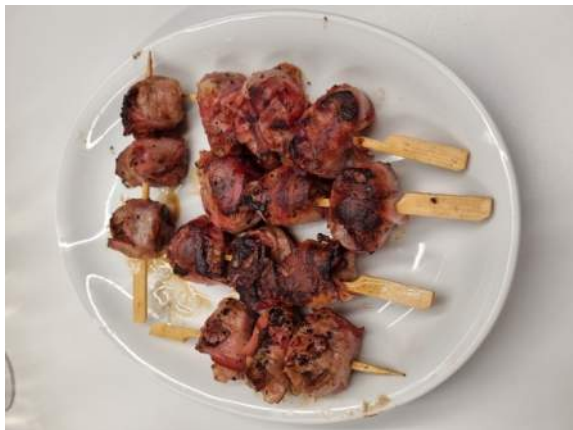


Jahresrückblick 2025



Confrères

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



639. Chochete vom 8. Januar 2025

Apéro

Soledurner Läberspiessli

Vorspeise

Soledurner Wysüpli

Hauptgang

Soledurner Suure Mocke

Dessert

Soledurner Turte



Weine

Sauvignon 2022, Buiatti, Friuli IT

Creation –

Cabernet Sauvignon/Merlot/PetitVerdot
2020

Hermanus SA



Chef de Jour: Cfr. Martin





640. Chochete
vom 12. Februar 2025

Nardini Drink
(Aperitivo die Bassano del Grappa (VI))



Antipasto

Insalata di carciofi con gamberoni alle
brace

Artischockensalat mit gebratenen Riesengarnelen

Primo Piatto

Cannelloni ripiene di spinaci e ricotta

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung

Secondo Piatto

Triglia alla Livornese

Rotbarben nach Livorneser Art

Dolce

Proviteroles



Chef de Jour: Cfr. Roger





641. Chochete vom 12. März 2025

« Walliser Küche auf Besuch im
Ägerital »



Erbesen – Morchel - Sauté

Cholera

Geschmorte Aprikosen-Pouletschenkel
Walliser Art



Safran Risotto

Aprikosen-Verrine



Weine

Petite Arvine 2022, Maison Bercoula

Humagne Rouge 2022, Le Rhyton d'Or



Chef de Jour: Cfr. «Tinu»





641. Chochete
vom 9. April 2025

«Frühling»



Apero

Spargel-Erdbeeren Crostini

Vorspeise

Bärlauch-Suppe

Hauptgang

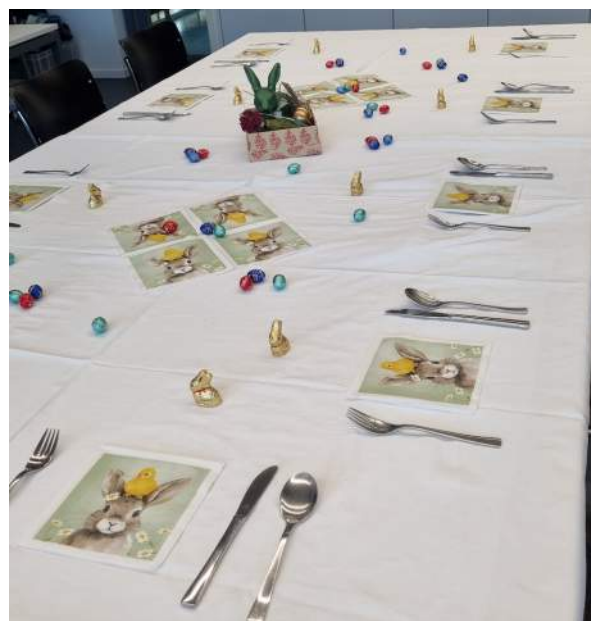
Frischer Fritz fischt...

Dessert

Osterkuchen



Chef de Jour: Cfr. Bruno





643. Chochete
vom 14. Mai 2024

Apero

Frühlingszwiebel-Käse-Toast

Vorspeise

Spargel mit Tomaten Hollandaise

Hauptgang

Lammhuft auf weissem Bohnenpüree

Dessert

Meringuirter Rhabarberkuchen



Chef de Jour: Cfr. Bruno





644. Chochete vom 11. Juni 2025

« Summertime »



Apero

Apérotwister & Schnecken mit
Bündnerfleisch

Vorspeise

Sommer-Salat mit Himbeer-Balsamico
Dressing

Rohschinken-Frischkäse-Röllchen

Hauptgang

Trutenschnitzel in Honig-Zitronen-
Marinade
Gemüsetätschli mit Kräuter-Quark-Dip



Dessert

Aprikosen-Mousse-Roulade

Weisswein:

Etoile Dorée – Petite Arvine 2023 -
Valais

Rotwein:

Le Mortelle Botrosecco – Cabernet
2022 - Toscana



Chef de Jour: Cfr. Alex





645. Chochete vom 2. Juli 2025

« Grillen in Ottenbach »

Apero-Drink

Pisco Sour
Peruanische Nationalgetränk

Apero

Überbackener Morcheltoaust
Variation: Toast mit Picanha

Vorspeise

Mango-Avocado-Ceviche
Mit Gelinggarantie von Tim Mäzler...
Eine Variation vom Original aus Peru

Hauptgang

Shorttrips (Rinderrippen)
Kartoffelsalat
Grillierte Zwiebel

Dessert

Eton Mess
Erdbeer-Himbeer-Dessert

Millionarios
Rum aus Peru

Weisswein:
Solaris vom Küfferweg in Obfelden

Rotwein:
GAGO vom Küfferweg in Obfelden

Chef de Jour: Cfr. René





646. Chochete vom 16. August 2024

„Grillen im Freien“

Begrüssungsdrink

Apéro

Randeneier, Sauce, Dip
Wassermelonen Pizza
Rettich-Schiffli mit Lachs
Glückskäfer
Crostini mit Oliventapenada
Gemischter Salat (2 Saucen)

Suppe

Pilzcreme Suppe

Hauptgang

Roastbeef
Sauce Béarnaise
Nudeln
Kartoffelgratin und Gemüsespiess

Dessertbuffet

Käseplatte
Kirschtorte, Zwetschkuchen
Himbeertiramisu, Fruchtsalat,
Quittentäschli, Rötelchuchiguetzli



Chef de Jour: Bruno / Albin





647. Chochete vom 8. Oktober 2024

«das habe ich noch nie vorher versucht,
als bin ich völlig sicher,
dass ich es schaffe.»
Pipi Langstrumpf



Apero
«Hopp Schuffhuuse»
(...ä bizzli vo dött us dä Region)
Johanniter
Wildi Würscht us äm Rande
Chääs vom Rossberg
Cracker

Vorspeise
(...au us dä Region, aber damoll vo do)
Rehsalat
Nüsslisalat mit Rehschnitzelstreifen und
Trauben



Hauptgang
(...mit allem, wa dazüä g'hört)
Zuger Hase

Dessert
(...past perfekt für t`Saison)
Marroni-Su



Eintrittschochete: Marco





648. Chochete vom 12. November 2024

Apero-Cocktail &
Cracker mit Birne und Blauschimmel

Steinpilz-Kürbissalat mit Burrata

Petersilienwurzel-Suppe
Mit Karamell-Birnen

Rouladen mit Ofen-Kürbis und
Kräuterspätzle

Honig-Safran-Birnen mit Gewürzjoghurt



Weisswein:

Räckedorn Riesling-Sylvaner
Grächlinger Sélection

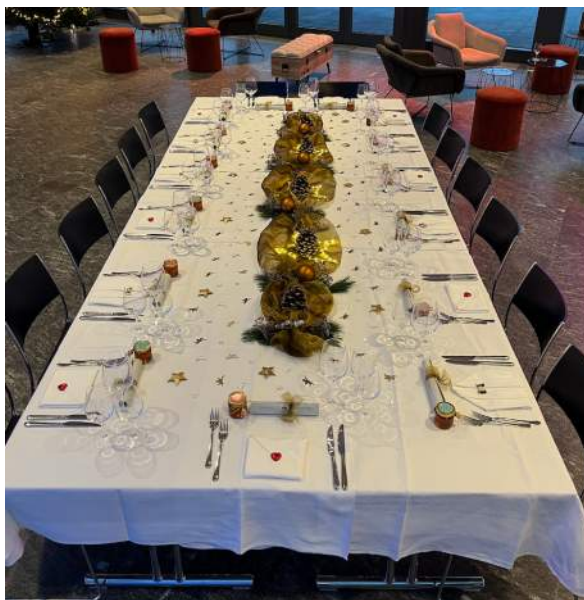
Rot:

Gächlingen Goldsiegel Spätlese



Chef de Jour: Cfr. Burki





649. Chochete
vom 13. Dezember 2024

«Weihnachtsdinner»

i Stuzzichini

Tagliatelle di zucchini marinate

Brille die carne alla menta

Wip die gamberi, schiume al
peperoncino di esepette

Randenmousse

i Antipasti

Carpaccio di barbatietola con burrata e
agrumi

Parmigiana di melanzane

i Primi

Risotto al prosecco con capesante

Orecchiette con cime di rapa

Il Secondo

Anatra con salsa al cassis

Purè di patate e zafferano

Purè di piselli

Il Dolce

Soufflé di panettone

Ananas al forno con crema al
mascarpone

Spumante:

Villa Mirabilia Millesimato DOCG Brut
Villa Franciacorta; Lombardia

Vino Bianco:

Sauvignon de la Tour DOC Collio
Villa Russiz, Collio Friuli

Vino Rosso:

Carato Merlot Ticino DOC
Delea Vini SA, Losone, Ticino

Boeri, Ribota Moscato d'Asti
Süsswein

Chef de Jour: Cfr. Roger

