



DIE SPEISEKARTE

Liebe Kulinarik-Freunde

Auf der Suche nach Neuem bin ich auf etwas äusserst Altes gestossen: Die ältesten Rezepte der Schweiz! In der Nationalbibliothek in Bern habe ich bis zu 500 Jahre alte Kochbücher entziffert und so die Grundlage für die Speisekarte entdeckt, die Sie jetzt in der Hand halten.

Das Deutsch und die Schrift in den alten Kochbüchern machten es nicht immer einfach, die Rezepte zu verstehen. Über fünf Monate tüftelte und recherchierte ich mit meinem Team, um die ältesten Gerichte der Schweizer Kultur neu aufzubereiten.

Dies kreativ und überraschend zu gestalten, ist gar nicht so einfach. Denn die Schweizer Esskultur ist eingeschränkter, als die in den umliegenden Ländern. So wurden zum Beispiel häufig Singvögel, Bären oder Innereien verwendet. Zudem schrieb man Kochbücher sehr oft mit Ärzten, da es noch keine pharmazeutische Produkte gab.

Erstaunlich ist, wie stark die Eidgenossen die Weltentdeckungen miterlebt haben. Kartoffeln gab's erst ab 1650, Speiseeis war hingegen schon in der Antike bekannt. Insgesamt war die Küche für sich einfach, schnell und äusserst stark gewürzt.

Lassen Sie sich also überraschen – ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei unseren neuen alten Interpretationen und freue mich auf Ihr Feedback!

Ihr Tobias Funke und sein Team





DIE SPEISEKARTE

Älteste Speisekarte der Schweiz

	v	h
<u>1656</u> Kopfsalat mit im Öl gebackenen Kutteln und einem Consommédip	16	28
<u>1843</u> Eine ausgezeichnete Fleischbrühe mit Kalbsleber und Kalbskopfterrine	17	29
<u>13Jh.</u> Edle Mandelsuppe	14	25
<u>1653</u> Gefüllte Kalbszunge mit Krebsfleisch im Krautstielwickel mit Kartoffeln und Karotten	26	48
<u>14Jh.</u> Lasagne nach römischer Art	18	36
<u>1609</u> Panierte Fleischbällchen mit Schweinsohren und Fladenbrot auf grünen Linsen	24	44
<u>1566</u> Grilliertes Ochsenherz mit Grünkern und Gemüse	24	44

