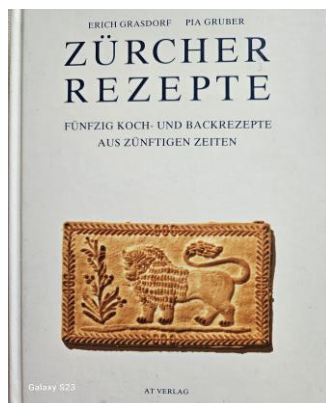


# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

354. Chochete vom 03.02.2026

Restaurant zum Grünen Glas / Besuch Zunftstadt

## GERICHTE AUS ZÖIFTIGEN ZEITEN



### MENÜ

#### Apéro

Zürcher Chatzogschrei  
Zürcher Küchenpastetli

#### Gruss aus der Küche

Kalbszunge mit Morchelsauce

#### Suppe

Wollishofer Chnödelsuppe

#### Vorspeise

Fischknusperli mit Kräutersauce

#### Hauptgang

Gfüllti Kalbfleischtäschli  
Kartoffel Mille-feu

#### Dessert

Pfarrhaustorte mit Vanilleglace

### WEINE

#### Weiss

Pinot Gris Meilen 2024 «Hasenhalde»

#### Weiss

Silberhase 2024 «Hasenhalde»  
aus Pilzwiederständigen Traubensorten

#### Rotwein

Goldhase «Hasenhalde»  
Cuvée aus drei verschiedenen Cabernet  
Trauben angebaut in einem BLACK HEAD  
Barrice

#### Rotwein

Pinot Noir 12 Monate Barrique  
« Hasenhalde »

[www.Hasenhalde.ch](http://www.Hasenhalde.ch)

#### Süsswein

LE RÊVE (BIELERSEE AOC) 2022  
Weingut Klötzli  
[www.kloetz.li](http://www.kloetz.li)

# GETRÄNKE



## **PINOT GRIS MEILEN 2025**

SPEZIALITÄT MIT ZARTROSA FARBE  
EXOTISCHE FRÜCHTE, KOMPLEX UND FÜLLIG

## **SILBERHASE 2024**

AUS PILZ-WIEDERSTANDSFÄHIGEN TRAUBENSORTEN  
CUVÉE AUS SOUVIGNIER GRIS UND JOHANNITER.  
EXOTISCHE AROMEN UND FÜLLIG

## **GOLDHASE 2023**

CUVÉE AUS DREI VERSCHIEDENEN CABERNET TRAUBEN.  
AUSGEBAUT IN EINEM BLACK HAED BARRIQUE  
DUFTET NACH SÜSSEM TABAK, MIT KNACKIGEN GERBSTOFFEN

## **PINOT NOIR BARRIQUE 2023**

100% PINOT NOIR 12 MONATE IM BARRIQUE GEREIFT  
TIEFE FARBE, KRAFTVOLL, LEICHTE RÖSTAROMATIK,  
BEERIG UND VOLL IM GAUMEN, ZARTE TANINE

## **LE RÊVE (BIELERSEE AOC) 2022**

BERNSTEINFARBE FÜR DEN RÊVE 2022. DAS BOUQUET GLÄNZT WIE GEWOHNT DURCH SEINE KOMPLEXITÄT UND VIELFALT. ES OFFENBART NUANCEN VON HIBISKUS, GERÖSTETEN MANDELN, BITTERORANGENSCHALEN UND GETROCKNETEN APRIKOSEN. AM GAUMEN SCHAFFT DER WEIN EINE VERBINDUNG ZWISCHEN FRISCHE, SÜSSE UND BITTERKEIT. DER RÊVE FOKUSSIERT AUF DETAILS, AUF HARMONIE. ER EMANZIPIERT SICH UND GLÄNZT MIT SEINER FÄHIGKEIT, SICH DURCH SUBTILITÄT UND NICHT DURCH ÜBERSCHWANG AUSZUZEICHNEN. EIN BEMERKENSWERTER WEIN

# ZÜRCHER CHATZEGSCHREI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

600gr. gehacktes Zweierlei (Rind / Kalb)

Salz, Pfeffer, Paprika

30gr. Bratbutter (oder Öl)

1 kl. Rote Peperoni in kleinen Würfel

1 Stk. Zwiebel gehackt

1 El. Mehl

1 El. Rotweinessig

2 dl. Fleischbouillon

1 dl. Rahm oder Sauerrahm

Eventuell Salz / Pfeffer

400gr. Hörnli oder Teigwaren

20gr. Butter

gehackter Peter

## ZUBEREITUNG

Das Fleisch würzen und in der heissen Bratbutter anbraten, bis es die rote Farbe verloren hat.

Peperoni und Zwiebeln zufügen und ca. 2 Minuten mitdünsten

Mit dem Mehl bestäuben, kurz mitdünsten. Mit Essig und Bouillon ablöschen und 10-15 Minuten köcheln lassen.

Mit Rahm verfeinern, nochmals 2-3 Minuten köcheln und eventuell Nachwürzen.

In Zwischenzeit die Teigwaren in reichlich Salzwasser «al dente» kochen.

In ein Sieb giessen, gut abtropfen lassen und in der Butter schwenken.

Auf Teller oder Platte anrichten, das Fleisch in die Mitte geben und mit Petersilie bestreuen.



# ZÜRCHER KÜCHENPASTETLI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für x4 Personen)

### Menge Zutaten

20g Bratbutter

40g Frühstückspeck gehackt

1 mittlere Zwiebel gehackt

300g gehacktes Rindfleisch

Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika

1 dl Rotwein

1 dl Fleischbouillon

60g Rosinen

500g Kuchenteig

1 Ei verquirt

## ZUBEREITUNG

Speck und Zwiebeln in der erhitzten Bratbutter glasig dünsten.

Das Hackfleisch würzen, zufügen und mitdünsten, bis die rote Farbe verloren hat.

Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Bouillon und Rosinen begeben, alles 8-10 Minuten köcheln und abkühlen lassen.

Den Teig 3mm dick auswallen und Rondellen von ca. 10-12 cm ausschneiden.

Je einen Esslöffel Füllung auf die untere Hälfte der Rondellen geben und die Teiggränder mit Ei bestreichen. Die obere Teighälfte über die Füllung legen und die Ränder gut andrücken.

Auf ein mit Backtrennfolie belegtes Blech setzen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen 220 Grad 15-20 Minuten backen.

Dazu passt ein Salat sehr gut.



# CHALBSZÜNGLI CHORHERRENART

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

2 Lt Wasser

1 besteckte Zwiebel (1 Lorbeer & 2 Nelken)

2 Kalbszungen gesalzen (ca. 500 g)

1 EL Butter

2 Schalotten gehackt

20 g getrocknete Morcheln

(in warmen Wasser eingeweicht)

1,5 dl Weisswein

1 dl Kochsud

1,5 dl Rahm

Salz, Pfeffer, Worcestershiesauce

4 Zweige Petersilie



## ZUBEREITUNG

Wasser und Zwiebeln zusammen aufkochen, die Zungen einlegen, die Hitze reduzieren und ca. 60 Minuten köcheln lassen. Die Zungenspitze muss weich sein.

Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, die Morcheln zufügen und ebenfalls kurz mitdünsten. (wer will mit Cognac flambieren)

Mit Weisswein und Kochsud ablöschen und etwas einkochen lassen.

Mit dem Rahm verfeinern, nochmals einköcheln, bis eine sämige Sauce entsteht und vorsichtig würzen.

Die Zungen aus dem Sud nehmen, schälen, längs in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Mit der Sauce umgiessen und mit Petersilie bestreuen.

(Dazu passt Reis oder Nüdeli)

# WOLLISHOFER CHNÖDELSUPPE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

Chnödel:

10 g Butter

1 kl. Zwiebel gehackt

½ Bund Kräuter (Peterli, Thymian)

100 g Champignons gehackt

250 g Kalbsbrät

1 kl. Ei verquirlt

Pfeffer

1 LT Fleischbouillon

1 grosses Rüebli

½ Lauchstengel

100 g Knollensellerie

3 Blätter Suppenwurz



## ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Kräuter in der Butter gut durchdünsten

Die Champignons zufügen und mitdünsten, bis der sich bildende Saft eingekocht ist. Auskühlen lassen.

Mit Kalbsbrät und Ei vermischen, würzen und haselnussgrosse Kugeln formen.

Die Chnödel in Salzwasser 5 Minuten pochieren und mit der Schaumkelle herausnehmen.

Die Bouillon aufkochen, das Gemüse in feine Streifen oder Scheiben schneiden und in der Bouillon knackig kochen.

Die «Chnödel» zufügen und gut heiss werden lassen.

# CHNUSPERLI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

800 g Fischfilet

Salz, Pfeffer

2 TL Zitronensaft

3 EL Mehl

Erdnussöl zum Fritieren

Sauce:

1 Becher Sauerrahm (200 g)

1 EL Kapern gehackt

2 EL Kräuter gehackt (Peterli, Schnittlauch, Dill, Majoran)

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika



## ZUBEREITUNG

Die Fischfilets je nach Grösse ganz lassen oder in breite Streifen schneiden.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und 10 Minuten marinieren.

Die Fischfilets beidseitig im Mehl wenden, etwas abschütteln und im Öl schwimmend knusperig backen. Auf einem Papier abtropfen lassen.

Sämtliche Zutaten für die Sauce gut mischen.

Mit Salat ein leichtes Abendessen

# GFÜLLTI CHALBFLEISCHTÄSCHLI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 6 Personen)

### Menge Zutaten

Füllung:

20 g Butter

2 Schalotten gehackt

½ Bund Kräuter (Petersilie, Dill, Majoran, Thymian)

250 g Kalbsbrät

1 Sch. Toastbrot, ohne Rinde eingeweicht

2 EL Rahm

Wenig Paprika

12 dünne Schmetterlings Kalbsplätzchen vom falschen Filet (vom Metzger schneiden lassen)

12 Scheiben Rohschinken

12 kl. Salbeiblätter

Salz, Pfeffer, Paprika

1 EL Mehl, 2 Eier verquirlt

2 Zw. Peterli gehackt, Salz, Bratbutter zum Braten



## ZUBEREITUNG

Schalotten in der Butter glasig dünsten. Kräuter zufügen kurz mitdünsten und auskühlen lassen.

Mit dem Kalbsbrät dem gut ausgedrücktem Tostbrot und dem Rahm verkneten und würzen.

Die Plätzchen flach auf der Arbeitsfläche auslegen mit Klarsichtfolie belegen und mit Hilfe eines Brettchens dünn ausstreichen.

Eine Scheibe Rohschinken quer über beide Plätzchenhälften legen.

Die Füllung auf die untere Hälfte der belegten Plätzchen verteilen, den Rohschinken darüberklappen und mit einem Salbeiblatt belegen.

Die obere Plätzchenhälfte darüberlegen, die Ränder gut andrücken oder mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Plätzchen beidseitig würzen, mit Mehl bestäuben und im mit Petersilie und Salz verquirltem Ei wenden.

In der erhitzten Bratbutter langsam braten.

# KARTOFFEL-MILLE-FEUILLE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 6 Personen)

### Menge Zutaten

1.6 kg	Baked Potatoes, festkochend
15 g	Sal de Ibiza Meersalz fein
5 g	Premium Pfeffer Kampot rot
1 g	Piment d'Espelette
250 g	Bratbutter

## ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem temperierten Fett, Salz und Pfeffer vermischen
- Die Kartoffeln in einer mit Backpapier ausgelegten, hitzebeständigen Form übereinanderschichten, mit Backpapier bedecken und in einem Ofen bei 150 °C für 70 Minuten backen
- Herausnehmen, mit einem zweiten Einsatz beschweren und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden auskühlen lassen
- Aus der Form stürzen und in die gewünschte Form schneiden.
- In Frittieröl bei 170 °C goldgelb ausbacken
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt anrichten und servieren.

### Profi-Tipp

- Die Kartoffelscheiben können alternativ auf einem Stück Backpapier übereinander ausgelegt werden (mindestens 1,5 Zentimeter, höchstens 3 Zentimeter dick). Danach in einem Beutel vakuumieren und bei 85 °C für 2 Stunden sous-vide garen. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und im Kühlschrank komplett mindestens 2 Stunden (je nach Kartoffelstärke) komplett durchkühlen lassen . Anschliessend portionieren und im Fettbad oder Ofen ausbacken.

# ZÜRCHER PFARRHAUSTORTE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(Für eine Springform von ca. 24 cm Durchmesser)

### Menge Zutaten

350 g geriebener Kuchenteig  
Butter für die Form

### Füllung:

160 g Mandeln  
2 Eier  
80 g Zucker  
1 TL Zimt  
1 Apfel geschält, fein geraffelt  
3 Stück Apfel, 1 EL Zitronensaft  
3 EL Himbeergelee



## ZUBEREITUNG

- Den Teig 3mm dick auswallen, eine ausgebutterte Springform damit auslegen, einen Rand formen und mit einer Gabel stupfen.
- Sämtliche Zutaten für die Füllung zusammenmischen und auf dem Teigboden verteilen.
- Die 3 Stück Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften auf der runden Seite in regelmässigen Abständen einschneiden.
- Mit Zitronensaft beträufeln und mit der Rundung nach oben auf die Füllung verteilen.
- Die Äpfel mit der Hälfte des Himbeergelees bestreichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen 220 Grad, 10 Minuten backen.
- Die Äpfel mit restlichem Himbeergelee bestreichen. Nochmals 15 Minuten backen.