

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.





Glutenfrei,



Laktosefrei,



Vegetarisch

½ Portion Fr. - 3.00

(Hauskäse mit: Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler und Bündner Bergkäse)

Vegetarische Variante:

CHF 24.50

- Schweizer: Brot, Weisswein, und Vacherin Fribourgeois (CGSL) 🌱
- Felder: Kartoffel, Lauch und viel Hauskäse (GL) 🌱🍌🌱
- Gärtner: Nudeln, Karotten, Kohlraben, 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 Grana Padano (AS) 🌱🍌
- Popey: Spätzli, Spinat und Landjägerwürfeli, Hauskäse (AGOC) 🌱🍌
- Waadtländer: Kartoffel, Lauch, Hauskäse und Saucisson (LOGC) 🌱🍌
- Irish: Cottage Pie, Rindsgehacktem, Karotten, Erbsen, Mais,
Kartoffelstock, Cheddar (ACG) 🍌
- Grosis: Hörnli, Eier, Rahm, Vorderschinken und Hauskäse (ACGL) 🌱
- Tessiner: Rindsgehacktes, Polenta mit Raclettekäse (CG) 🍌
- Chef: Kartoffeln, Blumenkohl, Vorderschinken, Knoblauch (LG) 🌱🍌
- Mexikanisch: Chili con Carne, Reis und Cheddar (FLNOP) 🍌
- Innerschwyzler: Rindsgehacktes und Hörnli, Hauskäse (LAS) 🌱
- Dänisch: Servelas, Kartoffeln, Rahm, Hauskäse und Zwiebeln (L) 🌱🍌

Fisch:

CHF 28.50

- Schwedisch: Matjes, Kartoffeln, Brotbrösel, Rahm, Grana Padano (D) 🌱