Band 5 — **Fribourg, Freiburg:** Agathabrötli, Beurre, Biscômes, Bovigne, Bricelets, Caramels à la crème, Chocolat suisse, Crème de Gruyère, Croquets, Cuchaule, Cuquettes, Eau-de-vie de poire à botzi, Gâteau bullois, Gâteau du Vully, Graswürmleni, Grüükts Utter, Gruyère, Jambon de la borne, Meringues, Moutarde de bénichon, Murtener Nidelkuchen, Pains d'anis fribougeois, Raisinée, Rhubarbe du Vully, Salzkuchen, Sensler Bretzeln und Rua-Brot, Sérac, Tétine fumée, Vacherin fribourgeois, Vin cuit. **Genève:** Beignets à la rose, Bûche de Noël, Cardon de Genève, Chèvre, Gâteau aux pruneaux du Jeûne, Longeole, Marmite de l'Escalade und Rissole aux poires, poires à rissole. **Neuchâtel:** Absinthe, Batz neuchâtelois, Beignets à l'entonnoir, Bondelle, Eau-de-vie de prunes neuchâteloises, Flûtes, Gâteau à la crème, Gâteau au beurre, Gâteau aux noisettes, Gaufres, Jambon cuit dans l'asphalte, Lie, Marc, Pain aux noix, Pain de Pâques, Pain neuchâtelois, Palée, Saucisson neuchâtelois et Saucisse, Sèche, Sugus und Taillaule. **Valais, Wallis:** Abricotine und Abricots, Asperges du Valais, Châtaignes, Colostrum, Compote aux raves, Cressins, Eau-de-vie de poire, Flons de Savièse, Geisslidji, Génépi, Jambon cru, Lammlidji, Merveilles, Munder Safran, Mutschli, Pain de seigle, Pains liturgiques, Pommes et Poires, Raclette du Valais, Randenwurst, Salée du Val d'Illiez, Saucisse de sang, Spendziger, Tomme, Viande séchée, Vin du glacier, Walliser Hauswurst, Roggenbrot, Rohschinken, Trockenfleisch, Trockenspeck. **Vaud:** Beignets des brandons de Moudon, Bitter des Diablerets, Bouchon vaudois, Boudin, Boutefas, Carac, Chantzet, Cornettes, Cornichons, Eaux minérales, Fine salée de Corcelles, Flange, Frâche, Gâteau à la papète, Gâteau au vin, Gâtelet du Pays-d'Enhaut, Hörnli, Huile de colza, Huile de noix, L'Etivaz, Nescafé, Pain vaudois, Pâté à la viande, Perche, Pralinés, Salée au sucre, Saucisse au foie, Saucisse aux choux, Saucisson de Payerne, Saucisson vaudois, Sel de Bex, Taillé aux greubons, Taillé de Goumoëns, Tomme vaudoise und Vacherin Mont-d'Or.

Das kulinarische Erbe der Schweiz

Miniaturen von Paul Imhof

Echtzeit