

Jahresrückblick 2024



Confrères

Bruno	Aschwanden
Tinu (Martin)	Bossard
Manfred	Heiler
Alex	Iten
Roger	Iten
Albin	Laimbacher
René	Meier
Martin	Pape
Burkhard	Staiger



627. Chochete
vom 17. Januar 2024

Apéro
Vacherin-Toasts mit Tomaten

Vorspeise
Kartoffelsuppe

Menue
Forell in Kartoffelkruste

Dessert
Mokka Kaffeeroulade



Chef de Jour: Cfr. Bruno



«Es guet's Neus»





628. Chochete Vom 14. Februar 2024

Gemüseomelette

Schwyzer Chässuppe

Geschmortes Kaninchen
mit Oliven und Zitronen

Mousse au chocolat mit Olivenöl



Weine

Vermentino Tino di Sardegna,
Mora & Memo, 2020

Langhe Nebbiolo 2020

Paola Massa, Piobesi d'Alba



Chef de Jour: Cfr. Martin





629. Chochete vom 13. März 2024

Saibling mit Avocado-Tatar

Gratinierte Auberginen mit
Gewürzzwiebeln und
Avocado Joghurt «Cacik»

Rouladen mit Frühlingslauch,
Kohlrabi-Romanasalat und
zweierlei marinierten Roter Bete

Eiskaffee



Chef de Jour: Cfr. Manfred





630. Chochete vom 10. April 2024

Apero
Frühlingsdrink-Ingwer-Mini-Spritzer
Erfrischende Minze trifft auf das
kraftvolle Aroma-Duo aus Ingwer und
Gin
Apero-Strudelnestli mit Bärlauchpesto

Vorspeise
Vitello tonnato «steirisch»

Hauptspeise
Kalbsragout an Zitronensauce

Dessert
Salzburger Nockerl
mit Pflaumenkompott



Weinbegleitung
von der Sonne Österreichs

Chef de Jour: Cfr. René





631. Chochete
vom 8. Mai 2024

Salvia frita farcita

Tagliatelle allo zafferano,
carbonara di asparagie, guanciale
ed erbe aromatiche

Pollo alla contadina
con:

Patate al limone
Carote al balsamico
Asparagi verdi fritti

Soufflé di fragole
con salsa di arance



Chef de Jour: Cfr. Roger





632. Chochete
vom 12. Juni 2024

« Ran an den Teig »

Meatball-Spiessli

Ricotta-Zitronen-Ravioli

Schweinsfilet mit Strudelkruste
Geschmorte Cherrytomaten

Himbeer-Tartelettes
mit weisser Schoggicrème



Weisswein:
Picpoul de Pinet,
Gérard Pertrand (2021)
Rotwein:
Hedinger Innovation –
Pinot Noir (2020)



Chef de Jour: Cfr. Alex





633. Chochete vom 3. Juli 2024

«Feuer und Wasser»



Erdbeer-Frosé Crevetten-Crostini
Gurken-Basilikum Sorbet

Gegrilltes Zanderfilet
mit Zitronenrisotto

Entrecôte an Sauce Béarnaise
mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln

Gegrillte Ananas und Melonensorbet



Weisswein:
Steininger 2022,
Grüner Veltliner (Österreich)



Rotwein:
Bolgheri Rosso 2021,
Dario di Vaira (Italien)

Chef de Jour: Cfr. Tinu







634. Chochete
vom 17. August 2024

„Sommergrillerte“

Apéro

Begrüssungsdrink

Jakobsmuscheln im Speckmantel Feta-

Wassermelonen Spiessli Rohschinken-

Melonen Spiessli Caprese Spiessli

Olive, Käse, Salami

Salat

Gemischter Salat mit
karamellisiertem Ziegenkäse

Hauptgang

Rindsfilet vom Grill

Kartoffelgratin und Gemüsespiess

Dessert

Käseplatte

Kirschtorte, Zwetschkuchen

Himbeertiramisu, Fruchtsalat,

Quittentäschli, Rötelchuchuetzli

Chef de Jour: Bruno / Albin



635. Chochete vom 11. September 2024

Crostini mit Ricotta-Kräuter-Creme

Italienischer Blumenkohl

Filet de Boeuf Stroganoff

Karamellisiert Birnenscheiben mit
Vermicellesmousse



Weisswein:
Aigle de Mureilles

Rotwein :
Selvarossa

Chef de Jour: Cfr. Albin





636. Chochete
vom 9. Oktober 2024

«la cucina piccola fa la casa grande»



Negroni
(un cocktail italiano)

Melanzane ripiene

Ravioli aperto con funghi

Anatra con salsa al cassis
cotorni:
purè di sedano
purè di piselli

Torta di pere

Chef de Jour: Cfr. Roger



637. Chochete
vom 13. November 2024

Alkoholfreier Ipanema
Apero Platte

Topinambursuppe

Kalbsschnitzel mit Kartoffelstock
und Blattspinat

Feines Bratapfel-Dessert im Glas

Weine:
Staatsschreiber Blauburgunder rot
Staatsschreiber Cuvée Blanche Prestige

Chef de Jour: Cfr. Burki



638. Chochete
vom 14. Dezember 2024

Weihnachtsessen

Apéro:

Willkommensdrink

Blätterteig-Twister

Mini Wiener-Schnitzel

Mini-Pide

Fleischbällchen auf Sauce

Zitronengras-Knoblauch-Crevetten

Andalusische Gaspacho

Menu

Offene Ravioli mit Waldpilzen

Kalbskoteletts mit Salbei und

Zitronenrisotto Rosenkohl

Schoggimousse mit Whisky

Käseplättli

Weine:

Prinsi Brut, Metodo classico, 2023

Nadine Saxer, Nobler Weissler 2023

Ribera del Duero, Aalto 2018

Boeri, Ribota Moscato d'Asti

Süsswein

Chef de Jour: Cfr. Alex / Martin