

**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 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 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**

**ipppergros**

Noranco - Losone

[www.ipppergros.ch](http://www.ipppergros.ch)





Temperierte Lachstranche  
Kernobstterrine mit Chili  
Lachsfillette auf Safran-Gewürzbrühe  
Kräuter-Limetteneschäum



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, Aspic [Agar-Agar] mit Gemüse, Konfiertes Brustfleisch, Knusprige Schwarte)  
Kartoffel-Ruccola-Püree im Kartoffelring  
Glasierter Rübengemüse und Ruccolapesto

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

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

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

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  
Knöpferterrine 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 Fetzelschnitten 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

