



EICHENBERGER'S CORDON-BLEU FESTIVAL

VOM 5. BIS 14. MÄRZ 2026

DER KLASSIKER

Schweinsschnitzel, Schinken, Gruyère

WALLISER

Schweinsschnitzel, Fonduemischung, Nusschinken, Tomaten

BÄRLAUCH

Schweinsschnitzel, Schinken, Frischkäse mit Bärlauch

CORDON ROUGE

Rindsschnitzel, Salami, Pfeffer-Raclettekäse

CHEF

Kalbsschnitzel, Schinkenspeck, Gibswiler Bachtelkäse, Salbei

ITALIA

Schweinsschnitzel, Parmaschinken, getrocknete Tomaten, Mozzarella

ÄLPLER

Schweinhals, Bureschinken, Berg-Raclettekäse, Kartoffeln

HUBERTUS

Schweinsschnitzel, Eierschwämme, Speck, Jägerkäse, Zwiebel

DIAVOLO

Schweinsschnitzel, scharfer Salami, Paprika-Raclettekäse

POULET

Pouletbrüstli, Frischkäse

Zubereitung: Im heissen Öl auf mittlerer Hitze ca. 20 Minuten langsam braten.

EICHENBERGERMETZGEREI.CH