

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

356 Chochete vom 14. April 2026
mit Choch René Auchli

„EIN ABEND VOLLER GENUSS – VON HERZEN GEKOCHT, GEMEINSAM
ERLEBT“



MENÜ

Apéro

SCHINKEN-KÄSEKRANZ

Vorspeise

Broccoli-Rahmsüppchen mit Morcheln

Hauptgang

Cordon Rouge dazu Gemüserisotto

Dessert

Limonen-Gin-Creme

WEINE

Rosewein

Rosato Langhe DOP

Weisswein

Runcneuv Arneis Langhe DOC

Rotwein

Elena Barbera d'Alba DOC

TimeOut Gin

Swiss Handcrafted London Dry

WEINKARTE

APÉRO

Rosato Langhe DOP

Ausgewogen - jugendlich - mittelkräftig

Herkunft

Italien, Piemonte

Produzent

Roberto Sarotto

Jahrgang

2021

Flaschengröße

75 cl

Alkoholgehalt

13.00 %

Kulinarik

Passt zu gebratenen Pouletfügel, Fisch in Salzkruste und sommerlichen, leichten Speisen

Rebsorte

Nebbiolo

Verschlusstyp

DIAM

Genussreife

ab 2022

Trinktemperatur

9-11°C

Artikelnummer

21340721

Ausbau

Inox



ÜBER DEN WEIN

Der Langhe Rosato wird aus der Traubensorte Nebbiolo gekellert. Diese wird meist ende September geerntet und die Trauschalen für einige Stunden im Most belassen. Die Gärung erfolgt bei einer konstant kühlen Temperatur in Edelstahltanks. Im Durchschnitt produziert Roberto Sarotto 5'000-6'000 Flaschen Langhe Rosato im Jahr.

BESCHREIBUNG

Farbe

Glanzhelles, warmes Pinkrosa mit rotgoldenen Reflexen

Aromatik

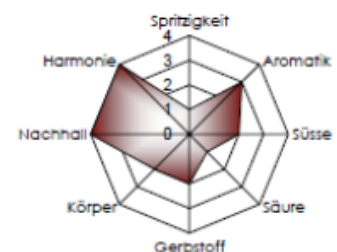
Würzige Noten, reife, eingekochte, rote Früchte wie Erdbeeren und Himbeeren verweben sich dezent mit einem mineralisch-erdigen Hauch nach Unterholz.

Körper

Langer, fülliger, fruchtsüßer Auftakt, ausgeglichenes Süsse-/Säurekleid, fein herber Kontrapunkt, jedoch dezente Mineralität.

Gesamteindruck

Jugendlicher, fruchtiger Wein mit einer feinen Süsse.



VORSPEISE

Runcneuv Arneis Langhe DOC

lebendig - frisch - sortentypisch

Herkunft Italien,
Piemonte

Produzent
Roberto Sarotto

Jahrgang
2022

Flaschengrösse
75 cl

Alkoholgehalt
13.50 % vol

Kulinarik
Apéritif, leichten, sommerlichen Vorspeisen wie
Rohschinken mit Melone, Champignon-
Carpaccio, Avocado-Tatar.

Rebsorte
Arneis

Verschlussstyp
DIAM

Genussreife
ab 2023

Trinktemperatur
8 - 10°C

Artikelnummer
21129722

Ausbau
Inox



ÜBER DEN WEIN

Die sanften Hügel der Langhe legen sich über die Ebene zwischen Turin und Cuneo. Sie entstanden in einer Zeit, als die Poebene vom adriatischen Meer überflutet war. Die abgelagerten Kalkmergelböden stammen aus dem Tertiär (vor ca. 65 Mio. Jahren). Mineralien und Spurenelementen wie Eisen, Kalium, Magnesium etc. geben dem Wein die Terroir-Note. Sie zeichnen sich durch eine präsenente Mineralität aus. Die weisse Traubensorte Arneis gilt als eine duftige Rarität.

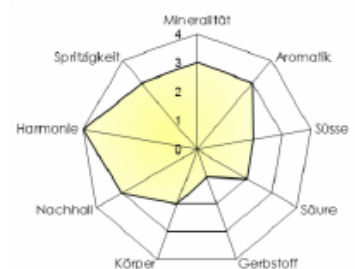
BESCHREIBUNG

Farbe
Helles, brillantes, klares Gold mit grünen Reflexen.

Aromatik
Intensives, typisches Bukett nach reifen Aprikose und Honigmelonen, zarte Kräuternote, delikate Würze, mit einem Hauch Haselnuss und gerösteten Mandeln, floral im Finale.

Körper
Lebendig und frisch, gut eingebundene Säure und charmante Fruchtsüsse, mittelkräftig im Körper, präsenente Mineralität.

Gesamteindruck
Hoher Trinkspass, fruchtig und harmonisch



HAUPTGANG

Elena Barbera d' Alba DOC

Intensiv - fruchtig - überraschend

Herkunft	Rebsorte
Italien	Barbera
Produzent	Verschlussstyp
Roberto Sarotto	DIAM
Jahrgang	Genussreife
2022	ab 2024
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	16 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
16%	22031722
Kulinarik	Ausbau
Ossobuco mit Polenta, Tagliatelle al Ragù, Lasagne, Trüffelrisotto	Barrique

ÜBER DEN WEIN

Der Elena Barbera d'Alba in Neviglie (Barolo-Region) spiegelt die Kraft und Eleganz des piemontesischen Terroirs wider. Die Reben wachsen auf kalkhaltigem Mergel in 350?m Höhe und profitieren von einem ausgewogenen Klima. Der Jahrgang 2022 wurde als erster Barbera d'Alba mit den „3 Bicchieri“ vom Gambero Rosso ausgezeichnet. Seit 1998 ist er Roberto Sarottos Tochter Elena gewidmet – ein Symbol für Herkunft und Generationenwandel.

Ein ausgewogener und zugänglicher Barbera, der Frische und Fruchtigkeit mit angenehmer Struktur verbindet.

BESCHREIBUNG

Farbe

Mittelkräftiges Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Aromatik

Ausgeprägte Aromen von Beeren wie Kirschen, Brombeeren und Cassis, ergänzt durch Nuancen von Veilchen, leichten Gewürznoten wie Vanille und Zimt, Zedernholz sowie einer feinen Trüffelnote.

Körper

Trocken, mit lebendiger Säure, reifen, geschmeidigen Gerbstoffen und vollem Körper. Die Fruchtaromen von Beeren und die feine Würze setzen sich am Gaumen fort. Der Abgang ist anhaltend und ausgewogen.



Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch

DESSERT

TimeOut Gin - Swiss Handcrafted London

Neben der klassischen Wacholdernote prägen sorgfältig ausgewählte Botanicals diesen TimeOut Gin. Seine vielschichtige Aromatik besticht durch eine angenehm würzige Tiefe. Dieses ehrliche, handgefertigte Destillat verkörpert Gin in seiner reinsten Form – charakterstark und so vielseitig, dass er mit nahezu jedem Tonic Water perfekt harmoniert.

Produkt

Der **PremiumSwissBrands AG**

Gegründet **2019** von

René Auchli

Wo wird er gebrannt?

Der Gin wird **in der Schweiz hergestellt**

bei der Langatun Distillery AG, 4912 Aarwangen BE

Marke

Marke & Konzept = **TimeOut Gin**

Produktion = etablierte Brennerei seit 1857

Herkunft & Eckdaten

Herkunft: **Schweiz**

Alkohol: ca. **44 % Vol.**

Stil: **London Dry Gin** (klassisch wacholderbetont)

Handwerklich produziert („Swiss handcrafted“)



SCHINKEN-KÄSEKRANZ

INFORMATION

Vorbereitungszeit: ca. 25 Minuten

Teig ruhen lassen: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 30-35 Minuten

Total: ca. 2 Stunden

ZUTATEN

(für 4-6 Personen)

Menge

500 g

1 TL

½

3 dl

50 g

Zutaten

Mehl

Salz

Würfel Hefe (ca. 20 g)
oder 1 Päckli Trockenhefe

Milch (lauwarm)

Butter (weich)

Füllung

150-200 g

1 Stück

100 g

Schinkenwürfeli

Zwiebel (fein gehackt)

geriebener Käse (z. B. Gruyère)

Pfeffer nach Geschmack

Zum Bestreichen

1 Stück Eigelb

1 EL Milch

ZUBEREITUNG

Teig herstellen

Mehl und Salz mischen.

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.

Zusammen mit der Butter zum Mehl geben.

Zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten.

Zugedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen (Volumen verdoppelt sich)

Füllung vorbereiten

Schinken in der Pfanne leicht anbraten.

Zwiebel dazugeben und kurz mitdünsten.

Etwas abkühlen lassen.

Käse untermischen.

Kranz formen

Teig rechteckig auswallen (ca. 30 × 40 cm).

Füllung gleichmässig darauf verteilen.

Von der langen Seite her aufrollen.

Rolle der Länge nach einschneiden.

Zu einem Kranz formen und die Enden zusammendrücken.

Backen

Mit Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C).

ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

Servieren

Lauwarm servieren, perfekt zum Zupfen als Apero oder Beilage.

Tipps

Extra saftig: etwas Crème fraîche in die Füllung geben.

Knuspriger: mit etwas grobem Salz oder Kümmel bestreuen.

Variation: mit Lauch, Kräutern oder getrockneten Tomaten ergänzen.



BROCCOLI-RAHMSÜPPCHEN MIT MORCHELN

INFORMATION

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
Koch: ca. 30 Minuten
Anrichten: ca. 5 Minuten
Total: ca. 55–60 Minuten

ZUTATEN

(4 x Personen)

Menge Zutaten

10 g Morcheln, eingeweicht und in Streifen geschnitten
200 g Brocolistiele
80 g Broccoliröschen, blanchiert
10 g Butter
1 Stk Schalotte, fein gehackt
¼ Lauchstengel (nur das Weiße), in feine Julienne geschnitten
1 EL Mehl
½ Liter Bouillon
½ Liter Morchelwasser (vom Einweichen)
2 dl Halbrahm
2 Eigelb
2 cl Sherry
Salz & Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer (zum Bestreuen)



ZUBEREITUNG

Gemüse vorbereiten

Brocolistiele waschen und in grobe Würfel schneiden.

Ansatz herstellen

Butter in einer Pfanne schmelzen. Schalotte und Lauch darin glasig dünsten. Brocolistiele begeben und kurz mitdünsten.

Binden & aufgiessen

Mit Mehl bestäuben, gut umrühren.

Mit Bouillon und Morchelwasser auffüllen und bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

Morcheln zubereiten

Morcheln in der Hälfte des Halbrahms weichkochen, bis sich der Rahm um etwa ein Drittel reduziert hat.

Suppe vollenden

Die Gemüsemischung fein passieren oder mixen.

Mit den Morcheln vermischen und die Broccoliröschen begeben.

Abschmecken

Mit Salz, Pfeffer und Sherry würzen.

Liaison herstellen

Eigelb mit dem restlichen Halbrahm verrühren (Verhältnis ca. 1 Teil Eigelb : 3 Teile Halbrahm).

In die Suppe einrühren, um sie zu binden.

Wichtig: Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen, da sonst das Eigelb gerinnt.

Servieren

In vorgewärmte Tassen oder Teller geben, mit etwas Cayennepfeffer bestreuen und sofort servieren.

CORDON ROUGE

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Koch-Zeit: ca. 15-20 Minuten

Anrichten: ca. 5 Minuten

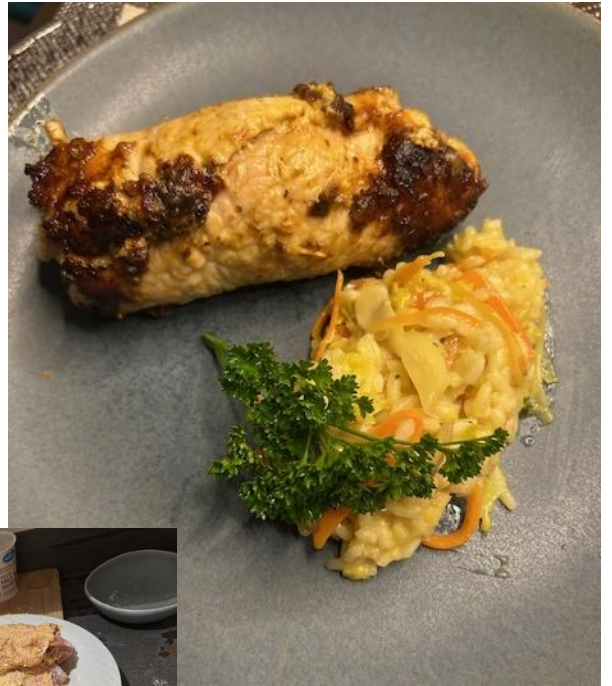
Total: ca. 45-50 Minuten

ZUTATEN

(4 x Personen)

Menge Zutaten

- 4 EL roter, fertiger Pesto
- 40 g Parmesan
- 4 Kalbs.- oder Schweinsplätzli ca. 200 g
- 3 EL Mehl
- 2 EL roter, fertiger Pesto
- 100 g saurer Halbrahm
- 50 g Parmesan
- 1 EL Bratbutter
- Salz & Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Roter fertiger Pesto und Parmesan für Panadenmantel.

Roter fertiger Pesto mit Parmesan und saurer Halbrahm vermischen für die Füllung.

Kalbsplätzli aufgeschnitten, Füllung einfüllen, mit Zahnstocher schliessen, Salz & Pfeffer nicht vergessen.

Mehl auf einen Teller geben.

Roter fertiger Pesto auf Teller geben.

Parmesan auf einen Teller geben.

Plätzli abwechselungsweise, in der aufgeführten Reihenfolge in den Tellern wenden, Panade gut andrücken.

Bratbutter erhitzen.

Plätzli beidseitig ca. 7 Minuten anbraten, dabei nicht zu heiss, damit die Panade nicht verbrennt. Anschliessend bei mittlerer Hitze fertig garen.

DAZU GEMÜSERISOTTO

INFORMATION

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten
Kochzeit: ca. 20-25 Minuten
Anrichten: ca. 5 Minuten
Total: ca. 45-50 Minuten

ZUTATEN

(für 4 x Personen)

Menge Zutaten

1 EL Butter
200 g Rüebli
100 g Lauch
100 g Champignons
150 g Wirz
200 g Risottoreis
1 dl Weisswein
5 dl Bouillon (heiss)
4 Thymianzweige
40 g geriebener Parmesan
Salz & Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

Gemüse vorbereiten

Rüebli mit dem Sparschäler in ca. 5 cm lange Streifen schneiden.
Lauch ebenfalls in feine, ca. 5 cm lange Streifen schneiden.
Champignons in Scheiben schneiden Wirz in feine Streifen schneiden.

Andünsten

Butter in einer Pfanne erhitzen.
Rüebli, Lauch, Champignons und Wirz zugeben.
Alles kurz andünsten, bis es leicht glasig ist.

Reis zugeben

Risottoreis begeben, unter Rühren glasig dünsten.

Ablöschen

Mit Weisswein ablöschen, unter ständigem Rühren vollständig einkochen lassen.

Garen

Bouillon nach und nach zugeben (immer nur so viel, dass der Reis knapp bedeckt ist)
Regelmässig rühren. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis cremig und al dente ist.

Verfeinern

Thymianblättchen von den Zweigen abzupfen und zugeben.
Parmesan unterrühren. 2-3 Minuten ziehen lassen.

Anrichten

Sofort servieren Gordon Rouge auf Teller legen,

(Risotto sollte schön cremig "fliessend" sein)
Optional mit etwas Parmesan und Thymian garnieren.

Tipps

Cremigkeit: Zum Schluss ein kleines Stück Butter unterrühren ("montieren").
Feiner Geschmack: Etwas Zitronenabrieb dazugeben.
Wichtig: Risotto nie zu trocken werden lassen.

LIMONEN-GIN-CREME

INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10-15 Minuten
Kühlzeit (empfohlen): 1-2 Stunden
Total: ca. 1.5-2 Stunden

ZUTATEN

(für 4-6 Personen)

Menge Zutaten

250 g Mascarpone (oder Halbfettquark
für leichtere Variante)
2 dl Halbrahm
50 g Zucker
2 Stück Saft von Limonen
5 cl London Dry TimeOut Gin
2 Stück Amaretti



ZUBEREITUNG

Creme herstellen

Mascarpone, Rahm, Zucker, Limonensaft und Gin in eine Schüssel geben.
Mit dem Mixer luftig aufschlagen, bis eine cremige, leicht feste Masse entsteht
Konsistenz wie eine lockere Mousse.

Abfüllen

Creme in Dessertgläser oder grosse Weingläser füllen.

Garnieren

Amaretti fein hacken.
Über die Creme streuen.

Kühlen (wichtig)

Mindestens 1 Stunde kühl stellen.
Geschmack wird deutlich besser und die Creme stabiler.

Servieren

Gut gekühlt servieren.
Optional mit: Limettenzeste, Minze, zusätzlichen Amaretti

Tipps & Varianten

Frischer Geschmack: etwas Limettenabrieb dazugeben

Stärkerer Kick: Gin leicht erhöhen

Ohne Alkohol: Gin durch Tonic-Sirup oder Limettensaft ersetzen

Leichter: mit Quark statt Mascarpone