

Die Deutschschweizer kennen das Wort Gastronomie nicht.

Richtig. Hörnli mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und ... Apfelmus mischen? So was machen die Deutschschweizer. Das nennt sich Äplermagronen, Äpli-Makronen oder Alpen-Makrönli, je nach Ort. (Peinlicherweise gelten die Macaroni de l'alpage auch jenseits der Saane als immer beliebteres Gericht ...)

Sind Sie in der Deutschschweiz zu einem Fondue eingeladen? Seien Sie nicht überrascht, dazu Cornichons, Ananas, trockene Aprikosen oder gar Rotwein serviert zu bekommen! Die Basler stehen auf ihre Mehlsuppe. Jede Region kennt ihre eigene Wurst, mit Bärlauch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, und die Restaurants brüsten sich mit dem allergrössten Cordon bleu. **Im Basler Restaurant «Eintracht» wiegt das XXL Megableu ein Kilo, und der Koch René Torzi hält den Rekord des grössten je zubereiteten Cordon bleu: 143 Kilo!** Im Landgasthof Schützen in Unterägeri ZG wird es Ihnen sogar mit Raclettekäse, Bananen und Curry gefüllt und in Kokosnuss paniert aufgetischt. Guten Appetit!

