

Gratin & Aufläufe

unsere Hausspezialität

Aufläufe entstanden aus gefüllten Pasteten, die bereits Teil der mittelalterlichen Küche waren. Erste Auflauf Rezepte sind aus dem Beginn des 18. Jahrhunderts erhalten.

Die ersten Rezepte hatten als Grundmasse einen gepressten Reisbrei, der mit süßer oder herzhafter Füllung, in feuerfesten Töpfen zubereitet wurde.

Im Jahr 1866 wurde vom Franco-Kanadier - Elmiré Jolicoeur - in New Hampshire's Berlin, der erste "moderne" Auflauf der nordamerikanischen Küche zubereitet.

Schon Ende des 19. Jahrhunderts war der Auflauf dann in englischsprachigen Kochbüchern vertreten. Heute ist der Auflauf ein fester Bestandteil der Küche und das einzige „Nationalgericht“ mit nordamerikanischen Wurzeln.



Gratin und Aufläufe

Haus Käse mit Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler und Bündner Bergkäse

Vegetarische Variante: CHF 24.50

Schweizer:	Brot, Weisswein, und Vacherin Fribourgeois (CGSL)
Felder:	Kartoffel, Lauch und viel Käse (GL)
Gärtner:	Nudeln, Karotten, Kohlrabi, Stangensellerie, Peperoni, Erbsen und Zwiebeln (AGL)
Äpler:	Äplermakaroni aus dem Ofen mit Röstzwiebeln (AGL)

Fleisch und Wurst: CHF 27.50

Italia:	Pouletgeschnetzeltes, Tomatensauce und Oliven, Reis und Parmesan (AS)
Popey:	Spätzli mit Spinat und Landjägerwürfeli, Haus Käse (AGOC)
Waadtländer:	Kartoffel, Lauch, Haus Käse und Saucisson (LOGC)
Irish:	Cottage Pie, Rindsgehacktem, Karotten, Erbsen, Mais, Kartoffelstock, Cheddar (ACG)
Grosis:	Hörnli, Eier, Rahm, Schinken* und Käse (ACGL)
Tessiner:	Rindsgehacktes, Polenta mit Raclettekäse (CG)
Chef:	Kartoffeln, Blumenkohl und Schinken* und Knoblauch (LG)
Mexikanisch:	Chili con Carne, Reis und Cheddar (FLNOP)
Innerschwyz:	Rindsgehacktes und Hörnli, Haus Käse (LAS)
Dänisch:	Servelas, Kartoffeln, Rahm, Haus Käse und Zwiebeln (GL)

Fisch: CHF 28.50

Schwedisch:	Matjes Hering, Kartoffeln, Brotbrösel, Rahm, Parmesan
-------------	---