\_1920-1280.jpg](https://recipecontent.fooby.ch/16350_3-2_1920-1280.jpg). [Zugegriffen: 18-Apr-2021].

<sup>100</sup> Persönliches Foto der Autorin der Arbeit

## Anhang Nr. 7 Speisekarte Hotel Danilo Pianta, Savognin



Die Gerichte mit folgendem Symbol sind vegetarisch. ✓

### Kleine Karte von 14.00-17.00 Uhr (Take-Away auch möglich)

#### Sandwich mit

Kochschinken, Salami oder Käse ✓	Fr.	6.00
Bündner-Trockenfleisch, Rohschinken	Fr.	7.00

Blattsalat	Fr.	9.50	✓
Gemischter Salat	Fr.	10.50	✓
Wurstsalat garniert	Fr.	16.00	
Wurst-Käsesalat garniert	Fr.	18.00	

Bündner Gerstensuppe	Fr.	9.00
Bündner Trockenfleisch / Gemüse		

Klare Rinds- oder Gemüsesuppe Flädli	Fr.	8.00
---	-----	------

Portion Pommes frites	Fr.	9.00	✓
Kartoffelrösti / Gemüse / Spiegeleie	Fr.	16.00	✓
Kartoffelrösti / Speck / Spiegeleie	Fr.	18.00	
Spaghetti "Pomodoro" / Tomatensauce	Fr.	17.00	✓
Spaghetti "Bolognese" / Rindshackfleischsauce	Fr.	19.00	
Kalbsbratwurst vom Grill Zwiebelsauce / Rösti	Fr.	21.00	
Chicken Nuggets Pommes frites	Fr.	23.00	
Schweinsschnitzel vom Grill Kräuterbutter / Pommes frites	Fr.	26.00	

Preise inkl. 7.7% MWST



## Bündner Spezialitäten

### **Bündner Pizokels**

Bergkäse / Petersilien Gremolata

Fr. 22.00 

### **Surseser Capuns**

Mangoldblatt / Spätzliteig / Bündner Trockenfleisch /  
Milchbouillon / Bergkäse

Fr. 27.00

### **Maluns**

Bergkäse / Apfelmus

Fr. 24.00

Herkunftsbezeichnung:

Kalb/Schwein/Geflügel/Rind/  
Hackfleisch/Wurstwaren/Käse/Eier: Schweiz

Lieber Gast,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Zu 100% können wir Spuren von Gluten und andere Allergienverursacher nicht ausschliessen, da wir keine eigene separate Küche für diese Art Produktion aufweisen können.

Danke für Ihr Verständnis

Ihr DANILO PIANTA Team



# Kinderkarte



## Vorspeisen

Gemischter Salat oder grüner Salat	Fr. 4.00
Bündner Gerstensuppe	Fr. 4.00

## Hauptspeisen

Rösti mit Spiegelei	Fr. 8.00
Gemüseteller mit Reis	Fr. 8.00
Spaghetti Napoli	Fr. 8.00
Spaghetti Bolognese (Rind)	Fr. 8.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce (ohne Pilze)	Fr. 12.00
Bündner Capuns mit Bratensauce	Fr. 9.00
Chicken Nuggets	Fr. 10.00
Felchen Fischknusperli	Fr. 10.00

## Wienerschnitzel

vom Schwein	Fr. 10.00
vom Kalb	Fr. 16.00

## Gegrilltes

vom Schwein	Fr. 10.00
vom Kalb	Fr. 16.00

**Diese Speisen servieren wir Ihnen mit einer Beilage nach Wahl:  
Pommes frites, Rösti, Pizokels,  
Reis oder Nudeln**

## Dessert

1 Kugel Glace* nach Wahl mit einem Überraschungsei	Fr. 6.50
--	----------

\*Zur Auswahl: Vanille, Chocolat, Erdbeere, Stracciatella, Caramel, Mocca, Joghurt Natur, Zwetschgen- oder Zitronensorbet

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7 % MwSt.

Die Gerichte mit folgendem Symbol sind vegetarisch.



## Kalte Vorspeisen

Blattsalat	Fr. 9.50	
Gemischter Salat	Fr. 10.50	
Nüsslisalat mit...		
Ei	Fr. 13.00	
Savogniner Ziegenkäse	Fr. 16.00	

Wählen Sie zwischen französischer, italienischer  
oder Kürbis-Birnen Salatsauce.

<b>Bündner Trockenfleischteller</b>	Fr. 15.00
Bündnerfleisch / Rohschinken	

## Suppen

<b>Bündner Gerstensuppe</b>	Fr. 9.00
Bündner Trockenfleisch / Gemüse	
<b>Klare Rinds- oder Gemüsesuppe</b>	Fr. 8.00
Flädli	

## Warme Vorspeisen

<b>Crevetten gebraten</b>	Fr. 18.00
Nudeln / Petersilien Gremolata	

## Hauptspeisen (Grill und Pfannengerichte)

Rindsfiletsteak	Fr. 52.00
Kalbsschnitzel	Fr. 39.00
Schweinsschnitzel	Fr. 29.00
Pouletbrust	Fr. 28.00
Felchenknusperli	Fr. 34.00
Crevetten	Fr. 36.00

Sie können wählen zwischen:  
Kräuterbutter / tomatisierte Pfeffersauce /  
Rahmsauce mit Champignons oder Petersilien-Gremolata

### Wienerschnitzel

vom Kalb	Fr. 39.00
vom Schwein	Fr. 29.00

### Cordon Bleu

vom Kalb	Fr. 41.00
vom Schwein	Fr. 31.00

Diese Speisen servieren wir Ihnen mit Gemüse sowie eine Beilage nach  
Wahl: Pommes frites, Rösti, Pizokels,  
Reis oder Nudeln

Auf Wunsch gerne auch mit einem Salat oder Gemüsebeilage.

## Bündner Gerichte

### Maluns

Bündner Kartoffelgericht / Apfelmus / Bergkäse

Fr. 24.00 ✓

### Capuns

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig /  
Bündner Trockenfleisch / Milchbouillon / Bergkäse

Fr. 27.00

### Pizokels

Bergkäse / Petersilien-Gremolata

Fr. 22.00 ✓

Folgende Produkte stammen von einem Produzenten  
aus dem Parc Ela:

Ziegenkäse: Hof Rudolf Balestra Savognin

Gerste: Gran Alpin, Tiefencastel

Bergkäse: Berg Käserei Savognin



## Kartoffelrösti mit...

### Kalbsgeschnetzeltes

Rahmsauce / Champignons / Gemüse

Fr. 37.00

### Kalbsbratwurst

Zwiebelsauce

Fr. 21.00

### Spiegelei / Gemüse

Fr. 16.00 ✓

### Spiegelei / Speck

Fr. 18.00

## Spaghetti oder Nudeln mit...

### Bolognese (Rind)

Fr. 19.00

### Pomodoro

Fr. 17.00 ✓



## Vegetarische Gerichte

Süßkartoffel Curry  
Reis

Fr. 23.00 

Weizen Seitan  
Rahmsauce / Champignons / Rösti / Gemüse

Fr. 28.00 

## Familienplatte „Danilo“

für 2 Erwachsene und Kinder

Schweinsschnitzel vom Grill 150 g  
Schweinsschnitzel paniert 150 g  
Pouletbrust vom Grill 150 g  
Kalbsbratwürste 150 g  
Chicken - Nuggets 150 g  
Pommes frites / Nudeln / Gemüse  
Kräuterbutter / Bratensauce

**Preis für die ganze Familie Fr. 84.00**



Lieber Gast,

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Zu 100% können wir Spuren von Gluten und andere Allergienverursacher nicht ausschliessen, da wir keine eigene separate Küche für diese Art Produktion aufweisen können.

Danke für Ihr Verständnis.

Ihr DANILO PIANTA Team

Alle Gerichte können Sie auch als Take Away bestellen

Herkunftsbezeichnung:

Kalb/Schwein/Geflügel/Rind/  
Hackfleisch/Wurstwaren/Käse/Eier  
Schweiz

Felchen / Raumlachs / Zander  
Zucht-Aquakultur Schweiz

Crevetten Zucht-Aquakultur ACC zertifiziert:  
Vietnam (antibiotikafrei)

Die Preise verstehen sich inkl. 7,7 % MwSt.

## Anhang Nr. 8 Speisekarte Hotel & Restaurant Mira Tödi, Feldis

### Vorspeisen

#### Salate

Grüner Salat	CHF	9,50
Gemischter Salat	CHF	12,50
Grosser Salatteller	CHF	18,50
Wurst Salat einfach	CHF	15,50
Wurst-Käse Salat einfach	CHF	15,50
Wurst Salat garniert	CHF	19,50
Wurst-Käse Salat garniert	CHF	19,50

#### Salatsaucen nach Wahl

French Dressing, Italienisch Dressing, Joghurt Dressing  
Romanisch (French- und Italienisches Dressing)

#### Suppen

Gemüsecremesuppe	(Hausgemacht)	CHF	9,50
Tomatencremesuppe	(Hausgemacht)	CHF	9,50
Bündner Gerstensuppe	(Hausgemacht)	CHF	11,50

## Für den kleinen Hunger

### Kalte Speisen

**Salsiz Teller** CHF 14,50  
mit Brot

**Käse Teller** CHF 14,50  
mit verschiedenen Käsesorten

### Sandwichs

**Salami, Schinken, Käse** CHF 6,50

**Bündnerfleisch, Rohschinken** CHF 8,50

### Toast

**Toast Croque Monsieur**  
Schinken und Käse auf Toastbrot, überbacken CHF 11,50

**Toast Madame**  
Schinken, Käse auf Toastbrot, überbacken mit einem  
Spiegelei CHF 12,50

**Toast Hawaii**  
Schinken, Ananas, Käse auf Toastbrot,  
überbacken CHF 14,50

### Warme Speisen

**Portion Pommes Frites** CHF 7,50

**Chicken Nuggets** 7 Stk. CHF 13,50

**Chicken Nuggets mit Pommes Frites** 7 Stk. CHF 19,50

**Poulet Flügel** 5 Stk. CHF 13,50

**Poulet Flügel mit Pommes Frites** 5 Stk. CHF 19,50



## Fleischspezialitäten

### Vom Poulet

**Poulet Brust mit Kräuterbutter** 200g CHF 21,50

**Reis Casimir** CHF 24,50

Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten garniert

### Vom Schwein

**Schweinesteak mit Kräuterbutter** 200g CHF 21,50

**Paniertes Schnitzel** 200g CHF 23,50

**Schnitzel an Pilzrahmsauce** 200g CHF 26,50

### Vom Rind

**Entrecote mit Kräuterbutter** 200g CHF 34,50

**Entrecote an Pfefferrahmsauce** 200g CHF 36,50

mit Grünen Pfefferkörnern und Rahmsauce

### Inklusive Beilage nach Wahl:

**Pommes Frites, Rösti, Nudeln, Reis  
und mit Gemüse garnitur**

### Fleischherkunft

**Wurstwaren:** Schweiz, Italien

**Poulet:** Schweiz, Italien

**Schweinefleisch:** Schweiz

**Rindsfleisch:** Schweiz, Argentinien

## Bündner- und Schweizer-Spezialitäten

### Bündnerspezialitäten

<b>Pizokels überbacken</b> (Hausgemacht) mit Landjäger, Bündnerfleisch, Rohschinken, Zwiebeln	CHF	24,50
<b>Gemüse Pizokels</b> (Hausgemacht) mit verschiedenen Gemüsen	CHF	21,50
<b>Capuns</b> (Hausgemacht) mit Landjäger, Rohschinken, Bündnerfleisch, Speckwürfel	CHF	24,50
<b>Gemüse Capuns</b> (Hausgemacht) mit verschiedenen Gemüsen	CHF	21,50
<b>Maluns</b> (Hausgemacht) mit Bergkäse und Apfelmus	CHF	24,50
<b>Churer Fleischtorte</b> mit Pommes Frites	CHF	19,50
<b>Bündner Teller</b> mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck, Käse	CHF	26,50

### Rösti

<b>Rösti mit Spiegelei</b> (Vegi)	CHF	17,50
<b>Gemüse Rösti</b> (Vegi) mit verschiedenen Gemüsen	CHF	19,50
<b>Winzer Rösti</b> mit Schinken, Käse gratiniert und einem Spiegelei	CHF	19,50

## Flammkuchen wie im Elsass

### TARTE FLAMGÈE

<b>Original</b> mit Crème, feingeschnittenem Speck und Zwiebeln	CHF 14.50
<b>Gratinée</b> mit Crème, feingeschnittenem Speck und Zwiebeln, gratiniert mit Gruyère	CHF 15.50
<b>Hawai</b> mit Crème, Ananas, gekochtem Schinken und Käse	CHF 16.50
<b>Lachs</b> ✓ mit Crème, Zwiebeln, Lachs und Dill	CHF 17.50
<b>Münster</b> mit Crème, Zwiebeln, Münsterkäse, Schwarzwälderrohschinken	CHF 18.50
<b>Gemüse</b> ✓ mit Crème, verschiedenen Gemüsen	CHF 16.50
<b>Provance</b> mit Crème, Zwiebeln, Oliven, Speck, Knoblauch, Tomaten und Kräuter der Provance	CHF 17.50
<b>Feta</b> ✓ mit Crème, Zwiebeln, Oliven, Feta und Kräuter der Provance	CHF 16.50

## Flammkuchen wie im Elsass

### TARTE FLAMGÈE

<b>4 Fromage</b> ✓ mit Crème, Camembert, Roquefort, Gruyère und Bresse bleu	CHF 17.50
<b>Elssäser Art</b> mit Crème, Speck, Zwiebeln, Münsterkäse und Schwarzwälderroschinken	CHF 18.50
<b>Schwarzwälder Roschinken</b> mit Crème, Zwiebeln und Schwarzwälderroschinken	CHF 17.50
<b>Thon</b> ✓ mit Crème, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Thonfisch	CHF 17.50
<b>Peperoncini "Achtung scharf"</b> mit Crème, Zwiebeln, Speck und scharfe Peperoncini	CHF 15.50



## **CORDON-BLEU**

**Auch für den kleinen Hunger erhältlich**

**Vom Schwein**

<b>Cordon bleu "Bündner Art"</b>	<b>200g</b>	CHF	32,50
Gefüllt mit Bündner Fleisch und Bergkäse	<b>120g</b>	CHF	26,50
<b>Cordon bleu "à la Chef"</b>	<b>200g</b>	CHF	29,50
Gefüllt mit Salami, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Käse	<b>120g</b>	CHF	23,50
<b>Cordon bleu "Mexikanische Art"</b>	<b>200g</b>	CHF	29,50
Gefüllt mit Schinken, Peperoncini, Salami, Käse	<b>120g</b>	CHF	23,50
<b>Cordon bleu "Martina"</b>	<b>200g</b>	CHF	29,50
Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Pfefferkäse	<b>120g</b>	CHF	23,50
<b>Cordon bleu paniert</b>	<b>200g</b>	CHF	29,50
Gefüllt mit Schinken und Gruyere	<b>120g</b>	CHF	23,50
<b>Cordon bleu "Tessiner Art"</b>	<b>200g</b>	CHF	28,50
Gefüllt mit Salami und Mozzarella	<b>120g</b>	CHF	22,50
<b>Cordon bleu "Gorgonzola"</b>	<b>200g</b>	CHF	28,50
Gefüllt mit Schinken und Gorgonzola	<b>120g</b>	CHF	22,50
<b>Cordon bleu "Indische Art"</b>	<b>200g</b>	CHF	28,50
Gefüllt mit Schinken, Ananas, Curry und Käse	<b>120g</b>	CHF	22,50
<b>Cordon bleu "XXL"</b>	<b>350g</b>	CHF	50,50
Gefüllt mit Schinken und Käse			

**Inklusive Beilage nach Wahl:**

**Pommes Frites, Rösti, Nudeln, Reis**

**und mit Gemüse garnitur**

## Unsere Empfehlung

## Unsere Hausspezialitäten

### Cordon bleu vom Schwein

<b>Cordon bleu à la crème</b>	<b>200g</b>	CHF	31.50
Gefüllt mit Schinken, Käse an Champignons Sauce	<b>120g</b>	CHF	25.50
<b>Cordon bleu Natur</b>	<b>200g</b>	CHF	28.50
Gefüllt mit Speck, Käse, Zwiebeln und frischen Kräutern	<b>120g</b>	CHF	22.50
<b>Cordon bleu Mira Tödi</b>	<b>200g</b>	CHF	28.50
Gefüllt mit Schinken, Camembert und Preiselbeere	<b>120g</b>	CHF	22.50
<b>Cordon bleu "Kiki"</b>	<b>200g</b>	CHF	28.50
Gefüllt mit Spinat, Speck, Käse	<b>120g</b>	CHF	22.50
<b>Cordon bleu "Elssäser Art"</b>	<b>200g</b>	CHF	28.50
Gefüllt mit Zwiebeln, Speck, Münsterkäse	<b>120g</b>	CHF	22.50

**Inklusive Beilage nach Wahl:  
Pommes Frites, Rösti, Nudeln, Reis  
und mit Gemüse garnitur**



## Für unsere jüngsten Gäste

<b>Wienerli mit Pommes Frites</b>	CHF	13,50
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites	CHF	13,50
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Pommes Frites	CHF	13,50

## Fleischlose Gerichte

<b>Curry Reis</b> mit Früchten an Curryrahmsauce	CHF	17,50
<b>Gemüse Teller</b> mit verschiedenen Gemüsen	CHF	17,50
<b>Fischknusperli mit Tartaresauce</b> mit gemischtem Salat oder Pommes Frites	<b>7 Stk.</b>	CHF 19,50

Anhang Nr. 9 Speisekarte Bergrestaurant Ustria Startgels, Flims

GRANDIS  
USTRIA STARTGELS

Speisekarte

Winter 2017/18



Unter der Dachmarke GRANDIS sind die Bergrestaurants Startgels, Naraus und Segnes sowie das GRANDIS Ustria da vin zusammen gefasst. Ueli Grand setzt auf die Individualität jedes einzelnen Restaurants und damit auf eine kulinarische Vielfalt in der Bergwelt.

## **Startgels**

### **Die kulinarische Verführung am offenen Feuer**

***Mitten im Flimser Wander- und Skigebiet werden Sie mit köstlichen Grillspezialitäten und sämiger Polenta vom offenen Feuer verwöhnt. Hausgemachte Teigwaren, täglich frisches Holzofenbrot und feinste Desserts runden das kulinarische Angebot ab. Dazu ein guter Wein aus Ueli Grands bestens bestücktem Weinkeller.***

### **GRANDIS – Die Vinothek im rocksresort**

Das jüngste Kind dieser Familie ist das GRANDIS ustria da vin im rocksresort in Laax. Hier können Sie aus über 1000 Weinen Ihren Lieblingswein auswählen und ihn zu köstlichen Grilladen, zu einem Raclette vom offenen Feuer oder zu feinen Antipasti geniessen. Lernen Sie neue Weine bei unseren beliebten Degustationen kennen, die wir auf unserer Website [www.grandislaax.ch](http://www.grandislaax.ch) ankündigen.

### **Naraus – Die Flimser Sonnenterrasse**

Die grosse Sonnenterrasse mit der herrlichen Aussicht auf die Bündner Bergwelt zieht im Sommer und Winter Wanderer, Sportler und Skifahrer an. Hier lässt es sich in bequemen Liegestühlen ausruhen und die Sonne geniessen. Für den kleinen und grossen Hunger gibt es feine Gerichte und Schleckmäuler freuen sich auf die täglich frischen Kuchen.

### **Segnes – Die Berghütte im UNESCO-Weltnaturerbe**

Die Segneshütte auf einer Höhe von 2100 Metern liegt mitten im UNESCO-Weltnaturerbe „Tektonikarena Sardona“. Geniessen Sie Bündner Spezialitäten auf der grossen Sonnenterrasse oder verbringen Sie eine romantische Nacht in den Bergen (Doppelzimmer, Massenlager).

## Suppen und Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	Denní polévka	Gross	13.00
		Klein	10.00
<b>Safran-Brotssuppe</b>	Chlebová polévka se šafránem	Gross	14.00
		Klein	11.00
<b>Blattsalat</b>	Listový salát		12.00
<b>Gemischter Salat</b>			13.00
<b>Bio Büffel-Burrata auf Randen-Carpaccio</b>			18.00
mit Wasabi und Bratapfelschnitzen Něco jako mozzarella a carpaccio			
<b>Nüsslisalat</b>	nature		14.00
Polníček	vařené a chlebové křoustky Ei und Brot-Croustons		16.00
	huby a slanina Pilze und Speck		17.00
<b>Telecí</b>			
<b>Kalbsfilet-Carpaccio</b>			28.00
mit Trüffelöl, Pecorino und Pilzen langševj olej sýr houby			
<b>Krabbensalat</b>			21.00
auf Chicorée mit Orangen garniert cikorka pomerančovou ozdobou			
<b>Alaska Wildlachs</b>	Divoký losos		24.00
begleitet von Meerrettichschaum, Rösti doprovázený křenovým šňamem brambory und lauwarmem Erbsenpüree vlažně hrálkové píce			
<b>Vorspeiseteller</b>	masové a sýrové speciality		
verschiedene Fleisch- und Käsespezialitäten z omáček s chlebem z pece			
		Gross	29.00
		Klein	21.00
<b>Gemischter Käseteller</b>	sýrový kalíšek		21.00
Holzofenbrot und Früchtetsehnf chleba a ovocí z pece			
<b>Startgelder Winterhit:</b>			34.00
<b>Trio von Kalbsfilet-Carpaccio, Carpaccio z telecího masa</b>			
<b>Alaska Wildlachs und Scampi</b> Divoký losos a krevetky			

## Hausgemachte Pasta

(als Vorspeisen: Reduktion CHF 6.00)

### <sup>těstoviny</sup> Pappardelle\*\*\*

<sup>jární cibule lilék</sup> Artischocken, Cipolotti, Auberginen und getrocknete Tomaten	25.00
<sup>těstoviny ostrá rajčatová omáčka slanina</sup> Arrabbiata (scharfe Tomatensauce, Speckwürfel)	19.00
<sup>mleko hovädzí</sup> Bolognese (Gehacktes Rindfleisch)	20.00
<sup>čerstvá rajčatová omáčka</sup> Frische Tomatensauce	18.00
<sup>kravety a zeleninová omáčka se zeleninovým provázky</sup> Scampi und Safransauce mit Gemüsestreifen	32.00

### <sup>hoky</sup> Gnocchi

<sup>rajčata čerstvá</sup> Tomaten und frischer Basilikum	23.00
<sup>divoký losos plátky</sup> Rucola-Pesto und Wildlachs-Tranche	31.00
<sup>plátky</sup> RETO'S Äplertortelloni mit Apfelkompott und Bündnerfleisch-Streifen gefüllt mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Rahm und Alpkäse <sup>plátky</sup>	26.00

## Polenta

(täglich am offenen Feuer nach eigenem Rezept zubereitet)

<sup>přírodní</sup> Nature	14.00
<sup>alpský sýr</sup> Alpkäse	23.00
<sup>telecí játra</sup> Kalbsleber	33.00
<sup>červené víno s sýr pečeny</sup> Rotweinsbirne mit Gorgonzola überbacken	25.00
<sup>čerstvá houba hrášek</sup> Frische Pilze	24.00
<sup>lilek gratinovaný</sup> Auberginen-Gratin	26.00
Bolognese	21.00
<sup>rajčatová omáčka</sup> Tomatensauce	18.00

\*\*\* alle Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich

# Grilladen vom offenen Feuer

	příloha <b>Beilage</b>	chleba <b>Brot</b>
vepřová klobása Schweinsbratwurst	19.00	13.00
Speck slanina	21.00	15.00
Costini žebírka	26.00	20.00
Schweinskotelett kotleta	27.00	21.00
	<b>Maxi</b>	<b>Mini</b>
Kalbspaillard	46.00	35.00
telecí kotleta Kalbskotelett	51.00	
ječněň Lammcarré	48.00	37.00
srně Hirschfilet	47.00	36.00
hověz Rindshohrücken	48.00	37.00
hověz Rindsfilet Angus	54.00	43.00

příloha  
**Beilagen**  
 smažený brambor nebo polenta a zelenina  
 Bratkartoffeln, oder Polenta und Gemüse,  
 pedávková s domácími bylinkami a bečvikami  
 dazu hausgemachte Kräuter- und Preiselbeerbutter

## Fleischdeklaration

vepřová telecí  
Schwein, Kalb  
hověz  
Rind  
ječněň  
Lamm  
divoké  
Wild

švýcarské  
Schweiz  
irské  
Irland  
irské australské  
Irland, Australien  
rakouské  
Oesterreich

## Desserts

<i>Hausgemachte Holzofen-Meringues mit Rahm</i>	9.00
<i>und Glacé a zmrzlinou</i>	12.00
<i>Fruchtwähen und verschiedene Kuchen</i>	9.00
<i>mit Rahm se smetanou</i>	11.00
<i>Schokoladen-Variation</i>	
<i>(Mousse, Glacé und Törtli)</i>	16.00
<i>Geschmorte Ananas</i>	
<i>mit Sauerrahmglacé und Rosa Pfeffer</i>	15.00
<i>Orangen-Mascarpone-Terrine</i>	14.00
<i>Startgelser Eiskaffee mit Baumnusskrokant</i>	11.00
<i>mit Kirschwasser s visivan vodou</i>	13.00
<i>Affogato „Startgels“</i>	
<i>Kleiner Käseteller mit Holzofenbrot dazu</i>	
<i>hausgemachter Früchtesenf</i>	21.00
<i>Weinempfehlung:</i>	
<i>Marsanne Blanche (Georges Roh)</i>	
1 dl	11.50
Flasche (5 dl)	52.00
<i>Frische Apfelküechli mit hausgemachtem Vanille-Honig-Glacé</i>	15.00

## **Anhang Nr. 10 Speisekarte Flüela Hospiz, Flüela Pass**

<b>BÜNDNER SPEZIALITÄTEN</b> kalt	CHF
FLÜELA PLATTE Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Coppa und Bergkäse	39.50
FLÜELA TELLER, gemischt 70 Gramm Bündnerfleisch, Rauchschinken, Coppa	25.90
BÜNDNERFLEISCH TELLER 70 Gramm	28.90
SÄUMERMAREND, Salsiz, Speck, Bergkäse	25.50
SPECK auf dem Holzteller 100 Gramm	17.50
<b>BÜNDNER SPEZIALITÄT</b> warm	
CAPUNS an Speck-Rahmsauce	27.50

SUPPEN		CHF
Bündner Gerstensuppe hausgemacht	4dl	12.90
Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	4dl	15.00
Gulaschsuppe hausgemacht	4dl	14.50
Bouillon nature	4dl	8.00
Bouillon mit Ei	4dl	9.50
Tagessuppe	4dl	9.50

SALATE		
Grüner Blattsalat, klein		9.50
Gemischter Salat		14.50
Salatteller mit Ei		19.50
Wurst-Käsesalat, garniert		19.50
Wurstsalat, garniert		18.50
Wurst-Käsesalat, einfach		16.50
Wurstsalat, einfach		15.50

KÄSE		
Bündner Bergkäse	100 Gramm	12.00

BROTE		
Schinken- oder Salamibrot		8.50
Käsebrot		8.50
Fleischkäsebrot		8.50
Landrauchschinkenbrot		10.50
Bündnerfleischbrot		12.50

<b>WARMESPEISEN</b> (warme Küche ab 11 Uhr)	CHF
<b>FITNESS TELLER</b> mit frischen Salaten garniert	
Pouletbrust	26.50
Holzfällersteak vom Grill mit Café de Paris	27.50
Rumpsteak	33.50
<b>SCHWEINSSCHNITZEL</b> , paniert mit Pommes frites und Salat	26.50
<b>FLEISCHKÄSE</b> , gebraten Spiegelei, Pommes frites	22.90
<b>RUMPSTEAK</b> vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	34.50
<b>KALBSBRATWURST</b> mit Zwiebelsauce	
mit Teigwaren	18.90
mit Pommes frites	21.90
mit Rösti	23.90
<b>WIENERLI</b>	
mit Brot	8.90
mit Pommes frites	17.90
<b>SPAGHETTI</b>	
Tomatensauce	17.50
Bolognesesauce	18.50
<b>KÄSESCHNITTE</b> , waadtländerart mit Schinken und Spiegelei	
Normal	17.50
XL	23.50



CHF

CHICKENNUGGETS mit Pommes frites 18.50

PORTION POMMES FRITES mit Ketchup 11.00

**RÖSTI**

nature 17.70

mit 1 Spiegelei 19.90

Flüela mit Speck, Käse, Spiegelei 25.90

**FÜR UNSERE VEGETARIER** CHF

KÄSESCHNITTE mit Spiegelei 16.50

KÄSESPÄTZLI mit Spiegelei 22.50

SPÄTZLIPFANNE mit Gemüse 23.50

MALUNS mit Apfelmus 21.50

**UNSERE HAUSGEMACHTEN SPEZIALITÄTEN** CHF

Reine Naturwürste ohne Nitrat und Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusätze

**PRÄTTIGAUER HIRSCHWURST**

mit Teigwaren	22.70
mit Pommes frites	26.70
mit Röstli	28.70

**HAUSGEMACHTE BAUERNKALBSBRATWURST  
an Zwiebelsauce**

mit Teigwaren	22.70
mit Pommes frites	26.70
mit Röstli	28.70

HIRSCHSALSIZ hausgemacht 18.00

**SCHWARZHORNPLÄTTLI**

Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Salami 29.50

**WILDSPEZIALITÄTEN HAUSGEMACHT**

**HIRSCHPFEFFER**

mit Spätzli und Rotkraut 29.50

**REHPFEFFER**

mit Spätzli und Rotkraut 30.50

**WILDSCHWEINPFEFFER**

mit Spätzli und Rotkraut 28.50

## **HEISSER STEIN**

heiss und geliebt

Für vili Gescht husend miar in ara **Schtaiwüaschti**.  
Und grad drum serviarand miar ünscha Gescht  
as guats **Marend** uf ama **haissa Schtäi**.

Rumpsteak	200g	Fr. 36.50
Holzfällersteak	200g	Fr. 29.50
Pouletbrust		Fr. 28.50

dazu servieren wir folgende Beilagen:

Salat, Kräuterbutter, 2 Sauce, Pommes frites

## **WISSEN SIE ...**

- ... dass uns kein Elektrizität aus dem Tal zugeführt wird
- ... dass wir eine Wasserturbine mit hauseigenem Stausee haben und unterhalten
- ... dass unsere Quelfassung am Fusse des Weisshorn zehn Monate im Jahr unter Schnee und Eis liegt
- ... dass wir eine grosse Batterieanlage unterhalten müssen um Strom zu speichern
- ... dass unsere Wasserversorgung kompliziert und sehr teuer ist
- ... dass wir eine eigene Kläranlage unterhalten, die monatlich entleert werden muss
- ... dass all diese kostspieligen Anlagen aus privaten Mitteln finanziert werden müssen
- ... dass wir diesen aufwendigen Problemen tagtäglich gegenüberstehen

Jetzt verstehen Sie, dass wir jeden Gast und besonders auch Ihren Café-, Mittags- oder Vesperhalt bei uns schätzen.

Wir wünschen Ihnen bei uns einen angenehmen Aufenthalt.

<b>DESSERTS</b>	CHF
APFELSTRUDEL, hausgemacht	9.50
mit Vanillesauce	12.50
mit Rahm	12.50
mit Vanillesauce und Vanilleeis	15.00
mit Vanilleeis und Rahm	15.00
LINZERTORTE	5.50
ENGADINER NUSSTORTE	5.80
CARAMELKÖPFLI mit Rahm	8.50
 <b>UNSERE EISSPEZIALITÄTEN</b>	
EISKAFFEE mit Rahm	10.50
COUPE STRACCIATELLA	
Stracciatella- und Moccaeis mit Rahm	11.50
COUPE DÄNEMARK	
Vanilleeis mit Schokoladensauce mit Rahm	12.50
 <b>UNSERE EISSORTEN</b>	
Vanille, Mocca, Stracciatella, Erdbeer, Schokolade	
pro Kugel	3.00
Portion Rahm	1.50

## LIEBE GÄSTE

Wir hoffen, Sie haben einen schönen Aufenthalt  
in unserem heimeligen Restaurant.

Wir verwenden Schweizer Fleisch und  
wenn möglich Fleisch aus Graubünden:

Schweinefleisch: Schweiz, EU || Rind: Schweiz, URU, EU  
Kalb: Schweiz

Pouletbrust: Brasilien

( Kann mit Antibiotika und /oder Hormonen und/ oder anderen  
antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

Wurstwaren und Trockenfleisch: frei-handel.ch,  
Metzgerei Stiffler Davos

Unsere Eier sind restlos aus Schweizer Bodenhaltung  
(Felsberg).

Unser Wildfleisch stammt aus eigenem Jagdrevier in  
Österreich und der Bündner Jagd.

Aufpreis für Abänderung der Beilage CHF 2.00  
Zusätzliches Gedeck/Besteck kostet CHF 2.00

### Allergien:

soweit möglich, nehmen wir Rücksicht auf Allergien. Wir als  
normaler Restaurationsbetrieb können jedoch eine  
Kontaminierung nie zu 100% ausschliessen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive 8 % MwSt.

Unsere Gerichte werden für Sie frisch zubereitet, was eine  
gewisse Wartezeit bedingt. Wir danken für ihr Verständnis.

Ihre Gastgeber  
Iris Frei-Andrist  
Curdin und Susi Frei und Hospiz-Team

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und freuen uns auf ein  
baldiges Wiedersehen.

Sommer 2017

## Anhang Nr. 11 Speisekarte Speiserestaurant Rätushof, Chur



### Kalte Köstlichkeiten

<b>Rindstatar</b>		28.--
Pikantes Rindfleisch mariniert mit Toast und Butter		
<b>Crevetten Cocktail *Calypso*</b>	½ Port. 15.50	19.50
mit Toast und Butter		
<b>Bündner Teller</b>		28.-- /#*
Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Alp käse		
<b>Bündner platte ab 2 Pers.</b>	pro Pers.	26.--
<b>Geräuchtes Forellenfilet</b>		27.-- /#*
mit Meerrettichschaum und Toast		
<b>Geräucher Lachs</b>	½ Port. 22.--	29.--
mit Meerrettichschaum und Toast		

### Aus dem Suppentopf

<b>Tagessuppe</b>	8.--	/#*
<b>Rinderkraftbrühe Natur</b>	8.--	/#*
<b>Rinderkraftbrühe mit Ei</b>	9.--	/#*
<b>Rinderkraftbrühe mit Flädli</b>	9.--	/#*
<b>Tomaten Cremesuppe</b>	9.--	/#*
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	9.50	/#*

«Lieber Gast  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie  
unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Ihr Gastgeber»

### Salat Kompositionen

<b>Grüner Salat</b>	als Beilage 6.50	8.50
<b>Gemischter Salat</b>	als Beilage 7.50	11.--
<b>Salatteller mit Ei</b>		18.50
<b>Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli</b>		21.-- <i>/#*</i>
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>		18.-- <i>/#*</i>
<b>Nüsslisalat nach Haus Art</b>	mit Rauchlachs und geräuchten Forellenfiletstreifen	25.-- <i>/#*</i>
<b>Poulet Salat *Hawaii*</b>	mit Früchten an Cocktailsauce	21.50
<b>Feiner Thunfischsalat mit Zwiebeln</b>	auf Blattsalat mit Salatgarnitur	18.50 21.50
<b>Tomatensalat *Mozzarella*</b>	mit Basilikum	19.50 <i>/#*</i>
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>		18.50
<b>Wurst-Käsesalat einfach</b>		16.--
<b>Wurstsalat garniert</b>		18.--
<b>Wurstsalat einfach</b>		15.--
<b>Salat *RÄTUS*</b>	Blattsalate mit Poulet und Speck dazu ein Knoblauchtoast	21.--
<b>Siedfleisch Salat mit Pommes frites</b>		24.--
<b>Lyoner-Käsesalat mit Zwiebeln und Pommes frites</b>		19.50
<b>Unsere Salatsaucen:</b> French Dressing, Italien Dressing, Joghurt Dressing, Balsamico Dressing		



**Unsere Fitnesssteller servieren wir mit frischen Salaten oder  
Gemüse garnitur**

<b>Poulet Brüstchen</b>	23.50
<b>Schweinssteak vom Grill</b>	29.--
<b>Rindshuftsteak vom Grill</b>	34.50
<b>Entrecôte vom Grill</b>	36.--
<b>Paniertes Schnitzel</b>	25.--

**Beliebte Gerichte**

<b>Olma Bratwurst</b> Zwiebelsauce und Pommes frites	21.--
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> Pommes frites und Gemüse garnitur	27.50 /#*
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> Butternudeln und Gemüse garnitur	29.-- /#*
<b>Schweins Cordon-bleu</b> Pommes frites und Gemüse garnitur	31.--
<b>Hausgemachter Hackbraten</b> Kartoffelstock und Gemüse garnitur	27.50 /#*
<b>Riz Casimir</b> Geschnetzeltes Poulet an Currysauce garniert mit Früchten und Reis	26.50 /#*
<b>Rindsschmorbraten Burgunder Art</b> Kartoffelstock und Gemüse garnitur	28.-- /#*
<b>Pizokels „Haus Art“</b> mit Bündlerfleisch, Landjäger, Speck und Salsiz, mit Röstzwiebeln abgerundet	27.50 /#*

## Unsere Hauptgerichte

<b>Wienerschnitzel serviert mit Gemüse garnitur</b>	39.50 /#*
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> an Rahmsauce mit frischen Champignons und einem Schuss Cognac	38.-- /#*
<b>Kalbsschnitzel Natur</b> mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur	41.-- /#*
<b>Entrecôte *Café de Paris*</b> mit Gemüse garnitur	39.--
<b>Rindssteak Madagaskar</b> an grüner Pfeffersauce und Gemüse garnitur	37.50
<b>Rindsgeschnetzeltes *Stroganoff*</b> mit Peperoni, Gurken und Champignons	36.50 /#*

**Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen gerne nach Wahl:**  
Pommes frites, Rösti, Krokette n, Nudeln oder Reis

## Vom Grill

	<b>200 gr.</b>
<b>Rindsfilet</b>	48.--
<b>Entrecôte</b>	39.--
<b>Lamm-Rückenfilet</b>	38.--
<b>Schweinssteak</b>	29.50

**Beilagen nach Wahl:**

Nudeln, Reis, Pommes frites, Krokette n oder Rösti

**Diese einmaligen Gerichte werden mit Gemüse und zwei Saucen serviert.**

### Fleisch Deklaration Herkunftsbezeichnung

Kalb, Schwein und Leber, alle Sorten: Schweiz

Rind: Schweiz, Argentinien\*, Brasilien\*, USA\*, Irland\*, Australien\*

Poulet: Schweiz, Dänemark\*, Slowenien\*

Lamm/Wild: Schweiz, Österreich, Neuseeland, Australien

Wurstwaren: Schweiz, Italien

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförder n wie Antibiotika erzeugt worden sein. Kann mit hormonellen Leistungsförder n erzeugt worden sein.

**Kinder Teller**  
*nur für unsere Kleinen*

<b>Mickey Mouse</b> Spaghetti mit Tomatensauce	12.--
<b>Mobi Dick</b> Fischstäbli mit Pommes	15.--
<b>Pingu Teller</b> Chicken Nuggets mit Pommes	15.--
<b>Miss Piggy's</b> Paniertes Schnitzel mit Pommes	15.--

**Pasta**

<b>Spaghetti *Carbonara*</b> mit Schinken, Zwiebeln und Knoblauch an Rahmsauce mit Ei	21.--	/#*
<b>Spaghetti *Napolitana*</b> mit Tomatensauce *vegi*	17.50	/#*
<b>Spaghetti *Bolognese*</b> mit Fleischsauce	21.--	/#*
<b>Spaghetti *Bertani*</b> Peperoncini, Knoblauch, Basilikum, Tomaten *vegi*	24.50	/#*
<b>Gnocchi nach Chef Art</b> an feiner Pilzrahmsauce *vegi*	26.--	/#*
<b>Äpler Makkaroni</b> mit Kartoffeln, Speck, Käse und Zwiebeln an Rahmsauce	22.--	/#*

### Fisch und Krustentiere

<b>Egli Filet Wallchwiler-Art</b> pochiert an sämiger Kräuterrahmsauce	41.--
<b>Egli Filet mit Mandeln</b> goldbraun gebraten mit schaumiger Butter	41.-- /#*
<b>Seelachsfilet paniert</b> mit Sauce Mayonnaise	25.-- /#*
<b>Riesencrevetten gebraten</b> an Kräuterschaumsauce	41.--

**Wählen Sie zwischen Reis oder Salzkartoffeln**

### Vegi Corner

<b>Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei</b>	25.--
<b>Omelette mit frischen Champignons</b>	20.--
<b>Omelette Natur</b>	19.--
<b>Paniertes Gemüseschnitzel mit Salat garniert</b>	23.-- /#*
<b>Pizokels mit Gemüsestreifen und Zwiebeln</b>	24.-- /#*

#### Zeichenerklärung

# = ist auch als kleine Port. erhältlich

./ 3.--

### Huusgmacht, urchig und gluschtig

<b>Bähner Röschi</b> mit geschnetzelter Schweinsleber und Zwiebeln	25.--	/#*
<b>Chef Röschi</b> mit geschnetzelterm Poulet an Curry	25.--	/#*
<b>Huus Röschi</b> mit Schinken, Greyerzer und gerösteten Zwiebeln	24.--	
<b>Clochard Röschi</b> mit Cervelat und Speck	24.--	/#*
<b>Olma Röschi</b> mit Bratwurst und Zwiebelsauce	21.--	
<b>Buure Röschi</b> mit Chipolata, Speck und Spiegelei	27.--	
<b>Gemüse Röschi</b>	23.--	/#*
<b>Röschi mit 2 Spiegeleier</b>	21.--	
<b>Röschi Picante</b> Salami-Picante, Tomaten, Mozzarella und Peperoncini	27.--	
<b>Appenzeller Röschi</b> mit Apfel und Appenzeller Käse gratiniert	27.--	
<b>Züri Röschi</b> mit geschnetzelterm Schweinefleisch	28.50	/#*
<b>Schwämli Röschi</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons	27.--	
<b>Burger Rösti</b> Mit Beefburger, Speck und Haus Relish	22.--	

## Anhang Nr. 12 Geschichte Hotels Les Trois Rois



LES TROIS ROIS



### Grosses Hotel – Grosse Geschichte

Über das Les Trois Rois gibt es unzählige Geschichten. Napoléon, die Queen Elisabeth II., Pablo Picasso, Thomas Mann und viele mehr haben die exklusive Gastfreundschaft im Basler Grandhotel genossen.

Und solange die drei Könige ihren Platz hoch oben an der Fassade innehalten, werden noch viele berühmte Namen im Gästebuch des Les Trois Rois ihren Eintrag finden.

Grand Hotel LES TROIS ROIS  
Blumenrain 8 | CH-4001 Basel | Switzerland  
T +41 61 260 50 50 | F +41 61 260 50 60 | [info@lestroisrois.com](mailto:info@lestroisrois.com)  
[www.lestroisrois.com](http://www.lestroisrois.com)



swiss  
historic  
hotels



## Erste Erwähnung

Die Herberge «Drei Könige» oder «Zu den Drei Königen» am Blumenrain 8 in Basel ist 1681 erstmals belegt. Sie steht nahe an den Personen- und Warenverkehrsadern zu Wasser und zu Land, in unmittelbarer Nachbarschaft zur Schiffände.



Das Salzhaus und der Salzturm von der Schiffände aus. Dahinter der Gasthof zu den Drei Königen (vor 1830).

## Königlicher Name

«Drei Könige» ist ein beliebter Name für Gast- und Wirtschaftshäuser in der Nähe von Handelswegen. Dieser erinnert an die Weisen aus dem Morgenland in der Weihnachtsgeschichte, im Volksmund «Kaspar, Melchior und Balthasar» genannt – oder eben: «die drei heiligen Könige».



Ansicht des alten Gasthofs mit den drei Königsfiguren, nach 1833.

## Reiche Geschichte

Das Hotel gilt seit jeher als «Herrenherberge». Alles was Rang und Namen hat, traf sich im «Drei Könige». Die Basler Aristokratie hält dort ihre Familienanlässe ab. An der vornehmsten Adresse Basels finden bedeutende Staatsempfänge statt. Gekrönte Häupter, Diplomaten, Kaufleute und herausragende Persönlichkeiten aus Wissenschaft und Kultur logieren im «Drei Könige». Im Lauf der Jahrhunderte vereinigen die Besitzer des Gasthauses verschiedene Gebäude,

meist ehemalige Adelssitze. 1841/42 erstet der reiche Schneidermeister Johann Jakob Senn die Liegenschaften. Senn lässt die Häuser niederreißen. Nach den Plänen des Basler Architekten Amadeus Merian lässt Senn das Hotel «Des Trois Rois» bauen. Dessen Fassade und Umrisse sind bis heute bestimmend.

## Eine neue Epoche

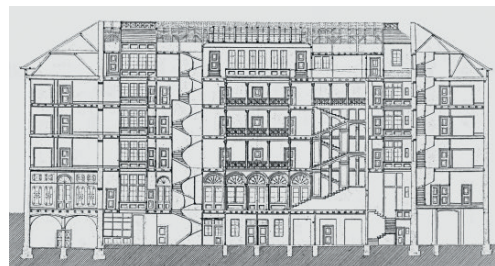
Am 16. Februar 1844 wird das Hotel «Des Trois Rois» eröffnet. Verschiedene Besitzer führen das inzwischen weltberühmte Haus mit grossem Erfolg. 1936 bricht eine neue Ära an: Die Eigentümer stellen Direktoren ein und führen das Hotel nicht mehr selber. Das Haus wird immer wieder teilumgebaut. 1976 übernimmt die Gesellschaft des französischen Comte Guy de Boisrouvray das «Des Trois Rois». Seine Tochter verkauft es im Jahr 2000 an die Richmond-Gruppe.



Ansicht des Hotels von 1844.

## Umfassende Renovation

2004 erwirbt der Unternehmer Dr. h.c. Thomas Straumann das geschichtsträchtige Hotel. Nach denkmalpflegerischen Kriterien lässt er es renovieren und in die Zeit um 1844 zurückbauen. Gleichzeitig erhält das Hotel eine mit modernstem Luxus ausgestattete Infrastruktur für anspruchsvolle Gäste, wie es sich für eines der führenden Hotels in der Schweiz gehört. Am 20. März 2006 wird das traditionsreichste Hotel Basels, fortan Les Trois Rois genannt, feierlich wiedereröffnet.



# Meilensteine

**1681**

Erste Erwähnung der Herrenherberge «Drei Könige».

**1754**

Der Wirt Johann Christoph Im Hof lässt an der Fassade des Gasthofs drei hölzerne Königsfiguren als Wirtshauszeichen anbringen.

**1797**

General Napoléon Bonaparte steigt auf der Durchreise im «Drei Könige» ab. Er wird mit einem glänzenden Staatsempfang geehrt.

**1798**

Während der französischen Herrschaft sind Könige unerwünscht. Der Gasthof wird vorübergehend in «Zu den drei Bildern» oder «Hotel aux trois magots» umbenannt.

**1841**

Schneidermeister Johann Jakob Senn ersteht den Gasthof «Drei Könige».

**1842**

Senn lässt den alten Gasthof abbrechen und beauftragt den Basler Architekten Amadeus Merian mit dem Projekt, einen Neubau zu errichten.

**1844**

Am 16. Februar wird das neue Hotel «Des Trois Rois» eröffnet. Ein schlichter klassizistischer Stil zeichnet den wohl proportionierten Baukörper aus.

**1897**

Der österreichische Schriftsteller Theodor Herzl wohnt vom 26.–29. August im Hotel «Drei Könige». Während des 1. Internationalen Zionistenkongresses in Basel legt er den Grundstein zur Schaffung des Staates Israel.

**1915**

Der südliche Teil des Hotels (Blumenrain 2) wird an die Kantonalbank verkauft und für deren Zwecke umgebaut.

**1938**

Auszug der Kantonalbank. Der Verkehrsverein bezieht den Kopfbau an der Schiffände.

**1941/42–1972**

Direktor Alfred Kienberger prägt das «Hotel «Drei Könige am Rhein/Hôtel des Trois Rois». Er führt es nach dem Krieg wieder zu internationalem Ruf.

**2004**

Der Unternehmer Dr. h.c. Thomas Straumann erwirbt das «Drei Könige» und den südlichen Teil am Blumenrain 2. Er lässt das Haus mit grossem Aufwand nach denkmalpflegerischen Kriterien durch den Basler Architekten Christian Lang restaurieren, einzelne Bereiche nach den Originalplänen rückbauen und rekonstruieren. Im Kopfbau am Blumenrain 2 entstehen durch die Erweiterung zusätzliche Zimmer, ein grosser Ballsaal, Bankett- und moderne Tagungsräume.

**2006**

Wiedereröffnung des Grand Hotels Les Trois Rois am 20. März 2006.

