

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 81 (2008)

Heft: 11

Endseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

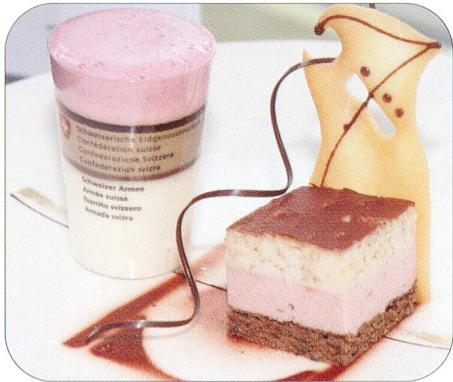
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das Gold-Menü

Das war der zweite Streich: Nach unzähligen Vorbereitungen legten die Schweizer Militärköche noch einen Zicken 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

Noranco - Losone

www.ippbergros.ch



Temperierte Lachstranche
Kernobstterrine mit Chili
Lachsrolle auf Safran-Gewürzbrioche
Kräuter-Limettenchaum



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 Schwarze)
Kartoffel-Ruccola-Püree im Kartoffelring
Glasiertes Rübgemüse und
Ruccolapesto

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

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

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

Pfannkuchenschnitte mit Apfelmousse
und Cassisgelee, Tannenschößling-
Halbgefrorenes, Apfel-Cassis-Kompott

Die sieben Menüs der Kochkunst- ausstellung

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.



Frischkäseterrine mit Safran und schwarzen Nüssen im Blauschimmelkäsemantel
Zweifarbiger Kartoffelsalat
Brötchen



Spanferkelrücken mit Saucisson-Brotfüllung
Linsensalat im Lauchmantel
Tomatenchutney



Kebap 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

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

Mit Hunderblütencreme gefüllte Fotelzchnitten 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

