Band 3 — **Appenzell Ausserrhoden und Innerrhoden:** Agathabrot, Appenzeller Alpenbitter, Appenzeller Biber und Biberli, Appenzeller Käse, Appenzeller Mostbröckli, Appenzeller Nidelzeltli, Appenzeller Pantli, Appenzeller Siedwurst, Biberfladen, Bröötis, Hosenknöpfe, Landsgmendchrempfli, Leckerli, Molke, Motschellen, Schlipfechäs, Schwägalpkäse, Schwinigi Stöckli und Zimtfladen. **St. Gallen:** Alpkäse, Bloderchäs, Bürli, Chörbliwasser, Honig, Linthmaismehl, Mandelgipfel, Mandelfisch, Nussgipfel, Paidol, Rheintaler Ribel, Schlorzifladen, St. Galler Biber, St. Galler Brot, St. Galler Kalbsbratwurst, St. Galler Klostertorte, St. Galler Schüblig, St. Galler Stumpen, Surchäs, Toggenburger Bauernschüblig, Toggenburger Birnbrot, Törggabrot und Waffeln. **Schaffhausen:** Hallauer Schinkenwurst, Knorr Aromat, Merishauser Bienenstich, Rapsöl, Sauser, Schaffhauserzungen, Tabakrolle und Wiigueteli. **Thurgau:** Dörrobst, Essiggurken, Fleischkäse, Frauenfelder Salzisse, Landjäger, Gangfisch, Gendarme, Hüppen, Kräuterschnaps, Thurgauer Böllewegge, Tilsiter, Saurer Most und Süssmost.

Das kulinarische Erbe der Schweiz

Miniaturen von Paul Imhof

Echtzeit