

Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 81 (2008)

Heft: 11

Endseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Das Gold-Menü

Das war der zweite Streich: Nach unzähligen Vorbereitungen legten die Schweizer Militärköche noch einen Zacken hinzu und holten mit diesem Dreigang-Menü die verdiente Goldmedaille.

Unsere Bilder: Die Vorspeise (links), das Dessert (rechts). Ebenfalls zu überzeugen vermochte die Hauptspeise (unten).

Fotos: Markus Niederhauser



*Da oltre 40 anni,
un servizio di qualità
è la nostra priorità*



*Partner
Per
Professionisti*

ippbergros

Novanco - Losone

www.ippbergros.ch



Temperierte Lachstranche
Kernobstterrine mit Chili
Lachsrillette auf Safran-Gewürzbröche
Kräuter-Limettschaum



Taubenkraftbrühe mit Kürbis und Nüssen
Taubenrolle mit Safran
Haselnussbiscotti



Gebratene Entenbrust mit Pilzen auf Lauchbeet
Gemüse-Reis-Kuchen
Portweinsauce



Krustentierschaumsuppe mit Vanille-Kirsch-Panna cotta und kleinem Gemüse

Geflügelbrustkreation mit Basilikum und Tomaten
Oliventortilla
Sautiertes, mediterranes Gemüse

Im Bananenblatt pochierte Variation von Meerfischen und Riesencrevetten

Grillierte Rindshuft
Kartoffel-Bohnen-Chili-Eintopf
Roter Bohnenschaum

Schweinsbrust-Dekonstruktion (v.u. Gesottener Speck, Aspik [Agar-Agar] mit Gemüse, Konfiertes Brustfleisch, Knusprige Schwarte)
Kartoffel-Ruccola-Püree im Kartoffelring
Glasiertes Rübengemüse und Ruccolapesto

Kaffee und Sauerrahm Macchiato mit Pflaumenschaum
Baumnuss- und Zwetschgen-Halbfrorenes

Passionsfrucht-Sauerrahm-Tarte
Mango-Papaya-Mosaik mit Litchi und Ganache
Kokoseis

Kürbis-Quitten-Strudel auf Cranberry-Kompott
Hagebuttensorbet mit Schokoladen-meringues

Pfannkuchenschnitte mit Apfelmousse und Cassisgelee, Tannenschössling-Halbfrorenes, Apfel-Cassis-Kompott

Die sieben Menüs der Kochkunstausstellung

ERFURT (D) – Das Swiss Armed Forces Culinary Team holte überzeugend in der «Kochkunstausstellung» die Goldmedaille. Mehr darüber auf den Seiten 3/4 in dieser Ausgabe.



Friskäseterrine mit Safran und schwarzen Nüssen im Blauschimmelkäsemantel
Zweifarbiger Kartoffelsalat
Brötchen



Spanferkelrücken mit Saucisson-Brotfüllung
Linsensalat im Lauchmantel
Tomatenchutney



Kebab mit Dorsch, Gemüse und Salat
Geschmorte Aubergine mit Knoblauch und Petersilie
Gurkenstreifen mit Joghurtsauce

Gebratener Wildschweinerücken mit Bitterorangen und Pistazien
Knöpfiterrine mit Mohn und Kakao
Mangold / Krautstielgemüse

Kaninchenfrikasse mit Pilzen
Kaninchensiedwurst
Griesschnitte mit Dörraprikosten
Stangensellerie-Apfel-Gemüse

Gebratene Lammhuft mit Kichererbsen
Cous-cous mit Datteln
Gedünsteter Babyfenchel
Harissa

Mit Holunderblütencreme gefüllte Fetzel-schnitten auf Erdbeer-Rhabarberkompott
Rhabarber-Limetten-Shot

Orangenmousse mit Blutorangengelee und Pistazienbiskuit, Krokantparfait mit Earl Grey-Schaum, Marinierte Orangen

Frittierte Feige mit Vanillekern
Eis von gelben Himbeeren
Himbeer-Feigen-Coulis

