



1FürAlles – Italienischer Geschmack, moderne Schweizer Küche

1FürAlles vereint das Beste aus zwei Welten: den mediterranen Kräutercharakter Italiens und die Klarheit der modernen Schweizer Küche. Diese Mischung bringt intensive Aromen, bleibt dabei aber vielseitig und unkompliziert.

Sie hebt den Eigengeschmack hervor und gibt gleichzeitig eine warme, mediterrane Note – perfekt für jeden Tag.

1FürAlles vereint das Beste aus zwei Welten: den mediterranen Kräutercharakter Italiens und die Klarheit der modernen Schweizer Küche.

Fleisch



Südländisches Poulet Kräuter-Risotto mit geröstetem Gemüse

Pouletbrust mariniert, gebraten, dazu Risotto mit geröstetem Gemüse und frischen Kräutern, gewürzt mit 1für Alles. Aromatisch, leicht, modern, mit feinem Aroma der modernen Schweiz.

Fisch



Zander al Lago Fenchel, Orangen & Thymian-Zitronen-Sauce

Zanderfilet gewürzt, dazu sautierter Fenchel und Orangenfilets, begleitet von einer leichten Thymian-Zitronen-Sauce, gewürzt mit 1für Alles. frisch, aromatisch und mediterran inspiriert.

Veggie



Kohlrabi-Ragout Mediterraneo Zucchini, Apfel & Paprika-Rahmsauce

Geschmorter Kohlrabi mit Zucchini und Apfel, serviert mit Paprika-Rahmsauce, gewürzt mit 1für Alles. Das Gemüse als Hauptakteur, aromatisch, frisch und kreativ mediterran.

Lokale Zutaten - Global inspiriert



Kalb mit Fenchel & karamellisierten Baumnüssen Südschweizer Inspiration

Kalbfleischwürfel kurz angebraten, dazu Fenchel und karamellierte Baumnüsse, gewürzt mit 1für Alles. Lokal, aromatisch, vielseitig und mit feinen Kräuter-Aromen der modernen Schweiz.

Weekend Special



Lammrücken al Monte Kartoffel-Püree & Rosmarinjus

Zart rosa gebratener Lammrücken, serviert auf cremigem Kartoffel-Püree, begleitet von einer feinen Rosmarinjus, gewürzt mit 1für Alles. Edel, aromatisch, mediterran-elegant und typisch schweizerisch-kreativ.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Speisesalz mit Jod 86%
Knoblauch, Rosmarin
Pfeffer, Paprika
Thymian, Majoran
Oregano, Gewürze



Zum Shop