



Swiss Rösti.



Switzerland.



Swiss Röstli.

Avant-propos.

Vorwort.

Prefazione.

Pled sin via.

Foreword.

Prólogo.

La Suisse et son Röstli

La Suisse, on la connaît notamment par sa stabilité, sa démocratie directe, ses montagnes, ses montres, son chocolat et... ses röstis. A première vue, ils sont sans prétention, ancrés dans leur terroir, pas spécialement raffinés. Et pourtant, le röstli cache ce que bien souvent on ne connaît pas de la Suisse: un produit plein de créativité et d'innovation.

Bienvenue en Suisse!

Le **röstli** – ou **rœsti** – est une galette de pommes de terre, une spécialité traditionnelle originaire de Suisse alémanique.

Si le «Röstigraben» (frontière du röstli) est un terme régulièrement utilisé pour marquer la différence entre les mentalités suisses romandes et suisses alémaniques, la galette s'est imposée depuis longtemps comme l'un des plats nationaux les plus en vue. Quoique, il existe bel et bien une petite barrière de röstis en Suisse: à l'ouest, on râpe les pommes de terre à cru tandis qu'à l'est, on utilise des pommes de terre cuites! Comme quoi...

Une fois la question de la cuisson tranchée, reste à choisir la variété de pommes de terre. Beaucoup d'arguments plaident en faveur de la précoce Agata pour ses rondeurs parfaites, sa chair dorée et sa peau lisse. Mais elle vieillit mal. A l'automne, l'Urgenta prend le relais, une variété tardive à la peau rougeâtre. L'Amandine a également toutes les qualités requises pour réussir un bon röstli. Dénominateur commun entre ces trois variétés: elles restent fermes à la cuisson!

La pomme de terre existe dans le monde entier, rissolée, les *Hash Brown* aux Etats-Unis, les *Patatas a lo Pobre* en Espagne. Mais la Suisse reste unique sur un détail d'importance: elle a la râpe à röstis! Inventée en Suisse à la fin du XIXe siècle, la râpe à röstis a permis de hisser la banale galette paysanne au rang de génie helvétique.

Au-delà d'être à la base d'une de nos spécialités culinaires, la pomme de terre nous rappelle aussi que la Suisse ne fut pas toujours un pays où il fait bon vivre. En effet, on lui doit notamment d'avoir sauvé le pays de nombreuses famines. En 1770, à la suite d'une disette, on a même rebaptisé le tubercule le «sauveur des pauvres». Depuis lors, les pommes de terre font partie en Suisse du déjeuner traditionnel des familles paysannes, tout en devenant également un classique de la cuisine bourgeoise.

Die Schweiz und ihre Röstli

Bekannt ist die Schweiz für ihre Stabilität, ihre direkte Demokratie, ihre Berge, ihre Uhren, ihre Schokolade und – ihre Röstli. Auf den ersten Blick erscheint dieses Gericht kulinarisch eher anspruchslos, erdverbunden, nicht besonders erlesen. Und doch verbergen sich darin Eigenschaften, die man nicht unbedingt als typisch schweizerisch kennt: sie steckt voll ungeahnter Kreativität und Innovation.

Grüezi und willkommen in der Schweiz!

Die **Röstli** ist ein flacher Kuchen aus Kartoffeln, eine traditionelle Deutschschweizer Spezialität.

Nun gibt es hierzulande den Begriff „Röstigraben“, eine Bezeichnung, die regelmässig bemüht wird, um die unterschiedliche Mentalität des Deutschschweizers und des Westschweizers hervorzuheben. Die Röstli hingegen hat sich schon seit langem als eines der bekanntesten Nationalgerichte durchgesetzt. Doch ein kleiner „Röstigraben“ besteht in der Schweiz tatsächlich: In den westlichen Landesteilen werden die Kartoffeln roh geräffelt, im Osten hingegen verwendet man gekochte Kartoffeln! Also doch...

Ist einmal die Frage des Kochens entschieden, muss man die richtige Sorte Kartoffeln wählen. Vieles spricht zugunsten der Frühkartoffel Agata, wegen ihrer schön gerundeten Form, ihrem goldgelben Fleisch und ihrer glatten Schale. Sie ist jedoch nicht gut lagerfähig. Im Herbst wird sie von der Urgenta abgelöst, einer leicht rötlichen Spätkartoffel. Auch die Amandine hat alles, was es für eine gute Röstli braucht. Gemeinsam haben diese drei Sorten eines: sie sind festkochend.

Die Kartoffel ist auf der ganzen Welt zu Hause, von Röstkartoffeln über die *Hash Brown* in den Vereinigten Staaten bis zu den *Patatas a lo Pobre* in Spanien. In einem wichtigen Detail ist die Schweiz jedoch einzigartig: sie kennt die Röstiräffel. Diese spezielle grobe Kartoffelreibe für Röstli wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts in der Schweiz erfunden. Und damit gewann der gewöhnliche bäuerliche Kartoffelkuchen den Status einer genialen schweizerischen Erfindung.

Auch abgesehen davon, dass die Kartoffel die Grundlage einer unserer kulinarischen Spezialitäten bildet, erinnert sie uns daran, dass die Schweiz nicht immer ein Land war, in dem es sich gut leben lässt. Der Kartoffel ist es zu verdanken, dass dem Land viele Hungersnöte erspart geblieben sind. Im Hungerjahr 1770 erhielt die braune Knolle sogar den Übernamen „Retterin der Armen“. Seit dieser Zeit gehört die Kartoffel zum traditionellen Frühstück in Bauernfamilien und ist zum Klassiker der bürgerlichen Küche geworden.

La Svizzera e i rösti

La Svizzera è conosciuta per la sua stabilità, la democrazia diretta, le montagne, gli orologi, il cioccolato e... i rösti. A prima vista sono un piatto senza pretese, ben radicato nelle abitudini culinarie e non particolarmente raffinato. Eppure, i rösti nascondono un lato spesso ignorato della Svizzera: un prodotto pieno di creatività e d'innovazione.

Benvenuti in Svizzera!

I **rösti** sono una specie di tortino di patate, una specialità tradizionale originaria della Svizzera tedesca.

Se il «Röstigraben» (barriera dei rösti) è un termine regolarmente utilizzato per indicare la differenza di mentalità tra la Svizzera tedesca e la Svizzera latina, questo piatto si è imposto da molto tempo superando le barriere ed è diventato uno dei piatti nazionali più diffusi. Benché la ricetta dei rösti comprenda ancora una piccola divergenza di vedute: all'ovest si grattugiano le patate crude mentre all'est si utilizzano le patate lessate! Perciò...

Dopo aver risolto la questione della cottura, rimane da scegliere la varietà di patata. Molti argomenti parlano a favore della varietà precoce Agata: la rotondità perfetta, la polpa dorata e la buccia liscia. Ma non si conserva a lungo. In autunno cede il posto all'Urgenta, una varietà tardiva e dalla buccia rossastra. Anche l'Amandine possiede tutte le qualità necessarie alla buona riuscita dei rösti. Il denominatore comune di queste tre varietà: rimangono sode alla cottura!

La patata è diffusa in tutto il mondo; viene utilizzata per gli *Hash Brown*, specie di frittelle saltate, negli Stati Uniti, o per le *patatas a lo pobre* in Spagna. Ma la Svizzera rimane unica su un dettaglio importante: la grattugia per rösti! Inventata in Svizzera verso la fine del XIX secolo, la grattugia per rösti ha permesso di innalzare il banale tortino di patate contadino al rango di ingegno elvetico.

Oltre ad essere l'ingrediente fondamentale di una delle nostre specialità culinarie, la patata ci ricorda che la Svizzera non è sempre stata un paese benestante. In effetti alla patata va riconosciuto il merito di aver salvato il paese da numerose carestie. Nel 1770, in seguito a una carestia, venne ribattezzata «cibo dei poveri». Sin d'allora in Svizzera le patate sono entrate a far parte del pasto tradizionale delle famiglie contadine, divenendo al contempo un classico della cucina borghese.

La Svizra e sia rösti

Ins enconuscha la Svizra surtut per sia stabilitad, sia democrazia directa, sias muntognas, sias uras, sia tschigulatta e... sias diversas röstis. A l'emprim sguard paran las röstis in past senza pretensiuns, betg propi raffinà e fitg enragischà en ses territori. Ma ins po scuvrir en las röstis insatge ch'ins n'enconuscha betg da la cuschina svizra: in product plain creatividad ed innovaziun.

Bainvegni en Svizra!

La **rösti** è ina sort omletta da tartuffels brassads, ina spezialitad tradiziunala che deriva da la Svizra tudestga.

Er sch'il «Röstigraben», il foss da la rösti, è in term che vegn duvrà regularmain per marcar la differenza tranter las mentalitads svizras tudestgas e svizras romandas, èn ils tartuffels brassads daventads daditg in dals pasts nazionals ils pli prominents. Ma i dat tuttina in pitschen foss da la rösti en Svizra: al vest vegnan grattads tartuffels crivs, entant ch'ins dovra tartuffels cotgs a l'ost!

Ussa che nus avain tractà la dumonda da la preparaziun, stuain nus anc tschermer la varietad da tartuffels. Bliers arguments sustegnan la tscherna da la sort tempriva Agata cun sia furma perfecta, sia textura dorada e sia pel glischa. Dentant na sa lascha ella betg conservar ditg. En atun è lura l'Urgenta la varietad favurita, ina sort tardiva cun ina pel cotschnenta. L'Amandina ha medemamain tut las qualitads necessarias per che la rösti gartegia. La caratteristica cumina da questas sorts è ch'ellas restan consistentas cun vegnir brassadas.

I dat tartuffels en tut il mund, ils pomfrits, ils «hash brown» en ils Stadis Unids, las «patatas a lo pobre» en Spagna. Ma la Svizra resta unica per in detagl impurtant: Ella gratta ses tartuffels per far rösti! La grattadaira da tartuffels è vegnida inventada en Svizra a la fin dal 19avel tschientaner ed ha permess dad elevar il simpel past puril da tartuffels al rang d'ina vaira tradiziun helvetica.

Il tartuffel n'è dentant betg mo la basa per ina da nossas spezialitads culinaricas, el ans tira er endament che la Svizra n'era betg adina in pajais nua ch'ins viveva bain. Effectivamain avain nus survivì numerusas fominas mo grazia al tartuffel. L'onn 1770, suenter ina fomina, han ins perfin numnà ils tartuffels «salvaders dals povers». Dapi quella giada fan ils tartuffels part en Svizra dals ensolvers tradiziunals da las famiglias purilas ed els èn daventads al medem temp in element classic da la cuschina burgaisa.

Rösti: quintessentially Swiss

Switzerland is famed for its stability, direct democracy, mountains, watches, chocolate and, of course, rösti. At first glance, rösti may seem like a rather humble, unsophisticated peasant dish. But do not be fooled by appearances. Underneath its modest exterior lies a wealth of creativity and innovation, much like Switzerland itself.

Welcome to Switzerland!

Rösti – or **roesti**, as it is written in French – is a fried potato cake originally from German-speaking Switzerland.

Although the term “Röstigraben” (rösti ditch) refers to the cultural fault line that divides French- and German-speaking Switzerland, the dish is a much-loved national culinary treasure. Admittedly, though, there is one small sticking point: in western Switzerland, the potatoes are grated when raw, while in the east they prefer to boil the potatoes first!

Once the raw-or-cooked question is settled there remains the issue of what type of potato should be used. For many, it has to be the early-season Agata, with its smooth skin, perfectly round shape and pale yellow flesh. The only problem is that it does not store well. By autumn, it is supplanted by the light red skin of the late-season Urgenta potato. Another variety with the ideal characteristics for a perfect rösti is Amandine. Whichever variety you choose, the potato must always be firm and waxy.

Switzerland does not have the monopoly on fried potato dishes, though. For example, the United States has hash browns, while in Spain there is “patatas a lo pobre”. However, what sets Switzerland apart is that it invented a special potato grater specifically for rösti. Since its arrival towards the end of the 19th century, the rösti grater has propelled this simple potato cake into the ranks of Swiss ingenuity.

The potato may be the star ingredient in this traditional Swiss specialty but it serves as a stark reminder that Switzerland was not always the prosperous land it is today. It was thanks to the humble tuber that the country staved off several famines. Legend has it that in 1770 the potato was re-christened the “saviour of the poor”. Since then potatoes have become a permanent fixture on the Swiss culinary landscape, celebrated by home cooks and top chefs alike.

Suiza y su rösti

Suiza es un país principalmente conocido por su estabilidad, su democracia directa, sus montañas, sus relojes, su chocolate, y... por su rösti. A primera vista, éste no parece un alimento pretencioso, ya que se basa en productos de la tierra y no es especialmente refinado. Y sin embargo, el rösti simboliza algo que a menudo se desconoce de Suiza: su carácter creativo e innovador.

¡Bienvenidos a Suiza!

El **rösti** es una torta de patatas, una especialidad originaria de la Suiza alemana.

Mientras que el «Röstigraben» (frontera del rösti) es una expresión habitualmente utilizada para resaltar la diferencia entre las mentalidades de la Suiza francófona y la Suiza germano-parlante, el "Rösti", la torta de patatas, se ha impuesto, desde hace mucho tiempo, como uno de los platos nacionales más solicitados. Aún así, es verdad que existe otra pequeña frontera del rösti en Suiza: al oeste se rallan las patatas crudas, mientras que al este se utilizan las patatas cocidas.

Una vez zanjada la cuestión de la cocción, queda por escoger la variedad de patata. Muchos argumentos hablan a favor de la precoz *Agata* por sus redondeces perfectas, su carne dorada y su piel lisa. Pero envejece mal. En otoño, la *Urgenta* toma el relevo, una variedad tardía de piel rojiza. La *Amandine* también tiene todas las cualidades necesarias para conseguir un buen rösti. El denominador común entre estas tres variedades es que ¡todas mantienen una consistencia firme después de la cocción.

La patata se cocina en el mundo entero, ya sea al estilo *Hash Brown* en los Estados Unidos, o bien como las famosas *Patatas a lo Pobre*, en España. Sin embargo, Suiza es única por un detalle importante: ¡tiene el rallador de rösti! Inventado en Suiza a finales del siglo XIX, el rallador de rösti permitió elevar la común torta campesina al nivel de la ingeniería helvética.

Además de ser un alimento básico en nuestras especialidades culinarias, la patata también nos recuerda que Suiza no fue siempre un país donde se vivía bien. De hecho, gracias sobre todo a la patata el país logró salvarse de numerosas hambrunas. En 1770, como consecuencia de una escasez, rebautizamos incluso el tubérculo, llamándolo «salvador de los pobres». Desde entonces, en Suiza, la patata forma parte del almuerzo tradicional de las familias campesinas, pero también se ha convertido en un clásico de la cocina burguesa.

Portfolio.
Portfolio.
Portfolio.
Portfolio.
Portfolio.
Portfolio.



→ FR page 30
→ DE Seite 40
→ IT pagina 50
→ RG pagina 60
→ EN page 70
→ ES página 80





Martin Dalsass
Restaurant Talvo by Dalsass
Champfêr-San Murezzan, Svizra

- FR page 32
- DE Seite 42
- IT pagina 52
- RG pagina 62
- EN page 72
- ES página 82





Tanja Grandits
Restaurant Stucki
Basel, Schweiz

- FR page 34
- DE Seite 44
- IT pagina 54
- RG pagina 64
- EN page 74
- ES página 84





Georges Wenger
Restaurant & Hôtel Georges
Wenger
Le Noirmont, Suisse

- FR page 36
- DE Seite 46
- IT pagina 56
- RG pagina 66
- EN page 76
- ES página 86





Denis Martin
Restaurant Denis Martin
Vevey, Suisse

- FR page 38
- DE Seite 48
- IT pagina 58
- RG pagina 68
- EN page 78
- ES página 88



Recettes.
Rezepte.
Ricette.
Recepts.
Recipes.
Recetas.

Les röstis nature

La galette, à base de pommes de terre cuites ou crues, se sert en plat principal ou en garniture. En plat principal, elle peut être variée selon les goûts avec de nombreux ingrédients comme les légumes, les fromages, les champignons, les produits carnés... En garniture, un röstis nature mettra en valeur saucisses, émincés, poissons et bien d'autres spécialités.

Pour 4 personnes

Ingrédients

1.2 kg de grosses pommes de terre fermes à la cuisson
3 cs de beurre
2 cc de sel
10 tour de moulin à poivre

Préparation

La veille, faire cuire les pommes de terre non épluchées durant environ 40 minutes à la vapeur, en les gardant bien fermes. Les peler encore chaudes, puis les réserver au frais jusqu'au lendemain.

Râper les pommes de terre avec la râpe à röstis, en essayant d'obtenir des copeaux aussi longs que possible.

Faire chauffer le beurre dans une grande poêle antiadhésive. Ajouter les pommes de terre, saler, poivrer et mélanger délicatement. Appuyer légèrement sur les bords avec une cuillère en bois afin d'obtenir une belle galette bombée. Faites dorer la galette d'un côté pendant 10 minutes. Retourner la galette et terminer la cuisson pendant 10 minutes de l'autre côté.

Quelques bons conseils

Si l'on souhaite ajouter des oignons et des lardons, ou des herbes fraîches, les mélanger aux pommes de terre râpées froides.

Ne jamais remuer les röstis en cours de rissolage (ils deviendraient pâteux).

Le temps de rissolage dépend de la teneur en eau de la pomme de terre. Selon la sorte, le temps devra être légèrement prolongé.

Ombre chevalier légèrement fumé sur son lit de röstis, livèche et crème acidulée par Martin Dalsass

Pour Martin Dalsass, l'avenir est synonyme de retour à la nature; tout comme la symbiose entre la légèreté et la simplicité de la cuisine méditerranéenne, la qualité des produits et la préservation des saveurs authentiques.

Pour 4 personnes

Ingrédients

500 g de pommes de terre pour röstis
320 g de filets d'ombre chevalier
2 cs de crème acidulée
10 feuilles de livèche
Sel fumé
Huile d'olive (légère)

Réalisation

Faire cuire les pommes de terre non épluchées dans de l'eau salée. Les sortir, les éplucher et les râper en röstis. Faire dorer quatre petites portions dans un peu d'huile d'olive et assaisonner avec du sel et du poivre.

Retirer la peau des filets d'ombre chevalier. Assaisonner les filets avec le sel fumé, puis les recouvrir à nouveau avec la peau. Laisser tirer 4 à 5 minutes au four à 140°.

Centrifuger les feuilles de livèche et les émulsionner au mixer avec de l'huile d'olive.

Dressage

Sur une assiette, préparer un fond avec la sauce de livèche, y déposer les röstis, poser le poisson sur le lit de röstis et garnir de crème acidulée tout autour.

Röstis au sésame, saint-félicien, miel aux herbes par Tanja Grandits

La cuisine des arômes est son signe distinctif. Aux fourneaux, Tanja Grandits compose une harmonie faite de contrastes. Tout tourne autour des épices et des couleurs. Coloration courageuse, sereine et toujours disposée avec légèreté. Cuisiné avec beaucoup de cœur et d'âme.

Pour 4 personnes

Ingrédients Rösti

4 pommes de terre de taille moyenne (Charlotte)
2 cs de farine de riz
Huile pour friture
Sel de sésame (Gomasio)

Miel aux herbes

6 brins de cerfeuil
3 brins d'estragon
15 brins de thym citron
5 brins de persil plat
20 feuilles de basilic
250g de miel d'acacias
1 cc de vinaigre d'estragon

1 saint-félicien (fromage à pâte molle)

Garniture

Quelques herbes fraîches

Rösti

Eplucher les pommes de terre et les passer au spiraleur à légumes afin d'obtenir de longs copeaux. Saupoudrer les copeaux de pomme de terre de farine de riz. Dans un petit faitout, chauffer l'huile à 185°C et y plonger ¼ de la masse des röstis.

Faire frire les röstis environ 1 minute, les retourner une fois et faire dorer. Egoutter sur une assiette recouverte de papier-ménage pour absorber l'excédent d'huile. Assaisonner avec le sel de sésame.

Miel aux herbes

Pour le miel aux herbes, mélanger au mixer toutes les feuilles (sans les tiges) avec le miel et le vinaigre.

Dressage

Déposer le fromage sur les röstis, préalablement disposés sur une assiette. Arroser d'un filet de miel et garnir d'herbes fraîches.

Cornet de röstis aux bolets et serpolet

par **Georges Wenger**

Georges Wenger ne cesse de réinventer une cuisine contemporaine inspirée des traditions. Les produits de proximité sont la source de son inspiration, une manière d'exprimer une région et son identité.

Pour 4 personnes

Ingrédients pour les röstis

4 pommes de terre crues pelées
1 cc de poudre de bolets
1 petit oignon haché
20 gr d'huile d'arachide
30 gr de beurre
Sel, poivre

Ingrédients pour les bolets

4 petits bolets frais émincés
20 gr de beurre
1 pointe d'ail haché
1 cc de serpolet haché
Fleurs de serpolet pour la garniture
Sel, poivre

Ingrédients pour la présentation

4 jolies pommes de terre creusées

Préparation des cornets de röstis

Tailler les pommes de terre à travers d'une râpe fine et les presser pour retirer l'eau excédentaire.

Mélanger la poudre de bolets et l'oignon haché. Saler et poivrer.

Cuire dans une grande poêle quatre très fines galettes de röstis avec l'huile d'arachide et le beurre jusqu'à obtenir une belle coloration. Rouler cette galette en forme de cornet.

Préparation des bolets

Sauter les bolets au beurre avec la pointe d'ail, saler et poivrer. Terminer avec le serpolet haché.

Finition et dressage

Fourrer les cornets de rösti avec les bolets sautés, garnir avec les fleurs de serpolet et planter dans les pommes de terre creusées pour servir.

Cornet de rösti à la Tête de Moine et vieux Dézaley par Denis Martin

Denis Martin à Vevey incarne l'avant-garde culinaire Suisse. Il est devenu en quelques années le chef de file de la cuisine du troisième millénaire en Suisse.

Il ne se veut d'aucune chapelle, revendique le droit pour toutes les cuisines à coexister, car la gastronomie, comme la peinture ou la musique, est d'abord un art, fait de courants et de préférences.

Pour 4 personnes

Pâte « Cornet Bricelet Rösti »

1 œuf
1 dl crème 35 %
1 dl huile d'olive style verdale
55 gr de sucre semoule
10 gr de cumin
250 gr de farine
150 gr. d'eau froide
80 grs d'oignons
80 grs de lard fumé

Crème au vieux Dézaley

2 dl de Dézaley de 3 à 4 ans
40 gr de blanc d'œuf
180 gr de crème
1 capsule de gaz

Tête de Moine AOC Réserve

4 rosettes

Pâte « Cornet Bricelet Rösti »

Sauter à la poêle dans un peu d'huile d'olive les oignons hachés (sans coloration).

Mélanger le lard coupé en mini-brunoise très fine (sans chauffer).

Mixer tous les éléments de la pâte à bricelets, puis les mélanger avec une spatule à la masse oignons lard, laisser reposer (2 heures au frais).

Cuire cette pâte dans le four à bricelets et de suite les rouler afin d'obtenir les cornets.

Crème au vieux Dézaley

Mixer ensemble tous les éléments puis verser dans un siphon, ajouter 1 capsule de gaz et laisser reposer au frais au minimum 2 heures.

Dressage

Remplir une partie des cornets avec la crème au Dézaley, l'autre partie des cornets avec la Tête de Moine.

Philosophie du plat

Le rösti suisse est un plat avec une mémoire olfactive incroyable; ce n'est pas la pomme de terre qui donne cette olfaction, mais bien le lard et l'oignon. De ce fait Denis Martin a travaillé le goût du rösti mais sans pomme de terre.

De plus, il a joué avec un autre produit, le bricelet vaudois, qui est généralement servi sucré. Mais sous cette forme il est salé.

Son but est de jouer avec les textures et travestir l'image d'un plat.

Rösti

Der Rösti-Kuchen – aus rohen oder gekochten Kartoffeln – wird als Hauptgericht oder als Beilage serviert. Als Hauptgericht lässt sich die Rösti nach Belieben mit vielen Zutaten garnieren: Gemüse, Käse, Pilze, Fleischerzeugnisse... Als Beilage bringt eine Rösti nature Würste, Geschnitzeltes, Fisch und viele weitere Spezialitäten ausgezeichnet zur Geltung.

Für 4 Personen

Zutaten

1.2 kg grosse, festkochende
Kartoffeln
3 EL Butter
2 TL Salz
10 Drehungen aus der
Pfeffermühle

Zubereitung

Am Vortag die ungeschälten Kartoffeln rund 40 Minuten im Dampf garen, nicht zerkothen. Die Kartoffeln noch warm schälen, anschliessend bis am nächsten Tag kühl stellen.

Die Kartoffeln mit der Röstiraffel grob reiben, auf möglichst lange Stäbchen achten.

In einer Pfanne mit Antihafbeschichtung Butter zergehen lassen. Kartoffeln beifügen, Salz und Pfeffer begeben, vorsichtig mischen. Mit einer Holzgabel die Ränder leicht andrücken, um einen schön gewölbten Kuchen zu erhalten. Die Rösti auf einer Seite rund 10 Minuten goldbraun braten, dann den Kuchen umdrehen und 10 Minuten auf der anderen Seite fertig braten.

Einige nützliche Tipps

Möchten Sie Zwiebeln und Speckwürfel oder Kräuter beifügen, sollten diese den geraffelten, kalten Kartoffeln beigemischt werden.

Die Rösti nie während des Bratvorganges umrühren (die Kartoffeln würden teigig werden).

Die Bratzeit hängt vom Wassergehalt der Kartoffeln ab. Je nach Sorte sollte man sie etwas länger braten.

Leicht geräucherter Bergsaibling auf Rösti, Liebstöckel und Sauerrahm von Martin Dalsass

Für Martin Dalsass bedeutet die Zukunft – zurück zur Natur. Ganz so, wie die Symbiose von Leichtigkeit und Schlichtheit der mediterranen Küche, Qualität der Produkte und Bewahrung des Eigengeschmackes.

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Kartoffeln für Rösti
320 g Saiblingfilets
2 EL Sauerrahm
10 Blätter Liebstöckel
Rauchsalz
Olivenöl (leichtes)

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale in gesalzenem Wasser kochen. Heraus nehmen, schälen und zu Rösti raffeln. Vier kleine Portionen in etwas Olivenöl goldbraun braten und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Die Haut von den Saiblingfilets entfernen. Die Filets mit Rauchsalz würzen und mit der Haut wieder zudecken. Im Ofen bei 140°C 4-5 Minuten ziehen lassen.

Die Liebstöckelblätter zentrifugieren und mit Olivenöl im Mixer aufmontieren.

Anrichten

Auf einem Teller mit der Liebstöckelsauce einen Spiegel bilden, die Rösti darauf legen, den gegarten Saibling auf die Rösti legen und ringsherum mit dem Sauerrahm garnieren.

Sesam Rösti, St. Félicien, Kräuterhonig

von Tanja Grandits

Die Aromaküche ist ihr unverkennbares Markenzeichen. Tanja Grandits komponiert dabei am Herd eine Harmonie aus Gegensätzen. Es dreht sich alles um Gewürze und Farbe. Mutig, heiter und immer unangestrengt arrangiert. Gekocht mit viel Herz und Seele.

Für 4 Personen

Rösti

4 mittelgrosse Kartoffeln
(Charlotte)
2 EL Reismehl
Öl zum frittieren
Sesamsalz (Gomasio)

Kräuterhonig

6 Zweige Kerbel
3 Zweige Estragon
15 Zweige Zitronenthymian
5 Zweige glattblättrige
Petersilie
20 Basilikumblätter
250g Akazienhonig
1 TL Estragonessig

1 St. Félicien (Weichkäse)

Garnitur

Frische Kräuter gezupft

Rösti

Kartoffeln schälen und durch eine Legumette drehen, so dass lange Streifen entstehen. Die Kartoffelstreifen mit Reismehl bestäuben. In einem kleinen Topf das Frittieröl auf 185°C erhitzen und ¼ der Röstmasse hineingeben.

Die Rösti 1 Minute frittieren, einmal wenden und goldbraun werden lassen. Auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Sesamsalz würzen.

Kräuterhonig

Für den Kräuterhonig die Blätter von sämtlichen Kräuterzweigen zupfen und mit Honig und Essig mixen.

Anrichten

Rösti auf Teller legen und den Käse daraufgeben. Kräuterhonig darüberträufeln und die gezupften Kräuter darauf anrichten.

Rösti-Tütchen mit Steinpilzen und Feldthymian

von **Georges Wenger**

Georges Wenger erfindet die zeitgenössische Küche, die sich an Traditionen anlehnt, immer wieder neu. Dabei lässt er sich von Produkten aus der näheren Region inspirieren. So kommt in seiner Küche eine ganze Region mit ihrer Identität zum Ausdruck.

Für 4 Personen

Zutaten für die Rösti

4 rohe, geschälte Kartoffeln
1 TL Steinpilzpulver
1 kleine gehackte Zwiebel
20 g Erdnussöl
30 g Butter
Salz, Pfeffer

Zutaten für die Steinpilze

4 frische, fein geschnittene
Steinpilze
20 g Butter
1 Messerspitze gehackte
Knoblauchzehe
1 TL gehackter Feldthymian
Thymianblüten zum Garnieren
Salz, Pfeffer

Zutaten zum Anrichten

4 schöne, ausgehöhlte
Kartoffeln

Zubereitung der Tütchen

Die Kartoffeln mit einer feinen Küchenreibe fein reiben und die Masse ausdrücken, um das überschüssige Wasser zu entfernen. Das Steinpilzpulver und die gehackte Zwiebel darunter mischen. Salz und Pfeffer begeben.

In einer grossen Pfanne vier sehr dünne Rösti-Fladen in Erdnussöl und Butter goldgelb braten. Die Fladen zu Tütchen rollen.

Zubereitung der Steinpilze

Die Steinpilze mit dem Knoblauch sautieren, Salz und Pfeffer begeben. Mit gehacktem Feldthymian abschmecken.

Anrichten und servieren

Die Rösti-Tütchen mit den sautierten Pilzen füllen, mit den Thymianblüten garnieren und in den ausgehöhlten Kartoffeln servieren.

Rösti-Hörnchen mit Tête de Moine und altem Dézaley von Denis Martin

Denis Martin aus Vevey verkörpert die kulinarische Avantgarde in der Schweiz. Inert weniger Jahre avancierte er zur führenden Persönlichkeit in der schweizerischen Küche des 3. Jahrtausends.

Denis Martin gehört keiner speziellen kulinarischen Richtung an. Er fordert für sämtliche Küchen das Recht, nebeneinander zu existieren, da für ihn die Gastronomie – oder eben die Kochkunst – zunächst einmal eine Kunst mit all ihren Strömungen und Vorlieben ist, genau wie die Malerei oder die Musik.

Für 4 Personen

Teig für die Rösti-Hörnchen

1 Ei
1 dl Rahm 35 %
1 dl Olivenöl Sorte Verdale
55 g Streuzucker
10 g Kümmel
250 g Mehl
1.5 dl kaltes Wasser
80 g Zwiebeln
80 g geräucherten Speck

Sahnefüllung mit altem

Dézaley
2 dl Dézaley, 3-4-jährig
40 g Eiweiss
180 g Sahne
1 Gaskapsel

Tête de Moine AOC Réserve

4 Rosetten

Teig für die Rösti-Hörnchen

In einer Pfanne die gehackten Zwiebeln mit etwas Olivenöl sautieren (ohne dass sie braun werden).

Den sehr fein geschnittenen Speck beigeben (nicht erhitzen).

Alle Zutaten des Teigs mischen, dann die Zwiebeln und den Speck mit einem flachen Rührlöffel unterheben, 2 Stunden kühl stellen.

Den Teig im Brezeleisen backen und ihn dann sofort zu Hörnchen formen.

Sahnefüllung mit altem Dézaley

Alle Zutaten mischen, in einen Siphon geben, 1 Gaskapsel einführen und mindestens 2 Stunden kühl ruhen lassen.

Füllung

Einen Teil der Hörnchen mit der Dézaley-Rahmfüllung, den Rest mit Tête de Moine füllen.

Philosophie des Gerichtes

Die Rösti – das Schweizer Nationalgericht – besticht mit ihrem unverwechselbaren Geruch. Dieser rührt nicht etwa von den Kartoffeln her, sondern vom beigemengten Speck und den Zwiebeln.

Deshalb hat sich Denis Martin dem Röstigeruch gewidmet, jedoch ohne Kartoffeln. Er hat daraus eine Variation einer anderen regionalen Spezialität, den Waadtländer „bricelets“ (Brezeln), kreiert. Normalerweise handelt es sich dabei um eine Süßspeise, die Kreation von Denis Martin hingegen ist gesalzen.

So spielt Denis Martin mit den Texturen und verleiht einem Gericht ein neues Gewand.

I rösti nature

Il tortino a base di patate cotte o crude si serve come piatto principale o come contorno. Come piatto principale è molto versatile e può essere modificato in base ai gusti personali con ingredienti come verdure, formaggi, funghi, carne ... Come contorno i rösti classici accompagnano e esaltano il sapore di salsicce, sminuzzati, pesce e altre specialità.

Per 4 persone

Ingredienti

1,2 kg di patate grandi resistenti
alla cottura
3 Cc di burro
2 cc di sale
10 giri di macinapepe

Preparazione

Il giorno prima cuocere al vapore le patate con la buccia per circa 40 minuti e toglierle dal fuoco quando sono ancora sode. Pelarle a caldo e poi conservarle al fresco per il giorno dopo.

Grattugiare le patate con la grattugia per rösti cercando di ottenere delle strisce lunghe.

Riscaldare il burro in un grande tegame antiaderente. Aggiungere le patate, sale, pepe e mescolare delicatamente. Schiacciare delicatamente sui bordi con un mestolo in legno per dare una bella forma arrotondata al tortino. Fare dorare da un lato per circa 10 minuti. Girare il tortino e terminare la cottura per altri 10 minuti sull'altro lato.

Qualche suggerimento

Aggiungere a piacere cipolle e dadini di pancetta o erbe aromatiche fresche e mescolare alle patate grattugiate fredde.

Non mescolare mai i rösti mentre stanno rosolando (diventano collosi).

Il tempo di rosolatura dipende dal contenuto d'acqua della patata. In base alla varietà può essere necessario allungare leggermente il tempo.

Salmerino di montagna leggermente affumicato su rösti, levistico e panna acida di Martin Dalsass

Per Martin Dalsass il futuro significa ritorno alla natura. Esattamente come la simbiosi di leggerezza e sobrietà della cucina mediterranea, la qualità dei prodotti e la conservazione del proprio gusto personale.

Per 4 persone

Ingredienti

500 g patate per rösti
320 g filetto di salmerino
2 Cc panna acida
10 foglie levistico
Sale affumicato
Olio di oliva (leggero)

Realizzazione

Cuocere le patate con la buccia in acqua salata. Togliere dalla pentola, pelare e grattugiare per i rösti. Rosolare quattro piccole porzioni in poco olio di oliva fino a ottenere un colore dorato e regolare di sale e pepe.

Togliere la pelle dal filetto di salmerino. Salare i filetti con il sale affumicato e coprire nuovamente con la pelle. Lasciare insaporire in forno per 4-5 minuti a 140 gradi.

Centrifugare le foglie di levistico e frullarle nel mixer con l'olio di oliva.

Guarnizione

Su di un piatto formare una base con la salsa di levistico, appoggiare sopra i rösti e disporre sui rösti il salmerino. Decorare con la panna acida.

Rösti al sesamo, St. Felicien e miele alle erbe di Tanja Grandits

Cucinare con le erbe aromatiche è il suo marchio di fabbrica. Tanja Grandits compone ai fornelli un'armonia di contrasti. Tutto gira attorno alle spezie e ai colori. Preparati sempre con coraggio, allegria e in modo spontaneo. Cucinati con il cuore e con l'anima.

Per 4 persone

Rösti

4 patate di media grandezza
(Charlotte)
2 Cc di farina di riso
Olio per friggere
Sale al sesamo (Gomasio)

Miele alle erbe

6 rametti di cerfoglio
3 rametti di dragoncello
15 rametti di timo degli agrumi
5 rametti di prezzemolo a foglia
liscia
20 foglie di basilico
250 g miele di acacia
1 cc aceto al dragoncello

1 St. Felicien (formaggio a pasta molle)

Guarnizione

Alcune erbe fresche

Rösti

Sbucciare le patate e farle passare in un tagliaverdure a julienne in modo da ottenere delle strisce lunghe. Cospargere di farina di riso. In un tegame riscaldare l'olio per friggere a 185 gradi e aggiungere ¼ dell'impasto per rösti.

Friggere i rösti per 1 minuto, girare e lasciar dorare. Sgocciolare su di un piatto ricoperto di carta da cucina. Insaporire con il sale al sesamo.

Miele alle erbe

Per il miele alle erbe staccare le foglie dai rametti e mescolare tutte le erbe aromatiche con il miele e l'aceto.

Decorazione

Erbe fresche spezzettate con le mani.

Guarnizione

Disporre i rösti sul piatto e sistemarvi sopra il formaggio. Versare alcune gocce di miele alle erbe e decorare con le erbe.

Cornetti di rösti ai porcini e serpillio di Georges Wenger

Georges Wenger non si stanca mai di reinventare una cucina contemporanea ispirata alle tradizioni. I prodotti locali sono la fonte della sua ispirazione e un modo di esprimere una regione e la sua identità.

Per 4 persone

Ingredienti per i rösti

4 patate crude e sbucciate
1 cc di porcini in polvere
1 piccola cipolla tritata
20 g d'olio di arachidi
30 g di burro
Sale e pepe

Ingredienti per i porcini

4 piccoli porcini freschi tagliati
sottili
20 g di burro
1 pizzico d'aglio tritato
1 cc di serpillio tritato
Fiori di serpillio per decorare
Sale e pepe

Ingredienti per la presentazione

4 belle patate svuotate

Preparazione dei cornetti di rösti

Grattugiare le patate con una grattugia fine e schiacciarle per togliere l'acqua in eccesso. Aggiungere la polvere di porcini, la cipolla tritata e mescolare. Salare e pepare.

In un grande tegame cuocere e far dorare nell'olio d'arachidi e burro quattro tortini sottili di rösti. Arrotolare i tortini a forma di cono.

Preparazione dei porcini

Far saltare i porcini nel burro con il pizzico d'aglio, aggiustare di sale e pepe. Aggiungere il serpillio tritato.

Guarnizione

Riempire i cornetti di rösti con i porcini saltati, decorare con i fiori di serpillio e infilarli nelle patate svuotate per servire.

Cornetti di rösti alla Tête de Moine e vieux Dézaley di Denis Martin

Denis Martin a Vevey incarna l'avanguardia culinaria svizzera. In pochi anni è diventato il capofila della cucina del 3° millennio in Svizzera.

Denis Martin non s'identifica in nessuna scuola, rivendica il diritto di tutte le cucine a coesistere, perché la gastronomia, come la pittura o la musica, è innanzitutto un'arte fatta di correnti e preferenze.

Per 4 persone

Pasta « Cornetto bricelet rösti »

1 uovo
1 dl di panna 35%
1 dl di olio d'oliva varietà Verdale
55 g di zucchero semolato
10 g di cumino
250 g di farina
150 g d'acqua fredda
80 g di cipolla
80 g di pancetta affumicata

Crema al vieux Dézaley

2 dl di Dézaley di 3 – 4 anni
40 g di albume
180 g di panna
1 bomboletta di gas

Tête de Moine AOC Réserve

4 rosette

Pasta « Cornetto bricelet rösti »

Far rosolare in un tegame con poco olio le cipolle tritate (senza farle dorare).

Mescolare la pancetta tagliata a mini brunoise (senza scaldare).

Mescolare tutti gli ingredienti della pasta per bricelet, poi con una spatola aggiungere l'impasto alla massa di cipolle e pancetta, lasciar riposare (2 ore al fresco).

Cuocere l'impasto nel forno Jura e infine arrotolare a forma di cornetto.

Crema al vieux Dézaley

Mescolare tutti gli ingredienti poi versarli nel sifone per la panna, caricare la bomboletta di gas e lasciar riposare al fresco per almeno due ore.

Guarnizione

Riempire una parte dei cornetti con la crema al Dézaley, l'altra parte con il Tête de Moine.

Filosofia del piatto

I rösti sono un piatto che lascia una memoria olfattiva incredibile. Non è la patata a donare questo fragranza, ma piuttosto la pancetta e la cipolla.

Da tale presupposto Denis Martin ha rielaborato il gusto dei rösti, ma senza patate. Inoltre ha giocato con un altro prodotto, il bricelet Vaudois, che di solito viene servito zuccherato, ma in questa veste è invece salato.

Denis Martin ama giocare con le strutture e trasformare l'immagine di un piatto.

La rösti nature

L'omletta a basa da tartuffels crivs u cotgs vegn servida sco plat principal u sco garnitura. Per in plat principal pon ins variar ella tut tenor agen gust cun numerusas ingredienzas sco verdura, chaschiels, bulieus e products da charn ... Sco garnitura accompogna ina rösti fitg bain las liongias, charn stagliada, peschs u autras spezialitads.

Per 4 personas

Ingredienzas

1.2 kg gronds tartuffels da consistenza ferma
3 tschaduns paintg
2 tschadunins sal
10 girs dal mulin da paiver

Preparaziun

La saira avant, coier ils tartuffels betg spaletschads durant var 40 minutas en la vapur, uschè ch'els restian bain fermes. Spaletschar els anc chauds e lura laschar puser els al frestg fin il di suenter.

Grattar ils tartuffels cun la grattadaira da rösti guardond che las sniclas sajan uschè lungas che pussaivel.

Stgaurar il paintg en ina gronda padella anti-tatganta. Agiuntar ils tartuffels, salar, paivrar e maschadar precautain. Smatgar giu precautain ils urs cun in tschadun da lain per survegnir ina bella omletta radunda. Laschar surdorar l'omletta d'ina vart durant var 10 minutas. Volver l'omletta e finir la brassada durant var 10 minutas da l'autra vart.

Intgins buns cussegls

Sch'ins vul agiuntar tschagulas, panzetta u ervas frestgas, èsi meglier da maschadar ellas sut ils tartuffels fraids.

Ins na duai mai maschadar la rösti entant ch'ella brassa, uschiglio daventa ella pastusa.

Il temp da la brassada dependa da l'umiditad dal tartuffel. Tut tenor la sort, ston ins brassar els in pau pli ditg.

Salmelin muntagnard fimentà levamain sin ina rösti cun muclina e groma ascha da Martin Dalsass

Per Martin Dalsass è il futur da la cuschina da turnar tar la natira. Precis uschè sco la simbiosa da ligerezza e simplicitad da la cuschina mediterrana che sa basa sin la qualitat dals products e sin il gust savurus dals products.

Per 4 persunas

Ingredientas

500 g tartuffels adattads per la rösti
320 g filets da salmelin
2 tschaduns groma ascha
10 feglias muclina
Sal fimentà
Ieli d'uliva lev

Co preparar

Coier ils tartuffels cun la paletscha en aua salada. Pigliar or da l'aua, spaletschar e grattar. Brassar quatter pitschnas purziuns en ieli d'uliva fin ch'ellas èn doradas e metter si sal e paiver.

Pigliar davent la pel dals filets da salmelin. Metter si sal fimentà e puspè cuvrir cun la pel. Brassar en il furn tar 140° var 4-5 minutas.

Far in puré cun las feglias da muclina e metter tiers ieli d'uliva en il mixer.

Co servir

Far in spievel sin il plat cun la sosa da muclina, metter si la rösti. Plazzar ils filets da salmelin sin la rösti e decorar enturn ed enturn cun groma ascha.

Rösti da sesam cun chaschiel St. Felicien e mel d'ervinas da Tanja Grandits

La caratteristica speziala da sia cuschina en ils aromas. Tanja Grandits cumbinescha en ses pasts ina armonia da cuntrasts. Las colurs e las spezarias èn ils elements centrals. Tut è curaschus, allegher ed adina arranschà organicamain. Ella cuschina cun cor ed olma.

Per 4 persunas

Rösti

4 tartuffels mesauns (Charlotte)
2 tschadun farina da ris
Ieli per brassar
Sal da sesam (Gomasio)

Mel d'ervinas

6 romins tscherfegl
3 romins estragon
15 romins timian citric
5 romins peterschigl plat
20 feglias da basilic
250 g mel d'acazias
1 tschadunin aschieu d'estrageon

1 St. Felicien (in chaschiel lom)

Garnitura

Ervinas frestgas

Rösti

Spaletschar ils tartuffels e far ir els tras ina grattaduirea uschè ch'i dat sniclas lungas. Dar si pulvra da farina da ris sin las sniclas da tartuffel. Far coier l'ieli en ina pitschna padella a 185° ed agiuntar ¼ dals tartuffels.

Brassar la rösti durant 1 minuta, volver e laschar daventar dorada. Laschar daguttar giu l'ieli sin in plat cuvri cun palpieri da cuschina. Metter si sal da sesam.

Mel d'ervinas

Pigliar giu las feglias da tut ils romins e maschadar las ervinas en il mixer cun il mel e l'aschieu.

Co servir

Metter la rösti sin in plat, dar si il chaschiel. Daguttar surora il mel e decorar cun las ervinas.

Cornet da rösti cun tgirun-maruns e timian selvadi da Georges Wenger

Georges Wenger inventa adina vinavant ina cuschina moderna ed odierna inspirada da las tradiziuns. Ils products locals èn sia funtauna d'inspiraziun, ina maniera d'exprimer ina regiun e sia identitad.

Per 4 persunas

Ingredientas per la rösti

4 tartuffels crivs spaletschads
1 tschadunin pulvra da tgirun-maruns
1 pitschna tschagula manizzata
20 g ieli da spagnolettas
30 g paintg
Sal, paiver

Ingredientas per ils bulieus

4 pitschens tgirun-maruns
frestgs e manizzads
20 g paintg
1 piz-cuntè d'agl manizzà
1 tschadunin timian selvadi manizzà
Flurs da timian per la garnitura
Sal, paiver

Ingredientas per la decoraziun

4 bels tartuffels stgavorgiads

Preparaziun dals cornets da rösti

Grattar ils tartuffels e pressar las sniclas per retrair l'aua surpli. Maschadar suten la pulvra da tgirun-maruns e la tschagula manizzata. Salar e paivrar.

Brassar en ina gronda padella quatter crêpes da tartuffel fitg finas, bain doradas cun l'ieli da spagnolettas e cun il paintg. Rudlar questa crêpe da tartuffels en furma d'in cornet avert.

Preparaziun dals bulieus tgirun-maruns

Brassar si ils bulieus en il paintg cun l'agl, salar e paivrar. Metter en la fin il timian manizzà.

Finiziun e decoraziun

Emplenir ils cornets da rösti cun ils bulieus brassads, garnir cun las flurs da timian e servir ils cornets en ils tartuffels stgavorgiads.

Cornet da rösti cun Tête-de-Moine e vieux Dézaley da Denis Martin

Denis Martin incorporescha a Vevey l'avanguardia culinara svizra. El è daventà en paucs onns il campiun da la cuschina dal terz millennari en Svizra.

Denis Martin na vul appartegnair a nagina scola e pretenda che tut las cuschinas hajan in dretg da coesistenza, siond che la gastronomia saja, sco la pictura u la musica, en emprima lingia in art marcà da tendenzas e preferentschas.

Per 4 persunas

La pasta per far il cornet da rösti

1 ov
1 dl groma da 35 %
1 dl ieli d'uliva verd
55 g zutger da semulina
10 g puletg
250 g farina
150 g aua freida
80 g tschagulas
80 g panzetta fimentada

Crema da Vieux-Dézaley

2 dl Dézaley da 3 fin 4 onns
40 g alv d'ov
180 g groma
1 capsula da gas

Tête-de-Moine AOC Réserve

4 rosettas

La pasta per far il cornet da rösti

Brassar en la padella las tschagulas manizzadas en in pau d'ieli d'uliva (senza ch'ellas daventian doradas).

Maschadar sut la panzetta tagliada en quadrets fitg fins (senza stgaurdar).

Passar tras il mixer tut las autras ingredienzas da la pasta per il cornet lura maschadar cun las tschagulas e la panzetta. Laschar puser 2 uras al frestg.

Coier questa pasta en in furnet per guafas e rudlar en las rudellas sco cornets.

Crema da Vieux-Dézaley

Passar tras il mixer tut las ingredienzas e svidar en in sifon, agiuntar ina capsula da gas e laschar puser al frestg per 2 uras.

Co servir

Emplenir ina part dals cornets da rösti cun la crema da Vieux-Dézaley e l'autra part dals cornets cun il Tête-de-Moine.

La filosofia da la spaisa

La rösti svizra è in past cun ina memoria d'odurs incredibla, i n'è dentant betg il tartuffel che dat questa odor intensiva, mabain la panzetta e la tschagula.

Perquai ha Denis Martin lavurà vi dal gust da la rösti, dentant senza duvrar tartuffels. Ultra da quai ha el giugà cun in auter product, la guaffina vadaisa che vegn normalmain servida dultscha, ma che daventa salada en questa furma.

La finamira da Denis Martin è da jugar cun las texturas e da travestir il maletg d'in past.

Rösti

Rösti is a dish made from cooked or raw potato, which can be eaten either on its own or as a side. When served as a main course, it comes in many varieties, with additions such as vegetables, cheese, mushrooms and diced meat. Served plain, rösti is the perfect accompaniment to fish, sausages, stews, and other meat dishes.

Serves 4

Ingredients

1.2 kg large waxy potatoes
3 tbsp butter
2 tsp salt
10 twists of pepper

Preparation

Parboil the potatoes in their skins for around 40 minutes until tender, but not soft. Peel the potatoes while they are still warm, then store in a cool place overnight.

Grate the potatoes with a rösti grater, keeping the strands as long as possible.

Heat the butter in a large non-stick frying pan. Add the grated potatoes, season with pepper and salt, and gently stir through. Using a wooden spoon, press the sides of the potato cake as lightly as possible to form an attractive dome-shaped cake. Cook the rösti for around 10 minutes on each side, or until a golden-brown crust forms.

Tips and ideas

All additional ingredients like onions, bacon and fresh herbs should be added to the cold grated potato mixture.

Never move or stir the grated potato once it is in the frying pan as the mixture will become too starchy.

The time it takes to brown the rösti depends on the water content of the potato you use. Potatoes with a high water content may take more than 10 minutes in the frying pan before a golden-brown crust forms.

Lightly smoked arctic char on a bed of rösti, lovage and sour cream by Martin Dalsass

For Martin Dalsass the future means going back to nature. This is reflected in the dishes he creates, which are renowned for combining the lightness and simple elegance of Mediterranean cuisine, the use of high-quality produce, and their clean flavours.

Serves 4

Ingredients

500 g potatoes (for the rösti)
320 g arctic char (fillets)
2 tbsp sour cream
10 lovage leaves
Smoked sea salt
Light olive oil

Preparation

Boil the unpeeled potatoes in salted water. Remove, peel and grate. Divide into four portions and fry until golden brown. Season with salt and pepper.

Remove the skin from the char fillets. Season the fish with a little smoked sea salt and replace the skin.

Gently bake in a pre-heated oven (140°C) for 4-5 minutes.

Put the lovage through a centrifugal juicer. To make the sauce, pour the lovage juice and olive oil into a blender and whisk.

Assembling the dish

Pour the lovage sauce so that it forms a small pool in the centre of the plate. Place the rösti on top, followed by the char. Garnish with the sour cream.

Rösti with St. Felicien cheese and herb-infused honey by Tanja Grandits

Tanja Grandits is renowned for her “aroma kitchen” philosophy, the main tenet of which is achieving balance and harmony from contrasting flavours and textures. Everything she creates centres on spices and colours. Every dish she serves is bold, vibrant, deceptively simple and always lovingly prepared.

Serves 4

Rösti

4 medium-sized potatoes
(Charlotte)
2 tbsp rice flour
Oil (for frying)
Gomashio (Japanese seasoning of
toasted sesame seeds and salt)

Herb-infused honey

6 sprigs chervil
3 sprigs tarragon
15 sprigs lemon thyme
5 sprigs flat-leafed parsley
20 basil leaves
250 g acacia honey
1 tsp tarragon vinegar

1 St. Felicien (a soft-ripened cheese)

Garnish

Fresh herbs

Rösti

Peel the potatoes and shred into spaghetti-like strands using a spiral vegetable cutter. Dust the potato strips with the rice flour. Divide the potato mixture into four small rounds. In a small saucepan, heat the oil to 185°C and fry the rounds on each side for one minute (or until golden brown), and one portion at a time.

Remove the individual rösti from the pan, place on a kitchen towel and allow to drain. Season with a sprinkling of gomashio.

Herb-infused honey

To make the herb-infused honey, strip the stalks and combine the herbs with the honey and vinegar.

Assembling the dish

Arrange the rösti in the middle of the plate and place the cheese on top of the potatoes. Drizzle a little of the honey over the cheese and sprinkle with fresh herbs.

Rösti cornets with ceps and wild thyme

by **Georges Wenger**

Georges Wenger is permanently reinventing traditional dishes and giving them a resolutely modern twist. Drawing inspiration from fresh local produce, Wenger sees his craft as a way of expressing a region and its identity.

Serves 4

Ingredients for the rösti

4 potatoes, raw and peeled
1 tsp dried cep powder
1 small onion, finely chopped
20 g groundnut oil
30 g butter
Salt, pepper

Ingredients for the ceps

4 small ceps (fresh), finely chopped
20 g butter
1 garlic clove, chopped
1 tsp wild thyme, chopped
Wild thyme flowers (garnish)
Salt, pepper

Ingredients for garnish

4 potatoes, partially hollowed out

Rösti cornets

Pass the potatoes through a fine grater. Squeeze the mixture to remove any excess water. Combine the grated potatoes, cep powder and chopped onion. Season with salt and pepper.

In a large frying pan, heat the groundnut oil and butter. Divide the potato mixture into four wafer-thin rounds and fry until golden. Then roll each disc to form a cornet.

Ceps

Fry the ceps in the butter and garlic. Season with salt and pepper, and sprinkle with the chopped wild thyme.

Assembling the dish

Fill the rösti cornets with the sautéed ceps and garnish with the wild thyme flowers. To serve, place a potato boat in the middle of each plate and insert the cornets.

Rösti cornets filled with Tête de Moine rosettes and Dézaley espuma by Denis Martin

Denis Martin is a leading member of the Swiss culinary avant-garde. Within the space of a few years he has become the undisputed king of molecular gastronomy in Switzerland.

However, the Vevey-based chef does not see himself as an evangelist of ultra-modern cuisine. For Denis Martin, there is no such thing as a superior culinary style. Like painting and music, gastronomy is first and foremost an art form which is moulded and shaped by trends and preferences.

Serves 4

Bricelet batter

1 egg
100 ml cream 35%
100 ml olive oil (e.g. verdale)
55 g caster sugar
10 g cumin
250 g flour
150 g cold water
80 g onions
80 g smoked bacon (very finely diced)

Dézaley espuma

200 ml of Dézaley (at least 3-4 years old)
40 g egg white
180 g cream
1 gas cartridge

Tête de Moine AOC Réserve

4 rosettes

Bricelet batter

Heat a little olive oil in a frying pan and sweat the onions (do not allow the onions to brown or caramelize).

Remove the pan from the heat and add the diced smoked bacon.

Combine all the bricelet batter ingredients. Using a spatula, incorporate the onion and bacon mixture. Leave the batter to rest in a cool place for two hours.

Cook the batter in a Jura bricelet iron. Once cooked, remove the bricelets and roll into cornets while the discs are still warm.

Dézaley espuma

Combine all the ingredients and transfer to a siphon. Insert one gas cartridge and leave to chill in the refrigerator for a minimum of two hours.

Assembling the dish

Fill one half of the cornets with the Dézaley espuma, the other half with the cheese rosettes.

Philosophy behind the dish

The smell of a rösti gently frying in the pan can be incredibly evocative. However, this magical power does not lie with the potatoes, but with the bacon and onion that is added to them. This inspired Denis Martin to create a dish that had all the flavours and smells one associates with rösti but without using potatoes.

To make the challenge even more difficult, the chef decided to incorporate another Swiss classic, the “bricelet vaudois” (a thin waffle-like biscuit), but transform it into a savoury cracker.

For Denis Martin, cooking is about exploring and playing with textures, and subverting diners’ traditional notions of classic dishes.

El rösti natural

La torta, a base de patatas cocidas o crudas, se sirve como plato principal o como guarnición. En el primero de los casos, se puede acompañar, según preferencia, con diversos ingredientes como verduras, quesos, setas, productos de carne... Al servirlo como guarnición, un rösti natural puede realzar los sabores de salchichas, lonchas de carne, pescado y muchas otras especialidades.

Para 4 personas

Ingredientes

1,2 kg de grandes patatas
adecuadas para la cocción
3 cucharas de mantequilla
2 cucharillas de sal
10 giros de molinillo de
pimienta

Preparación

La víspera, cocer al vapor las patatas no peladas durante aproximadamente 40 minutos, asegurándose de que no se rompan. Pelarlas todavía calientes, luego reservarlas al fresco hasta el día siguiente.

Rallar las patatas con el rallador de rösti, tratando de obtener tiras lo más largas posible.

Calentar la mantequilla en una gran sartén antiadherente. Añadir las patatas, salpimentar y mezclar cuidadosamente. Apretar ligeramente los bordes con una cuchara de madera con el fin de obtener una bonita torta abombada. Dorar la torta de un lado durante 10 minutos, luego darle la vuelta y tostarla 10 minutos más por el otro lado.

Algunos buenos consejos

Si desea añadir cebollas y trocitos de tocino o hierbas frescas, deberá mezclarlo todo con las patatas ralladas frías.

No se debe remover la torta mientras se dora (se pondría pastosa).

El tiempo de tueste depende del contenido de agua que tengan las patatas. Según las distintas clases, se deberá prolongar o acortar ligeramente el tiempo en la sartén.

Salvelino alpino ligeramente ahumado sobre rösti apio de monte y nata ácida de Martin Dalsass

Para Martin Dalsass el futuro significa la vuelta a la naturaleza, la sencillez y la facilidad de la cocina mediterránea, la calidad de los productos y la preservación de los sabores propios.

Para 4 personas

Ingrédients

500 g patatas para rösti
320 g filetes de salvelino
2 cucharas nata ácida
10 hojas apio de monte
Sal ahumada
Aceite de oliva (ligero)

Preparación

Cocer las patatas con piel en agua con sal. Sacarlas, pelarlas y rallarlas para rösti. Tomar cuatro pequeñas porciones y ponerlas en la sartén con algo de aceite de oliva hasta que se doren y salpimentar.

Quitar la piel de los filetes de salvelino. Sazonar los filetes con la sal ahumada y volver a cubrirlos con la piel. Dejar en el horno durante 4-5 minutos a 140°.

Lavar las hojas de apio de monte y mezclar con el aceite de oliva en la batidora.

Presentación

Cubrir el fondo del plato con la salsa de apio de monte, poner encima el rösti, el salvelino horneado encima del mismo y verter la salsa alrededor con la nata ácida.

Rösti con sésamo, queso St. Felicien, miel de hierbas de Tanja Grandits

Los aromas de la cocina son un emblema inconfundible. Tanja Grandits compone en el fuego armonías a base de contrastes. Todo gira alrededor de las especias y de los colores. Valiente, alegre y siempre flexiblemente organizada. Cocina con mucho corazón y alma.

Para 4 personas

Rösti

4 patatas de tamaño mediano
(variedad Charlotte)
2 cuchara de harina de arroz
Aceite para freir
Sal de sésamo (Gomasio)

Miel de hierbas

6 ramitas de perifollo
3 ramitas de estragón
15 ramitas de tomillo de limón
5 ramitas de perejil de hoja lisa
20 hojas de albahaca
250 g de miel de acacias
1 cucharilla de vinagre de estragón

1 St. Felicien (queso suave)

Acompañamiento

Con las hierbas frescas cortadas

Rösti

Pelar las patatas y pasarlas por la máquina cortadora Legumette, de tal modo que obtengamos largas tiras. Pasar las tiras de patatas por harina de arroz. Calentar a 185° en una pequeña cazuela el aceite para freir y poner un ¼ de la masa del rösti.

Freir el rösti durante 1 minuto, dar la vuelta y dejar que se dore. Dejar escurrir en un plato con papel de cocina. Sazonar con sal de sésamo.

Miel de hierbas

Para la miel de hierbas, arrancar las hojas de todas las ramitas de hierbas y mezclarlas con la miel y el vinagre.

Presentación

Colocar el rösti en el plato y poner el queso encima. Dejar caer unas gotas de miel de hierbas por encima y aderezar con las hierbas cortadas.

Cucurucho de rösti con boletos (setas) y serpol (tomillo salvaje) de Georges Wenger

Georges Wenger no deja de reinventar una cocina contemporánea inspirada en las tradiciones. Los productos locales son la fuente de su inspiración, una manera de expresar la identidad de una región.

Para 4 personas

Ingredientes para el rösti

4 patatas crudas peladas
1 cucharillas de boletos en polvo
1 cebolla pequeña picada
20 g de aceite de cacahuete
30 g de mantequilla
Sal, pimienta

Ingredientes para los boletos

4 pequeños boletos frescos en rodajas
20 g de mantequilla
1 diente de ajo picado
1 cucharilla de serpol picado
Flor de serpol para la guarnición
Sal, pimienta

Ingredientes para la presentación

4 bonitas patatas vaciadas

Preparación de los cucuruchos de rösti

Cortar las patatas con un rallador fino y apretarlas para retirar el agua excedente. Mezclar el boleto en polvo y la cebolla picada. Salar y pimentar.

En una gran sartén cocer cuatro tortas muy finas de rösti bien doradas con el aceite de cacahuete y la mantequilla. Enrollar las tortas para que adquieran una forma cónica.

Preparación de los boletos

Sofreír los boletos en la mantequilla con el diente de ajo y salpimentar. Espolvorear el serpol picado.

Último toque y aderezo

Rellenar los cucuruchos de rösti con los boletos saltados, guarnecer con las flores de serpol y colocar encima de las patatas vaciadas para servir.

Cucuruchos de rösti con queso Tête de Moine y crema vieux Dézaley de Denis Martin

Denis Martin de Vevey personifica la vanguardia culinaria suiza. En pocos años se ha convertido en el chef precursor de la cocina del tercer milenio en Suiza.

Denis Martin no pretende ser ningún dios, reivindica el derecho de todas las cocinas a coexistir, porque la gastronomía es —al igual que la pintura o la música— ante todo un arte, crea corrientes y preferencias.

Para 4 personas

Pasta «cucurucho bricelet rösti»

1 huevo
1 dl de nata (35%)
1 dl de aceite de oliva verdale (provenzal)
55 g de azúcar en polvo
10 g de comino
250 g de harina
150 g de agua fría
80 g de cebolla
80 g de tocino ahumado

Crema vieux Dézaley

2 dl de Dézaley de 3 o 4 años
40 g de clara
180 g de nata
1 cápsula de gas

Queso Tête de Moine AOC Réserve

4 rosetas

Pasta «cucurucho bricelet rösti»

Sofreír en la sartén con un poco de aceite de oliva las cebollas picadas (sin dorarlas).

Mezclar el tocino cortado en pequeños dados muy finos a la brunoise (sin calentar).

Triturar todos los ingredientes de la pasta bricelet. Mezclarlo luego con una espátula con la masa de cebollas y tocino y dejar reposar (2 horas al fresco).

Cocer esta pasta en el horno «Jura» y enrollarlos seguidamente para obtener la forma de cucuruchos.

Crema vieux Dézaley

Batir todos los ingredientes y luego echarlo todo en un sifón, poner 1 cápsula de gas y dejar reposar al frío por lo menos 2 horas.

Aderezo

Rellenar una parte de los cucuruchos con la crema Dézaley y la otra parte con el queso Tête de Moine.

Filosofía del plato

El rösti suizo es un plato con una memoria olfativa increíble, no es la patata la que proporciona este aroma, sino más bien el tocino y la cebolla. Partiendo de este hecho, Denis Martin reelaboró el sabor del rösti, prescindiendo de las patatas.

Además, experimentó con otro producto que es el bricelet de Vaud, una especie de gofre redondo que suele servirse azucarado; sin embargo, en esta variedad, es salado.

El objetivo de Denis Martin es experimentar con las texturas y disfrazar la imagen de un plato.

Lexique.
Glossar.
Glossario.
Pledari.
Glossary.
Léxico.

Omble chevalier

L'omble chevalier est un poisson qui appartient à la famille des salmonidés. C'est donc un cousin de la truite et du saumon. Sa chair peut être blanche, rose ou rouge. Il ressemble beaucoup au saumon, mais son goût est plus proche de celui de la truite. Sa chaire est tendre et raffinée.

Livèche

La livèche – ou ache des montagnes – est une plante herbacée cultivée pour ses feuilles et ses graines utilisées comme condiments alimentaires. Les feuilles ont un goût proche de celui de l'arôme liquide Maggi, son goût s'apparente à un mélange de persil et de céleri.

Saint Félicien

Le Saint Félicien est un fromage au lait de vache – ou plus rarement de chèvre – cru entier, enrichi de crème, à pâte molle et à croûte fleurie, légèrement salé. Doux et crémeux, il développe un goût fruité.

Bolet

Le bolet – ou cèpe – est un champignon comestible charnu qui croît dans les forêts de conifères ou de feuillus. Son caractère principal est qu'il porte des tubes sous le chapeau. Les bolets les plus connus sont: la nonnette voilée (bolet des pins) et le bolet bai.

Serpolet

Le serpolet – ou thym serpolet – est un sous-arbrisseau appartenant au genre Thymus. Plus fin que le thym, le serpolet est son proche cousin sauvage. Son goût est légèrement citronné.

Dézaley

Dézaley est l'appellation phare de Lavaux (Canton de Vaud, Suisse). C'est la seule, avec Calamin, à être classée en Grand Cru. Couvertes à 90% de chasselas, ses terrasses à l'exposition exceptionnelle confèrent au vin une ampleur et une persistance d'arôme remarquable. On retrouve alors un chasselas complexe et structuré, avec des parfums d'amande et de pain grillé, complété par des arômes de thé et de miel.

Tête de Moine

La Tête de Moine AOC, fromage de Bellelay, est un fromage à pâte mi-dure dont la pâte très fine fond délicieusement en bouche. La Tête de Moine se déguste raclée en rosettes très fines à l'aide d'une girole. Son goût peut s'apparenter à certains gruyères mi-salés.

Bergsaibling

Der Bergsaibling ist ein Fisch aus der Familie der Salmoniden oder Lachsfische. Er ist demnach mit der Forelle und dem Lachs verwandt. Sein zartes, erlesenes Fleisch kann weiss, rosa oder rot sein. Er sieht dem Lachs sehr ähnlich, vom Geschmack her liegt er näher bei der Forelle.

Liebstöckel

Liebstöckel ist eine krautige Pflanze, die wegen ihrer Blätter und Samenkörner angebaut wird. Diese finden als Gewürz Verwendung. Die Blätter weisen eine Geschmacksähnlichkeit mit der Maggi-Würze auf; im Geschmack gleicht der Liebstöckel einer Mischung aus Petersilie und Sellerie.

Saint Félicien

Der Saint Félicien ist ein mit Sahne angereicherter Vollmilchkäse aus roher Kuhmilch – oder seltener aus Ziegenmilch, angereichert mit Rahm. Er ist ein Weichkäse mit Schimmelreifung, leicht gesalzen. Sein Geschmack ist mild, cremig, fruchtig.

Steinpilz

Der Steinpilz ist ein fleischiger Speisepilz, der in Nadel- oder Laubwäldern wächst. Sein Hauptmerkmal ist, dass er unter dem Hut eine Röhrenschicht aufweist. Die bekanntesten Arten sind der Butterpilz und der Maronen-Röhrling.

Feldthymian

Der Feldthymian ist ein Zwergstrauch der Gattung Thymus. Er ist feiner als der Thymian und kommt der wilden Art nahe. Er weist einen leicht zitronenartigen Geschmack auf.

Dézaley

Dézaley ist die bekannteste Appellation des Lavaux im schweizerischen Kanton Waadt. Zusammen mit dem Calamin zählt sie als einzige zu den Grands Crus. Die Chasselas-Traube belegt rund 90% der Fläche. Die hervorragende Ausrichtung der Terrassen verleiht dem Wein eine aussergewöhnliche Fülle und Nachhaltigkeit im Aroma. Der Chasselas ist ein reicher, strukturierter Wein, dessen Facettenreichtum von einer feinen, nussigen Mandelnote über einen Hauch Toastbrot bis hin zu Tee- und Honigaromen reicht.

Tête de Moine

Der Tête de Moine AOC, Fromage de Bellelay, ist ein Halbhartkäse mit sehr feinem Teig, der leicht auf der Zunge zergeht. Er wird mit einem speziellen Schabgerät, einer so genannten „Girole“ zu feinen Rosetten geschabt. Sein Geschmack kann eine Verwandtschaft mit bestimmten halbgesalzenen Greyerzer-Sorten aufweisen.

Salmerino

Il salmerino è un pesce appartenente alla famiglia dei Salmonidi. Si tratta quindi di un cugino della trota e del salmone. La carne è bianca, rosea o rossa. Assomiglia molto al salmone, ma il gusto si avvicina maggiormente a quello della trota. La carne è tenera e delicata.

Levistico

Il levistico o sedano di montagna è una pianta erbacea coltivata per le foglie e i semi utilizzati come condimento alimentare. Le foglie hanno un gusto simile al condimento maggi, che ricorda un mix di prezzemolo e sedano.

Saint Félicien

Il Saint Félicien è un formaggio a latte crudo intero di mucca – o più raramente di capra – arricchito di panna, a pasta molle e crosta fiorita, leggermente salato. Dolce e cremoso, sviluppa un gusto fruttato.

Porcino

Il porcino o boleto è un fungo commestibile carnoso, che cresce nei boschi di conifere o di latifoglie. La sua caratteristica principale sono i tubuli sotto il cappello. I porcini più conosciuti sono: il boleto giallo e il boleto baio.

Serpillo

Il serpillio o timo selvatico è un sotto-arboscello appartenente al genere Thymus. Più sottile del timo ma molto simile, il serpillio è il suo cugino selvatico. Al palato presenta un leggero gusto di limone.

Dézaley

Il Dézaley è la denominazione principale del Lavaux (Canton Vaud, Svizzera). È la sola, con il Calamin, ad essere denominata come grand cru. Coperte per il 90% di Chasselas, le sue terrazze godono di un'esposizione eccezionale che conferisce al vino un'ampiezza ed una persistenza d'aroma notevoli. Si ritrova allora un vino complesso e strutturato, con dei profumi di mandorla e di pane tostato, completato da aromi di tè e miele.

Tête de Moine

Il Tête de Moine DOP, Fromage de Bellelay, è un formaggio a pasta semidura dalla consistenza finissima che si scioglie delicatamente in bocca. Il Tête de Moine non viene tagliato ma si degusta raschiato a strati così sottili da arricciarsi a mo' di rosette utilizzando una girolle. Il suo gusto ricorda quello di certi gruyère semi-salati.

Salmelin da lai

Il salmelin da lai è in pesch ch'appartegna a la famiglia dals salmuns. El è damai in cusrin da la forella e dal salmun. Sia charn po esser alva, rosa u cotschna. El sumeglia ferm al salmun, ma ses gust è pli datiers da la forella. Sia charn è loma e gustusa.

Muclina

La muclina – u il maggi alpin – è ina ervina che vegn cultivada pervi da sia feglia e ses graunins ch'ins po duvrar per aromatisar aliments. La feglia ha in gust che sumeglia al maggi, ina maschaida da peterschigl e sellerin.

Saint Félicien

Il Saint Félicien è in chaschiel or da latg da vatga – pli darar er da latg chaura – criv ed entir, cun agiunta da groma, che ha ina consistenza loma endadens ed ina crosta aromatica in pau salada. El è dulutsch e cremus e sviluppa in gust fritgus.

Tgirun-marun

Il tgirun-marun è in bulieu mangiabel cun ina consistenza charnusa che crescha en ils guauds da guglias u da feglia. Sia caratteristica principala è ch'el ha pitschens bischens sut ses chapè.

Timian

Il timian selvadi è ina sort ch'appartegna als thymus. El è pli fin ch'il timian ed ha in lev gust da citrona.

Dézaley

Il Dézaley è il meglier vin dal Lavaux (chantun Vad, Svizra). Ensemen cun il Calamin è el l'unic che vegn designà sco «grand cru». Las terrassas da vignas cuvernadas per 90% cun chasselas han ina exposiziun excepziunala che dat al vin in corp ed ina persistenza d'aroma remartgabla. Ins scuvra in chasselas cumplex e structurà cun gusts da mandel e da paun brastulà, cumplettà cun aromas da té e da mel.

Tête-de-Moine

Il chaschiel Tête-de-Moine DOC, chaschiel da Bellelay, è in chaschiel mez dir che luenta deliziusamain en bucca sch'el è taglià fin. Quest chaschiel vegn degustà en furma da rosettas tschurricladas fitg finas che vegnan fatgas cun ina giarella. Ses gust sumeglia a tscherts Gruyères mez salads.

Arctic char

Like its cousins, the trout and the salmon, the arctic char is part of the Salmonidae family. It is very similar in appearance to salmon, but its taste is closer to that of trout. Its slightly firm flesh, which can be white, pink, or red, has a mild and delicate flavour.

Lovage

An aromatic herbaceous plant whose leaves and seeds are used in cooking. The leaves are quite similar in flavour to Maggi seasoning sauce, with a taste and smell somewhere between parsley and celery.

Saint Félicien

A cheese made from raw cow's milk (more rarely from goat's milk) and enriched with cream. Soft-ripened and slightly salty, Saint Félicien has a bloomy rind. As it matures, this unctuous cheese takes on a more fruity flavour.

Cep

Also known as “porcino” or “boletus”, this edible mushroom grows in coniferous and deciduous forests. Renowned for its firm and meaty flesh, the cep can be recognised by the fact that the undersurface of its cap does not contain gills but thousands of tiny tubes. The most well-known varieties are the Slippery Jack, the Weeping Bolete and the Bay Bolete.

Wild thyme

Also known as “Thyme Serpolet” or “creeping thyme”, this herb belongs to the Thymus genus. Its slightly lemon-scented flavour is one characteristic that sets it apart from its cultivated cousin.

Dézaley

The most prestigious wine appellation from the vineyards of Lavaux (canton of Vaud, Switzerland). The Dézaley and neighbouring Calamin vineyards are the only two sites in Switzerland to have Grand Cru status. Over 90% of the sloping Dézaley vineyards are planted with the chasselas grape and their exceptional exposure imbues the wine with body and a lingering aromatic finish. This is a complex and very structured wine with notes of almonds, toasted bread, honey and tea.

Tête de Moine

Tête de Moine AOC, Fromage de Bellelay is a Swiss semi-hard cheese with a silky melt-in-the-mouth texture. It is pared into delicate rosettes using a girole. It is similar in taste to certain varieties of Gruyère.

Salvelino

El salvelino es un pez de la familia de los salmónidos. Es, pues, un primo de la trucha y del salmón. Su carne puede ser blanca, rosa o roja. Se parece mucho al salmón, pero su sabor se aproxima más al de la trucha. Su textura es tierna y refinada.

Apio de monte

El apio de monte —o levístico— es una planta herbácea cultivada por sus hojas y sus semillas que son utilizadas como condimentos. Las hojas tienen un sabor próximo al del condimento Maggi; su sabor se parece a una mezcla de perejil y apio.

Saint Félicien

El Saint Félicien es un queso de leche de vaca —o, aunque menos frecuente, de queso de cabra— cruda, entera y enriquecida con nata, su pasta es blanda, lleva una corteza floreada y está ligeramente salado. Dulce y cremoso, desarrolla un gusto afrutado.

Boleto

El boleto —o cep— es un hongo comestible carnoso que crece en los bosques de coníferas o de árboles frondosos. Una de sus características principales son los tubos bajo el sombrero. Los boletos más conocidos son: el boleto anillado (boleto de pino) y el boleto bayo.

Serpol

El serpol —o tomillo salvaje— es un subarbusto que pertenece al género thymus. Más fino que el tomillo, el serpol es su primo salvaje. Su sabor es ligeramente cítrico.

Dézaley

Dézaley es una de las principales denominaciones de origen de Lavaux (región del Cantón de Vaud, Suiza). Junto con el Calamin es el único vino clasificado como *Grand Cru*. Cubiertas al 90% de uva albilla, sus terrazas con excepcional exposición al sol confieren al vino una amplitud y firmeza notables en el aroma. Constituye, por tanto, una uva albilla compleja y estructurada, con perfumes de almendra y de pan tostado que completan aromas de té y de miel.

Tête de Moine

El Tête de Moine AOC (denominación de origen controlada), Queso de Bellelay, es un queso de pasta semidura que, cortado en lonchas muy finas, deja un sabor delicioso en el paladar. El Tête de Moine se come en rosetas muy finas que se confeccionan con un rallador llamado *girole*. Su sabor se parece al de ciertos quesos Gruyere semisalados.

Thank you.

Martin Dalsass, Restaurant Talvo by Dalsass, Via Gunels 15, 7512 Champfèr-St. Moritz
www.talvo.ch

Tanja Grandits, Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, 4059 Basel
www.stuckibasel.ch

Denis Martin, Restaurant Denis Martin, Rue du Château 2, 1800 Vevey
www.denismartin.ch

Georges Wenger, Restaurant & Hôtel Georges Wenger, Rue de la Gare 2, 2340 Le Noirmont
www.georges-wenger.ch

Egro Industrial Systems AG, Rösti Grater supplier
www.egroindustry.ch

Kisag AG, Potato Peeler supplier
www.kisag.ch

Imprint.

Copyright 2012 by FDFA, Presence Switzerland
Edition, concept & design by FDFA, Presence Switzerland
Photographs by dominiquederisbourg.com
Print management by Media Impression
Printed in Switzerland





Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Federal Department of Foreign Affairs FDFA
General Secretariat GS-FDFA
Presence Switzerland