

Aus den Augen - aus dem Sinn

Kulinarische Vergänglichkeiten neu
interpretiert von Cornelia

17. und 18. Mai 2019



Dr. Egge
das restaurant

**Baselstrasse 1
4132 MuttENZ
061 461 66 11**



Aus den Augen - aus dem Sinn

Kulinarische Vergänglichkeiten neu
interpretiert von Cornelia
17. und 18. Mai 2019

Omnibus

*

Restbrot

*

Crevetten-Cocktail Fischstäbli

*

Hafersüppchen

*

Toast Williams

*

Ravioli

*

Kohlräbli an weisser Sauce Kaninchen

*

Arbeiter-Ragoût

*

Riz Casimir

*

Schoggicrème

*

Ananas mit Kirsch

*

Menu Fr. 85.00

Leider keine Menuänderung möglich. Merci

Aus den Augen - aus dem Sinn



14. Mai 1958 – Erste Dosenravioli von Maggi



Cervelat-Ragout – Arbeiter-Ragout



In den 1970-er Jahren: Räucherlachs! **Crevetten-Cocktail!**
Das leisteten wir uns vom ersten, selbst verdienten Geld, noch in der Ausbildung



Vor rund 50 Jahren konnte man in den Restaurants ein sogenanntes **Restbrot** bestellen.
Restauration = Wiederherstellung
Eine Speise die einem an Leib und Seele restauriert oder eben wiederherstellt



1892 nimmt die Fabrick in Stalden den Betrieb auf.
4 Mitarbeiter, Tageslohn: Fr. 2.50
Heute Weltkonzern Nestlé



1952 führte die «Mövenpick-Kette» ein Gericht in ihren Restaurants ein, welches sich «Riz Casimir» nannte



10 Haferflochensuppe.
Auf 1 Liter wird 1 Löffel Haferflochen in Rührer
schwach gerührt (nicht gelb) riedunder. Wasser in Salz
daran in. lässt 70. hochen. Man kann nach be-
lieben Milch beigeben, Gering in Grünes.

