

Serie 2019

Qualifikationsverfahren
Restaurationsfachfrau EFZ
Restaurationsfachmann EFZ

Berufskennnisse

Pos. 3 Lebensmittel- und Getränkekunde

Gerichteliste & Getränkliste

Sperrfrist:

Diese Prüfungsaufgaben dürfen **vor dem 1. September 2020 nicht** zu Übungszwecken **verwendet werden.**

Prüfungsaufgaben erarbeitet durch:
Herausgeber:

Kommission Qualifikationsverfahren, Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis
SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

Gerichteliste

Kalte Vorspeisen und Salate

Bunt gemischter Blattsalat mit Sojasprossen
Assortierter Salat
Griechischer Salat
Morchel-Terrine mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce
Rindscarpaccio
Hummercocktail mit Toast und Butter

Salatsaucen zur Auswahl:

- Italienische Salatsauce
- Französische Salatsauce
- French Dressing
- Joghurtdressing

Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli
Ochsenschwanzsuppe
Bouillabaisse
Limonensuppe
Gazpacho
Spargelcrème mit grünem Spargel als Einlage

Warme Vorspeisen

Lothringer Speckkuchen
Ei im Töpfchen mit Steinpilzen
Pastetchen mit Frühlingsgemüse
Jakobsmuscheln an Noilly-Prat-Sauce mit Trockenreis

Fischgerichte

Fischchnusperli mit Remouladen-Sauce und Salzkartoffeln
Felchenfilets Zuger Art mit Venere-Reis
Seeteufel-Medaillons an leichter Safransauce mit Zitronen Risotto
Seezungenfilets mit Artischocken, Tomatenwürfel und Pariser Kartoffeln

Vegetarisch oder leicht

Polenta mit Gorgonzola
Risotto mit Sommerpilze
Gemüselasagne
Weisser und grüner Spargel mit Rohschinken an Hollandaise-Sauce

Lust auf Fleisch

Kalbskopf
Wienerschnitzel
Saltimbocca alla romana
Schweinskotelette
Doppeltes Entrecôte (ab 2 Personen)
Ungarisches Gulasch
Tafelspitz
Kaninchenragout Tessiner Art
Lammchops provenzalische Art
Entenbrust

Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch folgende Beilagen und Saucen:

- Marktgemüse
- Bäckerin-Kartoffeln
- Kartoffelkroketten
- Safran-Risotto
- Polenta
- Rahmwirsing
- Salzkartoffeln
- Spätzli
- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Essiggurken
- Butternudeln
- Meerrettich-Sauce
- Vinaigrette-Sauce
- Preiselbeeren
- Marsala-Sauce
- Rosmarin-Jus
- Béarnaise-Sauce
- Senf-Sauce
- Kräuterbutter

Herkunft unserer erstklassigen Fleischstücke:

Rind:	Schweiz	Geflügel:	Frankreich
Lamm:	Muotathal, Neuseeland	Kaninchen:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Fisch:	Süsswasser Schweiz / Salzwasser Frankreich

Dessert und Süssspeisen

Käsewagen – grosse Auswahl an regionalen und internationalen Spezialitäten, dazu servieren wir verschiedene Chutneys und passende Brote

Crema catalana
Crêpes Suzette mit Vanilleeis (2 Personen)
Coupe Danmark
Erdbeer-Tiramisu
Rhabarber-Streuselkuchen mit Joghurteis
Erdbeergratin mit Ingwer

Getränkeliiste

Mineralwasser:	Henniez classic/blau/rot/grün	33 cl	CHF	4.50
	Evian	33 cl	CHF	4.50
	Arkina	33 cl	CHF	4.50
	Aproz	33 cl	CHF	4.50
	San Pellegrino	33 cl	CHF	4.50
	Rhazünser	33 cl	CHF	4.50
	San Benedetto	35 cl	CHF	5.00
	Perrier	35 cl	CHF	5.50
	Volvic	35 cl	CHF	5.00
	Hildon	35 cl	CHF	5.00
Süssgetränke:	Coca Cola	33 cl	CHF	5.00
	Sprite	33 cl	CHF	5.00
	Orangina	33 cl	CHF	5.00
	Schweppes Tonic	20 cl	CHF	5.00
	Schweppes Bitter Lemon	20 cl	CHF	5.00
	Rivella classic/kalorienarm/Grüntee	33 cl	CHF	5.00
	Pepita	33 cl	CHF	6.50
Säfte/Nektare:	Orangensaft	20 cl	CHF	4.10
	Traubensaft rot	20 cl	CHF	5.00
	Michel Bodyguard	20 cl	CHF	5.00
	Cranberry-Nektar	20 cl	CHF	5.00
	Ramseier Apfelwein (alkoholhaltig)	33 cl	CHF	5.50
Warme Getränke:	Kaffee/Espresso/Ristretto		CHF	4.00
	Cappuccino		CHF	4.50
	Latte Macchiato		CHF	5.20
	Kaffee fertig		CHF	6.50
	Corretto grappa		CHF	6.50
	Diverse Tees		CHF	4.00
Biere:	Feldschlösschen offen Lager	30 cl	CHF	4.50
	Calanda dunkel	33 cl	CHF	6.50
	Clausthaler alkoholfrei	33 cl	CHF	5.50
	Heineken Lager	50 cl	CHF	6.50
	B Anheuser und Busch	50 cl	CHF	6.50
	Guinness	50 cl	CHF	6.50
	Cardinal Draft	50 cl	CHF	6.50
	Miller Ice	50 cl	CHF	6.50
	Schneider Weisse	50 cl	CHF	7.00

Spirituosen/ Liköre/Aperitif:	Johnnie Walker	4 cl	CHF 12.50
	Pernod	2 cl	CHF 8.50
	Four Roses	4 cl	CHF 12.50
	Zwetschgen	2 cl	CHF 9.50
	Amaretto di Saronno	4 cl	CHF 8.50
	Marc de Bourgogne	2 cl	CHF 10.00
	Williams	2 cl	CHF 9.50
	Macallan 18 years old	4 cl	CHF 18.50
	Martini dry	4 cl	CHF 8.50
	Cognac Courvoisier VSOP	2 cl	CHF 15.50
	Bailey's	4 cl	CHF 9.50
	Aperol	4 cl	CHF 6.50
	White Peach	2 cl	CHF 8.50
	Trojka Vodka	4 cl	CHF 8.50
	Jägermeister	4 cl	CHF 9.00
	Kirsch	2 cl	CHF 11.50
	Martini Bianco/Rosso	4 cl	CHF 7.50
	Ouzo	2 cl	CHF 7.50
	Bombay Sapphire Gin	4 cl	CHF 9.00
	Havana Club Rum	4 cl	CHF 9.50
	Grappa di Sangiovese	2 cl	CHF 9.50
	Cognac Frapin XO	2 cl	CHF 12.50
	Campari	4 cl	CHF 8.00
	Cynar	4 cl	CHF 7.50
	Calvados Morin	2 cl	CHF 9.50
	Sherry Tio Pepe	5 cl	CHF 8.00
	Taylor Ruby Port	5 cl	CHF 8.50

Weine:	Dézaley Clos des Abbayes	75 cl	CHF 52.00
	Maienfelder Blauburgunder	75 cl	CHF 59.00
	Fendant de Sion	75 cl	CHF 42.00
	Pouilly fumé	75 cl	CHF 52.00
	Verdejo Bodega National	75 cl	CHF 48.00
	Château Rieussec	75 cl	CHF 128.00
	Gosset Brut classic	75 cl	CHF 95.00
	Freixenet Cava seco	75 cl	CHF 48.00
	St. Saphorin	75 cl	CHF 45.00
	Eglisauer Blauburgunder	75 cl	CHF 63.00
	Aigle les Murailles	75 cl	CHF 52.50
	Œil de Perdrix Château d'Auvernier	75 cl	CHF 49.50
	Hermitage	75 cl	CHF 69.50
	Chambolle Musigny	75 cl	CHF 78.00
	Dôle des Chevaliers	75 cl	CHF 43.00
	Château Montrose	75 cl	CHF 92.00
	Mauler classic demi-sec	75 cl	CHF 75.00
	Château Lynch-Bages	75 cl	CHF 135.00
	Twanner Sauvignon Blanc	75 cl	CHF 45.00
	Chianti classico	75 cl	CHF 67.00
	Tignanello	75 cl	CHF 75.00
	Chablis Latour	75 cl	CHF 53.00
	Primitivo di Manduria	75 cl	CHF 49.00
	Rioja Reserva	75 cl	CHF 69.00
	Barbera d'Asti	75 cl	CHF 58.00
	Cabernet franc de Satigny	75 cl	CHF 55.50
	Valduero Ribera del Duero	75 cl	CHF 62.00
	Prosecco brut	75 cl	CHF 52.00