

# HOBBY-KÖCHE

Rezepte nach der Ära Chef *HANS MEILI*

## 1993 – 1994

1	Kaninchenrücken an Mascarpone-Sauce / Gemüsebouquet / Nüdeli
2	Hackbraten an Eierschwämmli-Sauce
3	Lammfilet in Estragon-Sauce / Kartoffelstock / Broccoli
4	Rehrücken an Pilz-Sauce / Nüsslisalat mit Croûtons und Kalbsleber garniert / Knöpfli maison
5	Basler Lämmelbraten / Gemüsebouquet / Bratkartoffeln
6	Mutter's Kalbsvoressen / Kartoffelstock
7	Poulet-Geschnetzeltes an Curry-Sauce / Reis / gemischter Salat
8	Kalbfleisch mit Lauch und Morcheln / Rüeblli mit Knoblauche / schmale Nüdeli
9	Entenbrüstchen an Feigen-Sauce / Nüdeli / Lachsforelle Florentiner-Art

## 1994 - 1995

10	Eglifilet auf Roquefort-Spinat / Salzkartoffeln
11	Fleischvögel / Knöpfli / Rüeblli gedämpft / Nüssli-Salat an Balsamico-Essig
12	Rotwein-Geschnetzeltes de Luxe / Kartoffelstock / gemischter Salat
13	Lammrückenfilet in Nusskruste / Kürbis-Risotto / Kürbis-Suppe
14	Englische Roastbeef / gratinierte Kartoffeln / Salat Fantasie
15	Friesische Lammkotelettes / Salzkartoffeln mit Dill / Blumenkohl / Nüsslisalat mit Ei
16	Pouletbrüstchen unter Teighaube
17	Filet Stroganoff à la Sigi / Nüdeli / Kresse-Salat Melba / Sherry-Crème
18	Sauerkraut-Eintopf
19	Poulet-Schenkel à la Franz / Reis mit Lachs-Streifen / Blumenkohl Grandmère

## 1995 – 1996

20	Perlhuhnbrüstchen und Lammrückenfilet auf Tomatensauce und Estragon / Spinat-Ricotta-Ravioli / Zucchini mit Leinsamen garniert / Rüeblli
21	Kalbsmedaillon mit Apfelsauce / Reis oder Nudeln / Zabaione
22	Rehmedaillon / Rosenkohl / Rotkraut / glasierte Marroni / Spätzli / Herbstsalat / Weinsuppe
23	Seeteufel auf Lauchbett / Salzkartoffeln oder Butterreis
24	Kalbsleber mit Polenta / überbackene Tomaten und Bohnenbündeli
25	Irish-Stew (Lamm-Würfel) / Moules à la marinère
26	Jägerschnitzel mit gemischten Pilzen / Spätzli / Lauchsalat mit Lachs
27	Pouletschnitzel an Mandarinen-Sauce mit Gerstotto / Avocado-Salat mit Grapefruit
28	Fischragout an feiner Pernod-Rahmsauce / Spargel-Salat

## 1996 – 1997

29	Schweinsfilet an Zwetschgensauce / Mohnschupf-Nudeln / Kürbis-Carpaccio / Rahmsuppe auf frischem Zuckermais
30	Gefüllte Kalbs-Kotelettes / Nüdeli / Champignon-Salat
31	Piccata alla Ticinese / Spaghetti mit Tomatensauce / Nüsslisalat mit Ei
32	Rehschnitzel an Pilz-Ragout / Rosenkohl / Butternudeln / Scampi mit Kräuterbutter
33	Schweinsfilet an Gorgonzola-Sauce / Knöpfli / Rotkraut mit Marroni
34	Kalbshaxen Niçoise / Knöpfli / Nüsslisalat mit Croûtons
35	Überbackenes Kalbsschnitzel / Trockenreis / Nüsslisalat mit Kalbleber-Croûtons und Bratspeck
36	Kalbssteak mit Äpfel an Calvados-Sauce / Nudeln / Salat
37	Ente mit Orangen / Nudeln / Solesfilet an Tomatenbutter

## 1997 – 1998

38	Rehwürfel mit Trauben / Knöpfli / Rotkraut
39	Kalbshaxen Cremolata / Champagner-Risotto / Nüsslisalat mit warmen Champignons und Speckstreifen
40	Filet Stroganoff / Reis / Broccoli Mario / Wodka Sorbet
41	Fisch-Röllchen / Spinat / Tomatensuppe mit Schafskäse
42	Salbei-Schweinsfilet an leichtem Pfefferjus / Risotto milanese / griechischer Bauernsalat
43	Teigwaren à la mode du Robi: Farfalle alla Napoletana / Spaghetti alla carbonara / Spaghetti vongole
44	Rindsfilet an Morchelsauce / Nudeln / Kefen / Ruccola-Salat mit Olivenöl und Balsamico-Essig

## 1998 – 1999

45	Lammrückenfilet provençale / Kürbis-Gnocchi
46	Coq au vin / Nudeln / Salat
47	Kaninchenfilets in Estragon-Sauce / Trockenreis / gelber Blumenkohl / Nüsslisalat mit warmen Pilzen
48	Kalbsvoressen Salvia / grüne Nudeln / gedämpfte Tomaten / Cikorino rosso Siziliano
49	Wild-Schnitzel an Orangen-Sauce / Spätzli / Rotkraut / Chicorée-Lauchsalat
50	Poulet-Geschnetzeltes à la Vigneronne / Butterrösti / Winzer-Salat
51	Rindsfilet auf Ruccola / Trockenreis / Kiwi-Gratin
52	Schweinsfilet gefüllt / würzige Grill-Tomaten / Salat nach Grenoble-Art
53	Hackbraten Grossmutter-Art / Mais / Fenchel/Rüebli / Randen-Carpaccio
54	Filet mignon an Roquefort-Sauce / Risotto milanese / Romanesco-Salat
55	Kotelettes "Calvados" / Rosmarin-Kartoffeln / junge Frühlings-Karotten / warmer Spargel-Salat / marinierte Erdbeeren

## 2002 – 2003

85	Wild-Stroganoff mit Äpfeln / Gewürz-Kartoffelstock / warmer Kürbis-Pilz-Salat
86	Zanderfilet an Käsesauce / Salzkartoffeln oder Reis / gemischter Salat / Birnen mit Schokolade und Schlagrahm
87	Lamm-Voessen / Spinat-Kartoffeln / Tomatensuppe
88	Lamm-Entrecôte in Baumuss-Mantel (Niedergar) / Kohlgemüse und Peperoni an Mascarpone / Nüdeli mit Sauce / Salat mit Birnen garniert / Kaki-Crème mit Vanille-Glace
89	Schweinschalssteak auf Lauchbett / Kartoffelgratin / gebratene Champignons mit Nüsslisalat
90	Rotzungenfilet im Kartoffelmantel mit Meerrettich-Schaum / Kefen / Zwiebel Suppe

## 2003 – 2004

91	Kalbsvögel / Wildreis / Rüebli Suppe mit Ingwer / gemischter Salat
92	Hirsch-Geschnetzeltes an Brombeersauce / Spätzli à la Meili (kalt abschrecken und frisch aufwärmen)
93	Toskanisches Poulet / Safran-Risotto mit Tomatenwürfelchen / Mousse au chocolat
94	Pangasius-Fischfilets / Gemüse / Nüdeli / gemischter Salat mit warmen Zwetschgen in Entenfilet eingerollt
95	Kaninchenfilet an grüner Pfeffersauce / Polenta / Mini-Feuilletées mit Forellen-Mousse und Nüssli-Salat
96	Rindfleisch geschnetzelt mit Balsamico-Trauben / Nudeln, Reis oder Spätzli
97	Schweinsfilet mit Morcheln / Reis oder Nudeln
98	Gefüllte Pouletbrüstchen mit Rucola-Sauce / grüne Nudeln mit frischen Pilzen / Avocado-Salat
99	Kalbfleisch geschnetzelt mit Pilzen
100	Seezungen gebraten / Capuns / Orangensalat mit Zwiebeln
101	Lammracks mit Senfkruste / Rosmarin-Kartoffeln / Kefen / grüne Spargeln mit Parmesan überbacken / Erdbeeren mit Vanille- Zimt-Glace

## 2004 – 2005

102	Rindshuftstreifen an Schabziger-Pfeffer-Sauce / Spätzli / Bohnen / Rüebli / Peperoni-Salat mit Lauch und Feta
103	Kalbsmedaillon an Pilzsauce / Safran-Risotto / Rösliköhl / Eisbergsalat
104	Poulet au Champagne / Kartoffelstock / Lauch gratiniert / Salbei-Crème-Suppe
105	Fischragout / Reisring / Kürbissuppe
106	Kalbshaxen Tessiner Art / Luganighetti / Polenta / Tarte des Pommes / Kastaniensuppe
107	Kaninchen an Senfsauce (scharfer Hase) / Reis in allen Variationen
108	Fisch mit scharfer Limetten-Sauce / Parfüm-Reis oder Basmati-Reis / Crevetten-Cocktail
109	Szegediner Gulasch / Semmel-Knödel
110	Poulet nach Andalusischer Art / Trockenreis / Spargel-Salat
111	Brätkügeli / Frühlings-Gemüse / Nüdeli / kleiner Salat à la mode du table
112	Züri Gschnätzlets / Rösti / Lauchcrème-Suppe / Vanille-Glace mit heissen Beeren

## 1999 – 2000

56	Lammrückenfilet mit Hagebutten-Sauce / glasierte Kastanien / Maisschnitten / frz. Kartoffel-Crème-Suppe
57	Schweinsplätzli gefüllt / Kräuter-Risotto / Tomates provençales
58	Div. Geschnetztes Asian-Style mit Nudeln (Schwein / Rind / Geflügel )
59	Lattich-Fleischvögel / Nüdeli / lauwarmer Linsensalat mit Geflügelleber / Zitronen-Sorbet
60	Kalbfleischröllchen gefüllt (Involtine al vitello) / Safran-Risotto
61	Pouletbrüstchen gefüllt / Nudeln / lauwarmer Spargelsalat
62	Rindsvoressen mit Artischocken / Gerstotto mit Silberzwiebeln / Salat in Chicorée-Schiffchen
63	Rindsfilet in Kräuterkruste mit Frühlingsgemüse / Cravattine al salmone
64	Hackfleisch-Bälleli an Curry-Sauce / Trockenreis

## 2000 – 2001

65	Rehschnitzel an Pilzragout / Scampi mit Kräuterbutter
66	Maultaschen-Suppe / Kartoffelsalat (Schwäbisches Fastenmenue)
67	Entrecôte mit Ratatouille / Ofenkartoffeln
68	Zanderfilet an Orangen-Schaumsauce / Trockenreis / Randen-Carpaccio
69	Boef Stroganoff / Gusgus / Lachsblume
70	Pouletbrüstchen mit Mozzarella-Füllung in Malbuner-Schinken / Safran-Risotto
71	Party-Filet / Nudeln / Spinat / Exotischer Salatteller
72	Rindsfilet-Medailon mit Steinpilz-Butter / Kartoffelgratin spezial / grüner Haussalat
73	Schweinsfilet im Capuns-Mantel / Gemüse-Pizzokels / Bärlauch-Suppe

## 2001 - 2002

74	Rehrücken-Filet an Cognac-Sauce / Spätzli / Rotkraut / Weinschaum-Suppe mit Trauben / Haselnuss-Makkrönl
75	Kalbsvögel mit Salbei / Risotto Milanese
76	Kräuter-Zander mit Äpfeln und Zwiebeln / Salzkartoffeln / Nüsslisalat
77	Exotisches Reisgericht (Schweinefleisch) / Kürbis-Suppe / Glace mit warmen Himbeeren
78	Lamm-Nierstück / Wildreis / Broccoli / Salat / Crêpes Suzette
79	Schweinssteak mit Calvados-Apfelstückli / Nudeln / Weinschaum-Suppe
80	Gedünsteter Salm / Zitronen-Basilikum-Risotto
81	Lasagna al Forno / gemischter Salat mit Tomaten / frischer Fruchtsalat
82	Entenbrust mit süss-saurer Kruste an Portwein-Sauce / rote Linsen / Gemüse-Bouquet / Randensuppe
83	Hörnli-Cake aus Grossmutter's Küche / gemischter Salat oder Apfelmus
84	Lamm-Gigot aus dem Römertopf / Kartoffelgratin „Elfi Casti“ / Parmesan-Zitronencrisps / lauwarmer Spargelsalat / Erdbeeren mit Muskat-Schaumcrème

## 2005 – 2006

113	Hirsch-Fleischvögel / Haselnuss-Spätzli / gebratener Kürbis auf Salat
114	Kalbfleisch geschnetzelt nach Tante Leni / breite Nudeln
115	Lamm-Kotelettes / Risotto à la milanese / Rahmspinat / Randen-Rahmsuppe
116	Schweins-Kotelettes / Marroni und Birnen / Kräuter-Polenta / Crêpes-Röllchen mit Karotten-Füllung
117	Gefüllte Auberginen / Salat / Trauben-Crème
118	Ossibuchi (Kalbshaxen) / Polenta / Salat
119	Involtini di vitello (Kalbfleisch-Rölleli) / Risotto ai funghi porcini / Nüsslisalat campagnarde
120	Poulet-Päckli / Spinat / Nudeln / Spargel-Crèmesuppe mit Schinken / Fruchtsalat
121	Hackfleisch im Mantel / Kohlrabi-Süppchen mit Basilikum-Pesto / Frühlings-Salat

## 2006 – 2007

122	Curry-Rindfleisch-Streifen / Nudeln / Kürbis-Suppe mit Amaretti-Croûtons / gefüllte Feigen
123	Vol-au-Vent Patriot / Pastetli / Nüssli-Salat mit Speckwürfeli / Orangen-Salat
124	Fisch in Salzkruste / Lauchgemüse / Salzkartoffeln / Kartoffelsuppe
125	Reiskuchen mit Gemüse und Fleisch / Ofenäpfel gefüllt mit Speck, Wirz und Käse
126	Kaninchen auf italienische Art / Kartoffelstock / Kartoffel-Lauch-Suppe
127	Party-Filet / Trockenreis / Salat / Käse-Dessert
128	Dorschfilet Royal / Melanzane alla Parmigiana / Salzkartoffeln / Salat Pasquale
129	Poulet Surprise / Chinakohl-Salat Chinatown / Orangensalat Aladin
130	Zitronen-Lachs im Blätterteig / Fenchel-Ragout mit Tomaten / Radieschen-Suppe
131	Gefüllte Schmor-Kotelettes / Rösti mit rohen Kartoffeln
132	Filet-Steaks an Whisky-Rahmsauce / grüne Spargeln / Breitband-Nudeln

## 2007 – 2008

133	Hirsch-Entrecôte mit eingelegten Dörripflaumen / Spätzli nach Art Bad Osterfingen / Rotkraut
134	Zürcher Ratsherrentopf / Gemüse / Kartoffeln / flambierte Bananen
135	Paella / Nüsslisalat mit Jamon Serrano
136	Asiatisches Fischpfännli / Jasmin Reis / Salatschiffli / Parmesan-Netzli / Apfelstreusel
137	Poulet-Brüstchen im Teig / Carpaccio von gebackenen Randen
138	Coq au Vin / Kartoffelstock / Sellerie-Salat mit Ananas
139	In weissem Tee pochierter Lachs mit Kokos-Sauce / Asia-Nudeln / Saison-Salat
139	Mulligatawny Soup mit Pouletschenkel
140	Kalbfleisch geschnetzelt mit Whisky flambiert / Trockenreis / Rüeblli / grüner Salat
141	Gratinierte Kotelettes mit Aceto-Zwiebeln / Fenchel-Salat an Joghurt-Sauce
142	Entrecôte Café de Paris / Ofen-Kartoffeln / Brüsseler-Salat in Dip Manier
143	Papardelle mare e montagna (Lachsfilet) / Nudeln / Thunfisch Carpaccio

## 2008 – 2009

144	Schweinsfilet an Balsamico-Rahm / Polenta einmal anders / Broccoli / Gemischter Salat
145	Kaninchenfilets im Parma-Mantel / Tagliatelle mit Apfel-Basilikum-Sauce / Avocado-Toast
146	Schweinsschnitzel Babuschka / Bratkartoffeln mit Rosmarin / Zuppa pavese
147	Nil-Barsch an Lauchsauce / Gemüse-Nüdeli / Nüsslisalat mit Croûtons
148	Tessiner Kalbshaxe / Kartoffelstock / gemischter Salat
149	Schweins-Koteletts Ardener-Art / Nudeln / Salat
150	Lamm-Nierstück / Risotto milanese / Nüssli-Salat mit Champignos / gebratene Ananas mit Vanille-Eis
151	Poulet süss-sauer / Basmati-Reis / Rotzungen-Filet Involtinis mit Toast oder Baguette
152	Duftender Lachs aus dem Ofen / Salzkartoffeln, Reis oder Teigwaren / Lauch-Schiffchen mit Eier-Vinaigrette
153	Irish Beef mit Whiskey-Sauce und Roquefort-Butter / Lorbeer-Kartoffeln / gemischter Salat
154	Scaloppine al Limone / Risotto ai Funghi / Carpaccio aus Bresaola mit Rucola / Fruchtsalat

**ENDE DER 40. SAISON**