

*Terroir*





# Faszination Ursprung

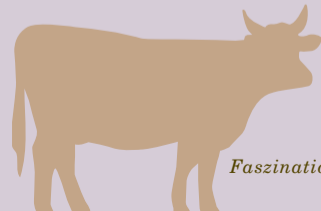


AOC-IGP, Schöbinger

## Was ist Terroir?

Ein Terroir-Produkt widerspiegelt die Ursprünglichkeit einer Parzelle, eines Ortes, einer Region. Die Kombination von Bodenbeschaffenheit, Klima und traditioneller Anbau- oder Herstellungsmethode macht *Terroir-Lebensmittel* zu schmackhaften Unikaten.

*Einzigartig: Dank einer Identifikationsnummer ist jeder AOC-Käse ein Unikat.*



*Faszination Ursprung*



*Wohlschmeckend:  
Prächtige Radieschen  
aus naturnaher  
Produktion.*

## **Die Schweiz – unser Terroir**

«Sieh, das Gute liegt so nah.» oder «Nur Nähe bringt Frische.». Deshalb stammen alle unsere Lebensmittel ausnahmslos aus *einheimischer Produktion*. Dies trifft auch für die in Restaurant und Laden verwendeten Baumaterialien zu. Ja selbst das Design der MitarbeiterInnen-Kleidung ist *Made in Switzerland ...*



## **La Suisse existe!**

Nähe bringt nicht nur Frische, sie vermeidet auch ökologisch unsinnig lange Lieferwege.

Die meisten Produkte stammen deshalb aus der näheren *Umgebung von Zürich* und richten sich strikt nach den *saisonalen Angeboten*.



*Genuss aus dem Engadin:  
Luftgetrocknetes  
von Rind und Wild.*

*Faszination Ursprung*



### **Berner Rose**

**Herkunft:**

Ungeklärt – aufgrund ihres Namens wurde sie wohl im Raum Bern gezüchtet und angebaut.

**Anbau:**

Region Bern und Mittelland

**Saison:**

Juli bis August



### **Streifenkirschen**

**Herkunft:**

Die Schauenburger stammt aus Baselland, die Heldelfinger aus dem Thurgau.

**Anbau:**

In den Kantonen Baselland und Thurgau

**Saison:**

Juni bis Juli



### **Blaue Schweden**

**Herkunft:**

Ursprünglich von Nordamerika; kam dann via Skandinavien in die Schweiz.

**Anbau:**

Berner Seeland, Mittelland, Ostschweiz

**Saison:**

August bis April

## **Wiedergeburt**

In Zusammenarbeit mit ProSpecieRara (der Schweizerischen Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren) haben wir nach Lebensmitteln gesucht, die in Vergessenheit geraten sind. Und haben u. a. gefunden: die Kartoffelsorte *Acht-Wochen-Nüdeli*, das *Küttiger Rüebli*, die *Baselbieter Röteli-Tomate* und, und, und ...

*Unser Partner:*

*Die Schweizerische  
Stiftung für die  
kulturhistorische  
und genetische  
Vielfalt von Pflanzen  
und Tieren.*





Sbrinz Käse GmbH

## **Klassisches – modern interpretiert**

In der Produktauswahl sind wir kompromisslos – in der Umsetzung spielerisch und modern.

Nicht durch Schlagworte oder Labels wollen wir unsere Gäste überzeugen, sondern durch *Qualität* und *Schmackhaftigkeit* der verwendeten Produkte.

### **Aus unserer Küche:**

- *Wurst-Chäs-Salat*
- *Flädli-suppe*
- *Ghackets mit Drachehörnli*
- *Hackbräte mit Gummelistunggis*
- *Meiringer Meringue mit Nidel*
- *Schoggichueche*



## Gläserne Produkte

Das *terroir*-Konzept ist zugeschnitten auf GeniesserInnen, die über den Tellerrand hinausschauen – qualitativ und ökologisch. Herkunft und Herstellung jedes Nahrungsmittels wird lückenlos beschrieben: Das *gläserne Produkt* lässt keine Fragen offen.

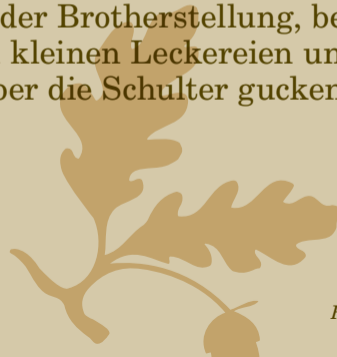
*Durchblick total:  
Jeden terroir-  
Produzenten kennen  
wir persönlich.*



## **Der Gast als Augenzeuge**

Totale Transparenz – auf zwei Stockwerken erlebbar: im *Ladengeschäft* sowie an der *Zum-Mitnehmen-Theke* im Erdgeschoss wie auch im darüberliegenden *Restaurant*. Sie werden Augenzeuge bei der Brotherstellung, bei der Zubereitung von kleinen Leckereien und können Ihren Köchen über die Schulter gucken.

*Ofenfrisch:  
Von morgens bis abends  
backen wir Brot –  
vor Ihren Augen.*



*Faszination Ursprung*



Kunz Coniserie, Frick

*Schoggiträume von  
weiss bis schwarz:  
Leckermäuler  
finden's bei uns.*

## Das erwartet Sie

### Regionales im Restaurant

- *Züri-Chäsmousse*
- *Züri-Gschnätzlets mit Rööschti*
- *Zürisee-Felche*
- *Züri-Öpfelchüechli*

### Frisches von der Theke

- *Black-Cherry-Tomate-Salat*
- *Schinkegipfeli vom Alpsäuli*
- *Frischchäs-Sandwich*
- *Küttiger Rüblichueche*

### Top-terroir-Produkte im Laden

- *Wisswy Petite Arvine*
- *Alp-Dräckloch-Chäs*
- *Wyländer Buureschinke*
- *Öpfelringli*

*terroir*

**schweizer  
delikatessen**



**terroir**  
**schweizer delikatessen**  
**rämistrasse 32**  
**8001 zürich**  
**t 044 262 04 44**  
**f 044 262 03 35**  
**[www.terroir.ch](http://www.terroir.ch)**

**BINDELLA** *terra vite vita*