

Objekttyp: **BackMatter**

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

Band (Jahr): **81 (2008)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://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

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

Im Bananenblatt pochierte Variation von Meerfischen und Riesencrevetten

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

Grillierte Rindshuft
Kartoffel-Bohnen-Chili-Eintopf
Roter Bohnenschaum

Kürbis-Quitten-Strudel auf Cranberry-Kompott
Hagebuttensorbet mit Schokoladenmeringues

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

Pfannkuchenschnitte mit Apfelmousse und Cassisgelee, Tannenschössling-Halbgefrorenes, 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 Wildschweinrücken mit Bitterorangen und Pistazien
Knöpfiterrine mit Mohn und Kakao
Mangold / Krautstielgemüse

Mit Holunderblütencreme gefüllte Fotzelschnitten auf Erdbeer-Rhabarberkompott
Rhabarber-Limetten-Shot

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

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

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

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

