

A black and white photograph of a pear and an orange. The pear is in the foreground, slightly to the left, with a small, star-shaped garnish (possibly a piece of citrus peel) attached to its stem. The orange is partially visible behind the pear, showing its textured skin. The background is dark and out of focus.

digitalisiert durch
IDS Basel/Bern, im Auftrag der
Schweizerischen Nationalbibliothek

Avocadocremesuppe	3	36	M F S E
Zwiebel-Tortilla	3	40	M F V
Auberginen-Bruschetta mit Sesam	3	42	M F E V
Waldcremesuppe	3	44	M F E V
Tatar aus Jakobsmuscheln und Champignons	3	46	M F
Krabbenplätzchen	3	48	M F E
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Estragon	3	50	M F E
Ratatouille-Crumble mit Ziegenkäse	3	52	M F E V
Artischockenstücke mit Gänseleber, knusprige Haferplätzchen ..	3	54	M F E V
Gläschen mit Randen, Avocado und Feta	3	56	M F S E V
Broccoli mit Haselnüssen	3	58	M F S E V
Schlemmersalat	3	60	M F S E
Rohkost mit Kichererbsen	3	62	M F S E V
Lachs-Rillettes mit Zitrone	4	38	M F E
Kleine Lachs-Charlotte mit Gurke	4	64	M F

Toast mit weissen Bohnen und Muscheln	5	46	M F S E
Geflügel-Curry	5	62	M F E
Tintenfisch mit Gemüsefüllung	6	36	M F
Poulet mit Kokosnuss im Wok	6	58	M F E
Poulet-Wraps	7	38	M F S E
Kaninchenragout mit Haselnüssen	7	40	M F S E
Kürbisgratin mit Chorizo	7	42	M F E
Schwein im Senfteigmantel mit Schwarzwurzeln	7	48	M F E
Tintenfische auf spanische Art	7	50	M F E
Rinderragout in asiatischer Bouillon	7	54	M F E
Thon mit süß-saurem violetten Gemüse	7	60	M F E
Goldbrasse mit Süßkartoffel und knackigem kleinen Gemüse	8	44	M F E
Frikadellen auf mexikanische Art	8	52	M F S E
Würziges Rindfleischhaschee mit Auberginen	8	56	M F E
Rochenmedaillon mit Pistou und Kapern	8	64	M F E

Ananas Victoria warm-kalt	2	40	M F S E V
Vanille-Kardamom-Bananen-Shake	3	36	M F S E V
Clementinencreme	3	38	M F E V
Bananen und Birnen in Kakaokruste	3	42	M F E V
Birnen-Crumble mit Lebkuchen	3	44	M F E V
Crêpes mit Joghurt	3	46	M F V
Crêmet mit Püree aus roten Früchten	3	48	M F E V
Apfeltörtchen nach Bauernart	4	54	M F E V
Süßspeise mit Birne, Schokolade und Marone	4	58	M F S E V
Apfelbiskuit mit Gewürzen und Hafer	4	60	M F E V
Kuchen mit Ricotta und Himbeeren	5	50	M F E V
Mini-Zwetschgenauflauf	5	52	M F E V
Safrancreme mit Reis und Orange	5	56	M F E V
Vanillekuchen mit Aprikosen	5	62	M F E V
Kiwi-Törtchen	6	64	M F E V
Index nach Zutaten	66		
Index nach Zubereitungszeit	70		