Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 12 (1973-1974)
Heft: 53

Rubrik: Les bonnes tables en Suisse

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: 14.12.2025

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

Das Fleisch zu Rouladen aufrollen und mit Holzspiesschen feststecken.
Das Fett erhitzen, die Rouladen hineinlegen und von allen Seiten goldbraun anbraten. Dann das Wasser erhitzen und die Rouladen damit ablöschen. Den Topf mit einem Deckel schliessen und die Rouladen bei kleiner Hitze 30 Minuten schmoren lassen.
Das Mehl mit der Kondensmilch verrühren und die Bratensosse damit binden. Die Bratensosse mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Für den Blumenkohl reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Blumenkohl putzen und waschen und in das kochende Salzwasser geben. Blumenkohl in etwa 25 Minuten garen.
Das Semmelmehl in der geschmolzenen Butter oder in der geschmozenen Margarine braünen.
Blumenkohl abtropfen lassen. Eine Platte vorwärmen und den Blumenkohl darauf in die Mitte setzen.
Blumenkohl mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Die Tomaten mit kaltem Wasser waschen, an der Spitze jeweils kreuzweise einritzen und die Tomaten mit Öl bestreichen. Salz und Pfeffer darüberstreuen. Den Boden einer feuerfesten Form mit etwas Wasser bedecken und die Tomaten hineingeben. Den Topf mit einem Deckel schliessen und in den vorgeheizten Backofen stellen (E-Herd 200 Grad, Gasherd Reglestufe 4). Etwa 20 Minuten dünsten. Tomaten mit Petersilie bestreuen und anrichten.

MERINGUIERTER RHABARBERKUCHEN

Zubereitungszeit : ca 60 Minuten.
ZUTATEN :
Teig : 250 g. Mehl - 1 Prise Salz - 125 g. Butter - 80 g. Zucker - 2 Eigelb - wenig abgeriebene Zitronenschale - evtl. 1-2 Esslöffel Wasser.
Belag : 500 g. zarter Rhabarber - 100 g. Zucker - 2 Esslöffel Maizena.
Meringuehaube : 2 Eiweiss - 100 g. Zucker.

Zubereitung :

— Aus den Teigzustaten einen Mürbeteig zubereiten und diesen einige Zeit kühlstellen.
— Den Rhabarber mit wenig Wasser und dem Zucker weichkochen. Das kaltangerührte Maizena beigeben und kurz aufkochen, dann auskühlen lassen.
— Mit dem Teig eine Springform oder ein rundes Kuchenblech auslegen. Den Boden mehrmals einstechen und bei schwacher Mittelhitze ca. 30 Minuten backen.
— Den Rhabarberkompott darüber verteilen.
— Die Eiweiss steifschlagen, den Zucker daruntermischen und diesen Schnee über den Rhabarber verteilen.
— Bei Oberhitze hellgelb überbacken und warm oder kalt servieren.

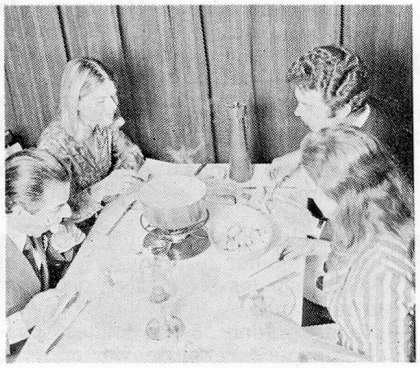
LES BONNES TABLES EN SUISSE

C'est de Sicile que nous viennent ces suggestions et nous sommes très reconnaissants à notre correspondant de ces nouveaux tuyaux ! Qui nous en communiquera d'autres ?

Pour la rubrique des bistrots, je vous recommande le café des Sapeurs-pompiers à Lausanne, spécialité pieds de porcs au madère, un délice surtout s'il est accompagné d'un bon rouge du terroir « La Licorne ». Aussi les autres mets sont excellents et à des prix me semble-t-il abordables. Seulement en vous donnant cette adresse que certainement beaucoup connaissent déjà, je crains que les Belges se roueront sur ce local qu'il deviendra après difficile d'y trouver une place. Rue Neuve 9, près de la place La Riponne.
Un autre local, c'est le Château café de la Jeune Suisse à Mont s/Rolle, filets de perches et légumes de l'endroit donc frais du jour. Ce local a un inconvénient, il est souvent fermé (congé, vacances etc.) et il est prudent de téléphoner avant.

FESTIVAL GASTRONOMIQUE SUISSE A L'HOTEL LENDI

Voilà déjà plus d'une année que l'Hôtel LENDI est ouvert, et pour la seconde fois déjà, il organise une quinzaine gastronomique suisse dans son grill, la Chesa Grischuna, du 25 avril au 5 mai 1974.
Qu'elles soient des cantons du Valais, de Vaud, des Grisons, les recettes suisses sont connues et appréciées dans la Suisse entière. Cette année l'Hôtel LENDI nous propose entre autres : les Filets de perche meunière ou aux amandes, le Brocheton poché au Fendant, l'Emincé de Veau Zurichoise, les brochettes de foie de veau.



L'hôtel Lendi profite de ce festival gastronomique suisse pour faire connaître en Belgique, la qualité des vins suisses, mal connus hors de nos frontières, et qui peuvent pour certains d'entre-eux, être comparés aux plus grands vins français.
De plus, ce n'est pas sans raison que la Suisse est très fière de ses vins : le climat limite la culture de la vigne aux endroits abrités, dans les creux des escarpements et le long des lacs. Les vins suisses sont le résultat du travail pénible et de l'obstination des vignerons.
La vigne existe dans une douzaine de cantons suisses, mais quatre seulement ont une certaine importance viticole : le canton du Valais, canton de Neuchâtel, canton de Vaud et canton du Tessin.
Le Valais, Californie de la Suisse, produit les meilleurs vins rouges de Suisse, dont le plus renommé, la Dôle, vous est proposé à la carte des vins de l'hôtel Lendi, avec en parallèle en vin blanc, le Fendant Pierrafeu, qui a gagné ses lettres de noblesse en compagnie de la raclette et de la fondue. Si vous voulez passer une excellente soirée, rendez-vous donc à l'Hôtel LENDI !