Quatre des pains cantonaux connus et appréciés.

Vier bekannte und beliebte Kantonsbrote.

Quatro dei pani regionali più noti e apprezzati.

Potage au paprika *

Faire revenir 2 oignons dans du beurre. Saupoudrer avec 1 c. à soupe de paprika doux. Etuver aussi rapidement 2 pommes de terre passées à la râpe Bircher. Mouiller avec 1 l de bouillon. Cuire 20 min. Couper 3 tranches de pain en cubes et les dorer dans du beurre. Dresser, ajouter les croûtons et 1 c. à soupe de crème acidulée par portion.

* Prix des matières p. pers.: Fr. —.65.

Paprikasuppe *

2 Zwiebeln in Butter glasig dünsten. 1 Esslöffel milden Paprika darüberstreuen. 2 rohe Kartoffeln auf der Bircherraffel dazureiben, kurz mitdünsten. Mit 1 l Bouillon ablöschen. 20 Minuten kochen. 3 Brotscheiben in Würfel schneiden und in Butter rösten. Anrichten, die Brotwürfel und pro Portion 1 Esslöffel Sauerrahm darübergeben.

* Warenaufwand pro Pers.: Fr. —.65.

Zuppa alla paprica *

Soffriggete 2 cipolle. Cospargetele di 1 cucchiaio di paprica dolce. Unite 2 patate crude grattugiate e stufate il tutto brevemente. Bagnate con 1 l di brodo. Lasciate cuocere 20 minuti. Tagliate 3 fette di pane a cubetti e abbrustoliteli nel burro. Guarnite ogni porzione con i cubetti di pane e 1 cucchiaio di panna agra.

* Costo per persona: Fr. —.65.