Band 4 — **Glarus:** Ankenzelte, Drusenzelte, Elmer Citro, Glarner Alpkäse, Glarner Birnbrot, Glarner Kalberwurst, Glarner Netzbraten, Glarner Pastete, Glarner Schüblig, Linthmaismehl, Magenträs und Schabziger. **Graubünden:** Bündner Alpkäse, Bündner Beinwurst, Bündner Bergkäse, Bündner Birnbrot, Bündnerfleisch und Rohschinken, Bündner Röteli, Bündner Torte, Bütschella, Churer Pfirsichsteine, Engadiner Torte, Fideriser Torte, Fuatscha grassa, Grassins, Iva, Kartoffelwurst, Liongia engiadinaisa, Pan jauer, Ribelmais, Salsiz, Schwartenwurst, Schwarzwurst, Strüzel, Thusner Hosenknöpfe, Turta da nuschs. **Grigioni italiano:** Brasciadèla, Coppa, Grano saraceno, Pizzoccheri, Prosciutto crudo della Mesolcina. **Ticino:** Amaretti bianchi, Büsción, Castagne, Cavigiún, Ciambelle, Cicitt, Colomba pasquale, Cotechino, Crèfli, Farina bóna, Fiascia, Fitri, Formaggella, Formaggio d'alpe ticinese, Formaggio della paglia, Gazzosa, Grappa di vinaccia, Lardo, Luganiga, Luganighetta, Missoltitt, Monta sü, Mortadella di fegato, Nocino, Ossi da mordere, Òss in bògia, Pan di mòrt, Pan tranvái, Pancetta piana, Pane ticinese, Panettone, Ratafiá, Raviöö da carnevaa, Ricotta, Robiola, Salame, Salametti, Spampézi, Torta di pane, Veneziane, Violino di capra e di camoscio, Zincarlín. **Uri:** Agathenringli, Dirrs, Dittiring, Doppeladler, Dörrbirnen, Iberlitzli, Mutschli, Uristier, Urner Alpkäse, Urner Brot, Urner Hauswurst, Urner Pastete, Zigerkrapfen, 1. August-Weggen.

Das kulinarische Erbe der Schweiz

Miniaturen von Paul Imhof

Echtzeit