

gen Variante hergestellt.

Gastronomie

Fondue von Irma Dütsch im «Fischer's Fritz»



ZVG

Die Fondue- und Raclettesaison steht vor der Türe, und die gastronomischen Angebote dazu häufen sich allmählich wieder. In Zürich startet ein Péclard-Betrieb in die Käse-Zeit mit einer speziellen Zusammenarbeit: Im «Fischer's Fritz», direkt am See auf dem Campingplatz in Wollishofen, rührt die Grande Dame der Schweizer Küche persönlich an: Irma Dütsch wird dort im **Zelt** ab Mittwoch, 24. Oktober für die Käsemischung verantwortlich sein. Und von Käse versteht sie was: Das Greyerzerland ist ihre Heimat, ihr Vater war Bauer und Käser. Neben klassischem Moitié-Moitié gibt es Mischungen mit Steinpilz-Safran oder Champagner und Trüffel. sag