

ZÜNFTIG ESSEN

VORWORT – AMUSE BOUCHE.	S. 4
DIE KUCHIBÜCHER DER ZUNFT ZU SAFRAN	S. 6
DIE ZUNFT IM DIENSTE DES GUTEN GESCHMACKS	S. 14
KOCHEN – EINE KUNST	S. 18

ZÜNFTIGE REZEPTE

ZU DEN REZEPTEN	S. 21
<i>Mertrübel Suppe</i>	S. 22
GALREY – LUXUS IN ASPIK	S. 24
<i>Fischgalrey</i>	S. 26
<i>Fleischgalrey</i>	S. 28
FISCH – SCHMACKHAFT FASTEN	S. 30
<i>Salm mit Rettich</i>	S. 32
<i>Karpfen an Safran</i>	S. 34
<i>Hechtknödel</i>	S. 36
<i>Stockfisch Tarte</i>	S. 38
FLEISCH – VOM KOPF BIS ZUM SCHWANZ	S. 40
<i>Kalbskopf kross</i>	S. 42
<i>Zunge vom Grill</i>	S. 44
<i>Krägli und Mägli</i>	S. 46
<i>Milchlin mit Pommeranzen</i>	S. 48
<i>Geflügelpastete</i>	S. 50
<i>Huhn mit Kirschen</i>	S. 52
<i>Fricktaler Lamm</i>	S. 54
<i>Lummelbraten</i>	S. 56
BEILAGEN – NICHT VOM BROT ALLEIN	S. 58
<i>Knödel</i>	S. 60
<i>Wurzelgemüse</i>	S. 62
<i>Brot</i>	S. 64
<i>Dreierlei Reismus</i>	S. 66