



Interner Lehrplan Englisch

Restaurationsfachfrau EFZ

Restaurationsfachmann EFZ

Ausgabe	erstellt		Fachkommission	
	Datum	Visum	Datum	Visum
1.	August 2016	Erlacher Martin		

Vorwort zum internen Lehrplan – Englisch für Restaurationsfachleute

Obwohl die Refa-Lernenden offiziell über eine mehrjährige Englisch-Vorbildung verfügen, ist die Streuung innerhalb der Klassen sehr gross. Während ihrer 3-jährigen Lehre erhalten die Refas Englischunterricht im Rahmen von gut 100 Lektionen, was in etwa einem 3-wöchigen Intensivkurs entspricht.

Angestrebt, auch im QV, wird das internationale Sprach-/Könnensniveau B1.

Das Lehrmittel «English for Hotels and Restaurants» beinhaltet 33 Units, die alle im Unterricht behandelt werden müssen. Da eine möglichst realitätsnahe Konversation zwischen Gast und Refa im Zentrum des Unterrichts steht, soll nicht von einer vertieften Bearbeitung der 33 Units ausgegangen werden. Es geht auch nicht darum, tausende Englisch-Vokabeln oder fertige Menüs auswendig zu lernen.

Ziel des Englisch-Unterrichts ist es, die jungen Berufsleute zu befähigen, möglichst variabel und flexibel, rund um ihr Berufsfeld, in der Sprache Englisch Auskunft geben zu können.

Aufteilung der Lektionen

Berufskunde	Semester						Total
	1	2	3	4	5	6	
8 Fremdsprache	20	20	20	20	20	20	120
Unit	1 bis 11		12 bis 23		24 bis 33		

Hinweise für Prüfungen und Qualifikationsverfahren:

Es wird empfohlen, ...

...dass die Menükarte und die Gerichte aus dem Englischlehrmittel verwendet werden.

...dass der Auszug (im Anhang des Lehrplans) vom Wortschatz dem „Gastronomic Vocabulary“ entspricht.

...dass die Sprechanlässe auf den Grundlagen des Englischlehrmittels basieren.

...dass für Menüübersetzungen die im Anhang aufgeführten Gerichte aus dem Englischlehrmittel verwendet werden.

Leitziel 8

Angesichts der Vielsprachigkeit in der Schweiz und der internationalen Gästestruktur ist die Kommunikation in einer Fremdsprache für Restaurationsfachleute eine wichtige Grundlage der täglichen Arbeit. Fremdsprachenkenntnisse tragen zur beruflichen und persönlichen Entwicklung bei. Als Fremdsprache gilt eine zweite Landessprache oder Englisch.

Richtziel 8.1

Restaurationsfachleute sind fähig, einfache Texte in einer Fremdsprache zu verstehen und zu verfassen.

Leistungsziel 8.1.1

Restaurationsfachleute verfügen über einen grundlegenden Wortschatz, um einfachere Texte und Darstellungen zur Branche, zu Gastronomiebetrieben und zu den Arbeitsprozessen zu verstehen und mitzugestalten (K3).

Leistungsziel 8.1.2

Restaurationsfachleute verstehen die grammatikalischen Grundregeln und setzen diese für die Gestaltung von Texten und Darstellungen korrekt und selbstständig ein (K3).

Richtziel 8.2

Restaurationsfachleute sind in der Lage, sich in einfachen Kommunikationssituationen in einer Fremdsprache zu verständigen und sich klar und verständlich auszudrücken.

Leistungsziel 8.2.1

Restaurationsfachleute sind fähig, sich mündlichen Kommunikationssituationen sach- und adressatengerecht auszudrücken und einfachere Konversationen zu persönlichen und beruflichen Aufgaben klar und verständlich zu führen (K3).

Refa – Englisch – Grammatik

Minimalanforderungen → Empfehlungen

Da alle Refa-Lernenden während mehreren Schuljahren Englisch-Unterricht genossen haben, darf eine gewisse Grammatik-Grundkenntnis vorausgesetzt werden.

Um die Lernenden möglichst schnell für ihren Berufsalltag zu befähigen, empfiehlt es sich, während des ersten Lehrjahres, die einfache Gegenwart (Present Tense), die einfache Vergangenheit (Simple Past) und die einfache Zukunft (mit «will» und «going to») zu repetieren und zu festigen.

Es wird empfohlen, dies in den ersten fünf Units zu verpacken.

Je nach Fähigkeitsniveau der Lernenden sollen die Grenzen fließend sein. Grammatik ist Mittel zum Zweck. Die Refa-Ausbildung, soll nicht als Grammatik-Workshop verstanden werden. Die Grammatik-Kenntnisse sollen den Lernenden helfen, ihre kommunikativen Fähigkeiten zu verbessern. Im Zentrum steht das möglichst flüssige und variable Gespräch mit dem Gast!

Im zweiten Lehrjahr sind Repetitionen und Vertiefungen von «Fragen, Verneinen, Antworten», der Gebrauch von «Unregelmässigen Verben» sowie der «Modalen Hilfsverben» (can, could, shall, may, might, would). Zeitlich korrekte Aussagen und die für den Service wichtigen Höflichkeitsformen sind nur mit entsprechender Kenntnis möglich.

Schwerpunkte hierzu können in den Units 9, 18 und 19 gesetzt werden.

Grundsätzlich sind die bis hierhin gegebenen Grammatik-Empfehlungen für das Bestehen der mündlichen Englischprüfung ausreichend, denn auch in den 33 Units ist weiteres Basis-Grammatikwissen verpackt («Wortarten, Satzbau, etc.»).

Sofern genügend Zeit und Interesse vorhanden sind, empfiehlt sich für das dritte Lehrjahr, die Zeitformen/Zeitenfolge genauer zu betrachten. «Present Tense, Past Tense, Present Perfect, Past Perfect, Future I, Future II» machen die englische Sprache einzigartig und ermöglichen jedem User, sich differenziert mitzuteilen.

In diesem Sinne: Sprache ist nicht Selbstzweck – sie dient der Verständigung.

Aufteilung und Lernziele

1. Lehrjahr Semester 1 und 2

Unit 1: Introducing

Introducing yourself

Likes and dislikes

targets



- I can introduce myself.
- I can ask other people about their education and hobbies.
- I can express preferences and dislikes.

Unit 2: Phoning

Cardinal numbers and telephone numbers

English phonetic spelling

Telephoning

targets



- I can name the cardinal numbers.
- I can note telephone numbers correctly.
- I can make good phone calls.
- I can prepare a phone call and take notes during the conversation.

Unit 3: Welcoming Guests

Greeting guests

targets



- I can welcome my guests correctly according to the time of day.

Unit 4: Apologising

Reacting politely to complaints and claims

targets



- I can react politely to guests' complaints.
- I can apologise appropriately.

Unit 5: Date and Time

Times of day

Dates (day, month, season)

Local public holidays

Ordinal numbers

Table reservations

targets



- I can understand and name dates and times.
- I can inform our guests about meal times and opening hours.
- I can list national holidays.

Unit 6: In the Kitchen

Kitchen staff and their responsibilities

Food

Preparation methods

Hygiene

Ordering food

Foodstuffs and kitchen equipment

targets



- I can name the kitchen staff and their duties.
- I can name food and kitchen utensils.
- I can explain important cooking terms.
- I can explain significant hygiene standards.
- I can understand simple food orders.

Unit 7: Service Staff and Serving Utensils

Service staff and their responsibilities

Serving equipment

Setting a table correctly

targets



- I can name the service staff and their duties.
- I can name service utensils.
- I can explain how to lay a table correctly.
- I can formulate instructions courteously.

Unit 8: Breakfast

Breakfast place-setting

Different types of breakfast

Breakfast menus

targets



- I can name the breakfast cover.
- I can explain different kinds of breakfast.
- I can understand and explain breakfast menus.

Unit 9: In the Restaurant

Taking orders

Swiss cantons

European countries and their specialities

targets



- I can take orders.
- I can list the Swiss cantons and some regional specialities.
- I can name European countries and their specialities.

Unit 10: Hotel Staff

Hotel staff and their responsibilities

Spelling

targets



- I can name the hotel staff.
- I can explain the duties of the staff.
- I can spell names.

Unit 11: A Day at the Hotel

Types of hotels

Kinds of rooms

Taking reservations

Giving directions

targets



- I can list various hotel types.
- I can explain different room types.
- I can take reservations.
- I can name parts of the hotel.
- I can give directions.

Repetition Unit 1–11

Aufteilung und Lernziele

2. Lehrjahr Semester 3 und 4

Unit 12: Shopping – Working Clothes

Working clothes

Shopping dialogues

targets



- I can name the different articles of clothing.
- I can take part in short sales talks.

Unit 13: Family and Leisure

Family relationships

Sport and leisure

targets



- I can name family relationships correctly.
- I can ask questions about family members and answer them.
- I can describe different sports and have simple conversations about spare time activities.

Unit 14: Teatime or Coffee Break?

Tea and coffee specialities

targets



- I can explain coffee and cake specialities to a guest.

Unit 15: Front Office - Check-ins and reservations

Giving information

Giving directions

targets



- I can fill in a registration form.
- I can carry out a check-in or a reservation.
- I can explain different routes with a city map.

Unit 16: Hotel Facilities

Room furnishings

Services

Room service dialogues

targets



- I can name objects in a hotel room.
- I can offer the guest different hotel services.
- I can have simple conversations about room service.

Unit 17: In the Kitchen

Naming foodstuffs

Explaining methods of food preparation

Reading and writing recipes

targets



- I can name food correctly.
- I can explain the preparation of different dishes.
- I can read and write recipes.

Unit 18: In the Restaurant

Courses on a menu

National dishes

Payment dialogues

targets



- I can explain the courses of a set meal.
- I can assign national dishes to different countries.
- I can explain important terms and their meaning regarding payment and currency.
- I can have simple conversations about payment

Unit 19: Dealing with Complaints

Reacting appropriately to complaints

targets



- I can react to guests' complaints correctly in the restaurant/hotel.

Unit 20: In the Bar

Bar equipment, drinks and staff

Cocktail recipes

targets



- I can name the bar staff and their duties.
- I can list important bar utensils and their functions.
- I can explain the preparation of typical bar drinks and cocktails.

Unit 21: Sightseeing in Switzerland

Swiss cantons, their landmarks and tourist sights

Public transport

targets



- I can name important Swiss landmarks and sights.
- I can put together a sightseeing-tour for guests.
- I can name the Swiss cantons, their capitals and features.
- I can explain the different tickets for public transport in Zurich.

Unit 22: Hotels in Switzerland

Informing guests about hotel deals and services

targets



- I can explain what is on offer at a hotel.
- I can inform guests about the facilities (e. g. opening hours of the restaurant).

Unit 23: Brunch

Place setting

Typical dishes

Ordering dialogue

targets



- I can list the parts of the cover.
- I can name and explain typical dishes.
- I can have short conversations about ordering brunch dishes.

Repetition Unit 12–23

Aufteilung und Lernziele

3. Lehrjahr Semester 5 und 6

Unit 24: Dinner

Food and drinks menus

Wine recommendations

targets



- I can understand/read menus and explain dishes.
- I can take orders.
- I can explain wine attributes/qualities.

Unit 25: Swiss Cooking

Swiss specialties

targets



- I can name well-known Swiss specialties.
- I can explain regional Swiss dishes.

Unit 26: Conference Service and Banqueting Organisation

Organising conferences and banquets

targets



- I can question and give information about conference and banqueting facilities.
- I can use important terms concerning conference equipment.
- I can discuss conference and banqueting organisation.

Unit 27: Eating Habits around the World

Eating habits of guests with diverse nationalities and religions

targets



- I can consider religious/spiritual regulations when writing a menu.
- I can describe special eating habits.

Unit 28: Payment

Currencies

Methods of payment

Payment and check-out

targets



- I can list the parts of the bill.
- I can explain different kinds of payment.
- I can make simple conversations about payment and check-out.

Unit 29: In the Bar

Bar equipment and glasses

Cocktails and other bar drinks

targets



- I can name important bar utensils and bar glasses.
- I can describe the preparation of cocktails.
- I can describe bar drinks.

Unit 30: Travelling around the World

Means of transport

Giving directions for arrival

targets



- I can name various means of transport.
- I can use technical terms about transport accurately.
- I can ask for information about getting to a destination.

Unit 31: Looking for a Job

Job advertisements

Letter of application

Application form

targets



- I can understand job advertisements.
- I can write a job advert and a CV.
- I can fill in an application form correctly.

Unit 32: Correspondence

Writing a letter and an e-mail

Writing addresses correctly

targets



- I can name the elements of a letter.
- I can write addresses correctly.
- I can write simple letters and e-mails.

Unit 33: Weather

Weather forecasts

targets



- I can understand the weather forecast.
- I can give information about the weather.

Repetition Unit 24–33

MENU

Cold Hors-d'Œuvres

WHITE HERRING
marinated, apple slices,
onions, sour cream 10.50

SMOKED FILLET OF TROUT
creamed horseradish, toast and butter 14.00

ASSORTED SMOKED MEAT AND SAUSAGES
horseradish, pickled onions and rye bread 18.00

HOME-MADE VENISON PÂTÉ
white mushrooms, grapes,
Cum berland sauce, bread and butter 12.50

SHRIMP COCKTAIL
on lettuce leaves in cognac sauce
with salmon caviar on quail egg,
toast and butter 16.50

TARTAR STEAK
toast and butter 24.50

Soups

BEEF CONSOMMÉ
with semolina dumplings,
or with sliced pancakes 7.50

CREAM OF GARLIC 6.50

CREAM OF HERB 6.50

CHICKEN BROTH
with ham profiteroles, vegetables
and chicken meat 9.50

Typical Local Small Dishes

GRAUBUNDEN BARLEY SOUP 9.50

OMELETTE 'PEASANT STYLE'
with bacon, potatoes, vegetables, salad 14.00

FILLETS OF PERCH
with tartar sauce 24.00

CHEESE SPAETZLE
with cheese, bacon, sautéed onions, salad 16.00

Specialities

CAPUNS
with diced bacon and onions in cream sauce 24.50

ZURICH STYLE SLICED VEAL
with Roesti 36.00

GARNISHED SAUERKRAUT
with smoked pork, roast pork and sausage 27.00

NEUCHÂTELOIS SAUSAGE
with mashed potatoes 24.50

SAUTÉED CALF'S LIVER
with Bern Roesti 32.50

BRAISED ESCALOPE OF BEEF
with sautéed onions and home-fried potatoes 26.00

BOILED ROUND OF BEEF
with hashed brown potatoes, vegetables,
chive and apple-horseradish sauce 32.50

GRILLED STUFFED FILLET OF PORK
in cream sauce, broccoli and fried potatoes 34.50

Grilled and Pan-Fried Dishes

PORK CHOP 'FARMER STYLE'
with mushrooms, onions and fried potatoes 32.00

GRATINATED LAMB CHOPS
served with string beans and potatoes 38.00

COUNCILLORS SPECIAL PLATE
(for two or more persons)
'Wiener Schnitzel', pork medallions,
lamb chops, calf's liver, grilled tomatoes,
string beans and potato croquettes 52.00

GRATINATED SIRLOIN STEAK
with mushrooms and bone marrow,
grilled tomatoes, leek onion,
and potato strudel 48.00

'STROGANOFF'
sautéed sliced fillet of beef
with broccoli and noodle soufflé 38.50

BRAISED BEEF
with slices of bone marrow
in red wine sauce, with string beans
and small potato cubes 36.00

Fish

GRILLED FILLET OF PIKE-PERCH
with boiled potatoes 26.50

PAN-FRIED MOUNTAIN TROUT
with red wine butter and
boiled potatoes 24.50

POACHED FILLET OF SALMON TROUT
with leek onion, and saffron rice 28.50

Salads from the Trolley

A SELECTION
OF SEASONAL FRESH SALADS
Your choice of dressing:
French, Thousand Island, yogurt herb,
red wine vinegar and olive oil 8.50

Cheese

GREY CHEESE 8.50

GOAT CHEESE 8.50

CHEESE PLATTER WITH
ASSORTED SWISS CHEESES 14.00

Desserts

A DELICIOUS CHOICE
FROM THE TROLLEY 12.50

AARGAU CARROT CAKE 5.50

CHESTNUT PUREE
with whipped cream and meringues 7.50

TOBLERONE MOUSSE
with cream 6.50

VALAIS APRICOT CUSTARD TART 7.50

ZUG CHERRY CAKE 7.50



WINE AND BEVERAGE LIST

School training sheet



ES WURDE BEWUSST WO MÖGLICH, AUF MARKEN UND WEINGÜTER VERZICHTET.
HILFSMITTEL ZUM LEHRMITTEL „ENGLISH FOR HOTELS AND RESTAURANTS“

SWISS WHITE WINE	10cl	37,5cl	70cl	75cl
Riesling-Silvaner Balgach, St.Galler-Rhine Valley	6.50	27.00		44.00
Sauvignon blanc Wilchingen, Schaffhausen-Klettgau	6.00			42.00
Chardonnay Fläsch, Graubunden-Herrschaft Valley	8.00			52.00
Chasselas Yvorne, Vaud-Chablais			48.00	
Petite Arvine Sion, Valais-Valley				49.00

SWISS ROSÉ WINE

Pinot Noir Auvornier, Lake Neuchâtel	8.50			56.00
Schiller Chur, Graubunden Rhine Valley	6.00			42.00

SWISS RED WINE

Pinot Noir Altstätten, St. Galler-Rhine Valley	8.50			56.00
Cabernet Sauvignon Meilen, Lake Zurich	6.00			42.00
Shiraz Malans, Graubunden-Herrschaft Valley				42.00
Dôle Salgesch, Valais-Valley				42.00
Malbec Hallau, Schaffhausen-Klettgau				42.00
Merlot Losone, Ticino	6.50			44.00

All prices in CHF and including service and 8 % VAT

SWISS SWEET WINE	10cl	35cl	70cl	75cl
Gewürztraminer „late harvest“ Berneck, St. Galler-Rhine Valley	6.50	19.50		
Muscat „Straw wine“ Vétroz, Valais-Valley		37.00		
Müller-Thurgau „Ice wine“ Weinfeld, Thurgau		28.50		

INTERNATIONAL WHITE WINE

Riesling Bernkastel, Mosel Valley, Germany	7.00			47.50
Sauvignon blanc Sancerre, Loire Valley, France	6.00			42.00
Grüner Veltliner Krems, Wachau, Austria				52.00

INTERNATIONAL RED WINE

Nebbiolo Barolo, Piemont, Italy				68.00
Tempranillo Haro, Rioja, Spain	6.00			42.00
Pinot Noir Beaune, Burgundy, France				82.00

SPARKLING WINE / CHAMPAGNE

Baccarat Cave de Genève, Geneva, Switzerland				36.50
Prosecco Veneto, Italy				42.50
Taittinger brut Champagne, France	12.50			75.00

All prices in CHF and including service and 8 % VAT

BOTTLED BEER	Vol%	33cl	35.5cl	50cl
Schützengarten Edelspez, St.Gallen, Switzerland	5,2	4.80		
Locher Naturtrüb, Appenzell, Switzerland	4,8			6.50
Schneider Weisse Original, Munich, Germany	5,4			6.50
Brooklyn East India Pale Ale, Brooklyn, USA	6,9		8.00	
Leffe Brune, St.Gallen, Belgium	6,5	5.80		

DRAUGHT BEER	Vol%	20cl	30cl	50cl
Schützengarten Lager, St.Gallen, Switzerland	4,8	3.50	4.50	5.80
Locher Quöllfrisch, Appenzell, Switzerland	4,8	3.50	4.50	5.80

COCKTAILS	Shortdrink	Longdrink
White Lady Gin, Cointreau, lemon juice	7.50	
Whiskey Sour Bourbon Whiskey, sugar syrup, lemon juice	8.50	
Pina Colada White Rum, pineapple juice, coconut milk		12.50
Tom Collins Gin, sugar syrup, lemon juice, soda water		8.50

APPERITIFS	2cl	4cl
Vermouth bianco		5.50
Campari bitter		6.50
Pernod	6.50	

(Alkoholgehalt von Spirituosen muss seit 2015 laut LMG nicht mehr aufgeführt werden)

All prices in CHF and including service and 8 % VAT

LIQUEURS/SPIRITS	2cl	4cl
Amaretto		6.50
Vielle Prune	5.50	
Jägermeister	5.50	
Grappa di Brunello	6.00	12.00
Vodka		8.00
Gin		7.50
Bourbon Whiskey		7.50
White Rum		7.50

(Alkoholgehalt von Spirituosen muss seit 2015 laut LMG nicht mehr aufgeführt werden)

Softdrinks	20cl	30cl	50cl
Coca Cola	3.00	4.50	5.50
Fanta	3.00	4.50	5.50
Rivella	3.00	4.50	5.50

Mineral Water

Mineral water "Sparkling"	3.00	4.50	5.50
Mineral water	3.00	4.50	5.50

Coffee	Cup	Glass
Espresso	4.20	
American Coffee	4.70	
Cappuccino	5.50	
Latte Macchiato		5.50

Tea/Infusion	Cup	Pot
Black Tea (Darjeeling)	4.50	6.50
Green Tea	4.50	6.50
Peppermint infusion	4.00	

All prices in CHF and including service and 8 % VAT

Anhang 3: Wortschatz / „Gastronomic Vocabulary“

Aal	eel
-, geräuchert	-, smoked
Aargauer Rüeblitorte	Aargau carrot cake
Abendmenü	set dinner
abkühlen	chill (to)
Ablaufdatum	expiry date
abschäumen	skim (to)
abseihen, abtropfen, trocknen	drain (to)
abwischen	wipe (clean) (to)
Ahornsirup	maple syrup
Trockenfleisch (Rind) - Plättli	Air dried beef platter
Alkohol	alcohol
alkoholfrei	non-alcoholic
alkoholfreies Getränk, Erfrischungsgetränk/Limonade	soft drink
allergisch auf	allergic to
alles inklusive	all inclusive
Ananas	pineapple
Anchovis; Sardellen	anchovy; -ies (Pl.)
Anfrage	enquiry, query
Angebot	offer
angenehm	pleasant
Anis	aniseed
anmelden	register (to)
anrichten	dress (to)
Aperitif	before-dinner drink/aperitif
Apfel	apple
Apfelmus	apple purée
Apfelstrudel	apple strudel
Apfelwein	cider
appetitlich	appetising
Aprikose	apricot
Arbeitgeber	employer
Arbeitszeiten	working hours
Aroma, Würzstoffe	flavourings
Artischocke	artichoke
Aschenbecher	ashtray
Aubergine	eggplant/aubergine
auf Anfrage/Wunsch	on request
auf die Rechnung setzen lassen	place charges on the invoice
auf Eis	on the rocks
auf Wunsch der Kundin/ des Kunden	custom-made
Aufenthalt	stay
angenehmer Aufenthalt	pleasant stay
Auflauf	soufflé (baked in the oven)
Aufpreis	additional charge
Aufschlag, Ergänzung	supplement
Aufschnitt	cold cut
auspressen	squeeze (to)
Ausrüstung	equipment
Ausstattung	fittings
Auster	oyster

Auswahl an	choice of selection of
Ausweis (Personal-)Ausweis	means of identification, ID identification/badge identity card
Avocado	avocado
backen	bake (to)
Backgeschirr, -form	baking dishes
Backofen	oven
Backpulver	baking powder
Backwerk, Gebäck	pastry
Baguette	French bread
Banane	banana
Bandnudeln	ribbon noodles, flat noodles
Bankett, Festessen	banquet
Bankkonto	bank account
Bankomat	cash machine/dispenser; ATM
bar	cash
Barkarte	bar menu
Barkeeper/in	barkeeper
Bärlauch	wild garlic, wood garlic
Barlöffel	bar spoon
Barsch	perch
Basilikum	basil
Bauernomelette (Speck und Kartoffeln)	country omelette (bacon and potatoes)
Bayerische Creme	Bavarian cream
Beamer	projector, beamer
Béchamelsauce (Milchsauce)	béchamel sauce (milk sauce)
bedecken, ummanteln	coat (to)
bedecken, zudecken, verschliessen	cover (to)
Bedienung	service
Bedienungsgeld inbegriffen	service included
Bedienungsgeld, -zuschlag	service charge
Beefsteak tatar	steak tartare, tartar steak
Beeren	berries
begleichen, ausgleichen, bezahlen	settle (to)
begleiten	accompany (to)
behinderte Person	disabled person
Beilage/mit Beilage	side dish/with
Beilagensalat	side salad
beinhalten	contain (to)
Beistelltisch	tray table
Belag (Auflage)	coating (GB)/topping (US)
belegtes Brot	open sandwich
Beruf	profession, job
Beschreibung	description
Beschwerde	complaint
beschweren	complain (to)
besetzt/verlobt	engaged
Bestätigung	confirmation
bestäuben	dust (to)
Besteck	cutlery
Bestellung, bestellen	order (to)
bestreuen	sprinkle (to)
Beutel	bag
bevorzugen	prefer (to)

bezahlen, Konto ausgleichen	settle an account (to)
beziehen auf	refer to (to)
Bier Bier vom Fass	beer draught beer
bio, biologisch	organic, organically
Birne	pear
bis spätestens	at the latest, by
bis, spätestens bis; mit	by
Biskotte / Löffelbiskuit	sponge finger, lady fingers
Biskuitrolade Biskuittorte	rolled sponge cake, Swiss roll spongecake
bitter	bitter
blanchieren	blanch (to)
Blätter Kopfsalatblätter	Leave Lettuce leaves
Blätterteig	puff/flanky pastry
Blätterteigpastetchen mit feinem (Kalbs-, Geflügel-, Wild-, Schinken- ...) Ragout	patties filled with fine (veal, chicken, game, ham ...) stew
Blau-, (Rot-) Kraut	red cabbage
Blaubeere(n), Heidelbeere	bilberry, -ies (Pl.) (GB)/ blueberry, -ies (pi.) (US)
Bleistift	pencil
Blini	blini
Blumenkohl -, frittiertes Blumenkohl	cauliflower deep-fried breaded cauliflower
Blumenschmuck	floral decoration
Blutwurst	black pudding
Bohnen	beans
Bordeauxwein, rot -, weiss	red Bordeaux, claret white Bordeaux
Bouillabaisse	fish soup (French style)
Bouillonkartoffeln	bouillon potatoes
Brandteigkrapfen, Profiteroles	profiteroles
Braten	roast
braten (im Ofen)	roast (to)
braten (kurz)	fry (to)
braten, in der Pfanne	pan-fry (to)
Bratensauce	gravy
Bratkartoffeln	pan-fried potatoes
Bratkartoffeln, Rösti Berner Rösti	fried potatoes (GB)/hashed brown potatoes (US), roesti Bern roesti
Bratpfanne	frying pan
Bratwurst	brat, bratwurst
Brauerei	brewery
bräunen	brown (to)
Brett	board
Brezel	pretzel
Bries / Milke	sweetbread
Brokkoli mit Butterbröseln	broccoli with bread crumbs and butter
Brombeere(n)	blackberry, -ies (Pl.), brambleberry, -les (Pl.),
Brot (schwarzes, weisses)	bread (brown, white)
Brötchen	bun/roll
Brotkorb	bread basket
Brotlaib	loaf

Brühe, Fond	stock
Brühe/Fleischbrühe, Bouillon Hühnerbrühe	broth chicken broth
Brunch	brunch (BREAKFAST + LUNCH)
gefüllte Kalbsbrust	roast stuffed breast of veal
Buchung	booking
Burgunder (rot, weiss)	Burgundy (red, white)
Butter	butter
Butterkeks	butter biscuit
Capuns mit Schinkenwürfelchen	Capuns with diced bacon
Canapés, belegte Brötchen	canapés
Cashewnuss	cashew (nut)
Champagner	champagne
Champagner mit Orangensaft	mimosa
Champignon	mushroom, white mushroom
Champignons, frittiert	deep-fried breaded mushrooms
charmant	charming
Chateaubriand, doppeltes Filetsteak	double fillet steak
Chef/in	boss/manager
Chefsalat	chef's salad
Chicorée; Endive	chicory, Belgian endive
Chili(pulver)	chill, chilli (powder)
Chilischote	chili pepper
Chips, Kartoffelscheiben	crisps, chips
Cocktail	cocktail
Cognac	cognac
Consommé/klare Suppe/Kraftbrühe	consommé/clear soup
Crèmesuppe	bisque, cream soup, cream of...
Spargelcrèmesuppe	cream of asparagus
Blumenkohlcrèmesuppe	cream of cauliflower
Kürbiscrèmesuppe	cream of pumpkin
Geflügelcrèmesuppe	cream of chicken
Lauchcrèmesuppe	cream of leek
Pilzcrèmesuppe	cream of mushroom
Erbsencrèmesuppe	cream of pea
Kartoffelcrèmesuppe	cream of potato
Gemüsecrèmesuppe	cream of vegetable
Wildcrèmesuppe	cream of venison
dämpfen	steam (to)
Reis, gedünstet	steamed rice
darunterziehen (z. B. Eischnee unter die Masse ziehen)	fold in (to)
das Geschäft/Hotel leiten	run the business/hotel
Dattel	date
Datum	date
dazu passende Getränke	corresponding drinks
deftig, nahrhaft	substantial
dekorieren	decorate (to)
Demi-Glace	demi-glace sauce, (basic brown sauce)
Dessert, Nachspeise	dessert, sweet
Dessertgebäck	dessert pastry
Diät	diet
Diäteinschränkungen	dietary restrictions
Dill	dill
Donut	doughnut

doppelte Filetsteak, Chateaubriand doppeltes Zwischenrippenstück	double tenderloin steak double sirloin steak
Dörrpflaume	prune
Dorsch, Kabeljau	cod, codling, codfish
Dose	can (US), tin (GB)
Dosenbier	tinned beer
Dosenöffner	can (US)/tin (GB) opener
Duchesse (Herzogin-)Kartoffeln	duchess potatoes
durchgegart, durchgebraten	well done
durchstreichen	cross out (to)
durstig	thirsty
edel	noble
Edelkrebs/Flusskrebs Edelkrebs-/Flusskrebssuppe	freshwater crawfish bisque of crawfish
Egli Eglifilet mit Tartarsauce	Perch Fillets of perch with tartar sauce
Ei Ei in Aspik Ei in Mayonnaise gefülltes Ei weich gekochtes Ei hart gekochtes Ei Spiegelei (auf einer Seite gebraten) Spiegelei (auf beiden Seiten gebraten) Spiegelei Spiegelei auf Spinat russisches Ei Rührei Ei Benedict pochiertes Ei	egg poached egg in jelly egg in mayonnaise stuffed egg soft-boiled egg hard-boiled egg egg sunny side up/over easy egg sunny side down fried egg fried egg on spinach egg 'Russian style' scrambled egg egg Benedict poached egg
Eier nach Wunsch	eggs any style
Eierschwämme, Pfifferlinge	chanterelles
Eieruhr	egg/kitchen timer
Eigelb	(egg) yolk
Eigenschaft	characteristic
Eiklar, Eiweiss	egg white
einfetten, schmieren	grease (to)
Eingang	entrance
Eingangshalle	entrance hall
ingelegt	pickled
einkaufen	purchase (to)
eintauchen	dip (to)
einweichen	soak (to)
Eisbergsalat	iceberg lettuce
Eiscreme	ice cream
Eiskübel	ice bucket
Eislöffel	ice shovel
Eismaschine	ice machine
Eismühle	ice crusher
Eisomelette (Omelette surprise)	ice omelette, baked Alaska
Eiswasser	iced water
Eiswürfel	ice cube
Eiszange	ice tongs (Pl.)
Empfang (Hotel)	reception
Empfang, Erhalt, Quittung, Rechnung	receipt

Empfangschef/in, Empfangsdame	receptionist
empfehlen Empfehlung	recommend (to) recommendation
Empfehlung des Hauses/ Küchenchefs	chef's recommendation
Ente	duck
entfernen	take away (to)
entfernen, weggeben	remove (to)
Entrecôte, Steak vom Zwischenrippenstück	sirloin steak
entschuldigen Sie,	sorry,.....
Erbsen (frisch, getrocknet, grün)	peas (fresh, dried, green)
Erbsenpüreesuppe	green pea purée soup
Erdbeere(n)	strawberry, -ies (Pl.)
Erdnuss Erdnussbutter	peanut peanut butter
erfrischend, leicht säuerlich (Wein)	refreshing
Erfrischung	refreshment
erhalten	receive (to)
erhitzen	heat (to)
Ermässigung, Reduktion	reduction
Erste Hilfe Kasten	first-aid kit
erwärmen	warm (to)
Essig	vinegar
Essiggurken	gherkins (GB), pickles (US)
Estragon	tarragon
Fadennudeln	vermicelli
Fähigkeiten sich auf etwas verstehen	skills be skilled (to)
Fahrplan	time table
falten	fold (to)
Fasan	pheasant
Feiertag, Urlaub	holiday
Feige	fig
Fenchel	fennel
Fenster	window
fest füllen, stopfen	stuff(to)
Feuerzeug	lighter
Filet	fillet of...
filetieren	fillet (to)
Filetsteak	fillet steak, prime steak
Filterkaffee	filter/filtered/regular coffee
Fisch	fish
Fischgabel	fish fork
Fischgericht, -geschirr	fish dish
Fischmesser	fish knife
Fischstäbchen	fish finger
Fladen / Torte Walliser Aprikosenfladen Engadiner Nusstorte	tart Valais apricot custard tart Engadine nut tart
Flasche	bottle
Flaschenbier, -wein	bottled beer/wine
Flaschenöffner	bottle opener
Fleischbrühe/Brühe, Bouillon Hühnerbrühe	broth chicken broth
Fleischgericht	meat dish
Fleischwolf	(meat) mincer

Flügel	wing; winglet
Flügel/Geflügel	chicken wings/winglets
Flusskrebs/Edelkrebs	freshwater crawfish
Folienkartoffeln	baked potatoes
Fond/Brühe	stock
Forelle	trout
Regenbogenforelle	rainbow trout
Seeforelle	lake trout
Bachforelle	river trout
Lachsforelle	salmon trout
Foyer, Aufenthaltsraum	lounge
Französische Zwiebelsuppe	French onion soup
frei; aufs Haus	complimentary
Freizeit	leisure, spare time
Freizeithleidung	casual clothes
Fremdwährung, in einer	foreign currency, in a
Freude, Vergnügen	pleasure
frisch	fresh
Frittaten / Flädli	sliced pancakes
Fritteuse	deep fryer
frittieren	deep-fry (to)
Früchte	fruits
Fruchtsaft	fruit juice
Obstkuchen	fruit pie
Früchte-/Obstsalat	fruit salad
Fruchtmark	fruit puree/pulp
Früchtekompott	stewed fruit, compote
fruchtig	fruity
Frühlingsgemüse	spring vegetables
Frühlingszwiebel	spring onion
Frühstücksbuffet	breakfast buffet
füllen	fill (to)
Füllung	filling/stuffing
Gabel	fork
Gams	chamois
Gang (erster, zweiter ...)	course (first, second ...)
3-gängiges Abendessen	3-course dinner
Gans	goose, geese (Pl.)
Gänseleberpastete	goose liver pâté
ganz	whole
im Ganzen	on the whole
Garderobe, Kleiderschrank	wardrobe
Garnele, Krevette	shrimp, prawn
Krevettencocktail	cocktail
Garnitur; garnieren	garnish (to)
Gast	Guest
Gast der nicht erscheint	no show
gebackene Apfelringe	apple fritters
Gebühr	fee
gebührenfrei	free of charge
Gedeck	place setting
Geflügel	poultry
Geflügelfond	chicken stock
Geflügelkraftbrühe	chicken broth
Geflügelleber	poultry liver
Geflügelpastete	chicken pâté

gefüllter Paprika	braised stuffed green peppers
Gehacktes	minced meat
Gehalt	salary
Geldwechsel	currency exchange
Gelee	jelly, -ies (pl.)
gemäss den Jahreszeiten, saisonal	seasonal
Gemischt / verschieden	assorted
gemischter Salat	assorted salad
Gemüse; pflanzlich	vegetable
geradeaus	straight ahead
Gerät, Werkzeug	utensil
geräucherter Schinken, Rippli	smoked pork
Gerste	barley
Gerstensuppe	barley soup
Bündner Gerstensuppe	Graubunden barley soup
Geruch, riechen	smell (to)
Gesamtbetrag	total amount
Geschäftessen	business lunch/meal
Geschirrtuch	tea cloth/towel
Geschmack	flavour
Geschmack/schmecken, kosten, abschmecken	taste (to)
Getränk	beverage, drink
Getreide	cereals
Gewicht nach Gewicht	weight by weight
Gewürz	spice
giessen, leeren	pour (to)
Gipfeli	croissant
glacieren	glaze (to)
Glühwein	mulled wine
Goldbarsch/Rotbarsch	redfish/ocean perch
Grad (Temperatur)	degree
Granatapfel	pomegranate, grenadine
Grapefruit/Pampelmuse	grapefruit
gratinieren, überbacken	gratinate (to)
Griess	semolina
Griessbrei, Griesspudding	semolina pudding
Griessknödel, -nockerl	semolina dumpling
Grill, Rost, Toaster	griddle
grillen	grill (to) (GB), broil (to) (US)
grüne Bohnen	green beans, French beans, string beans
Grünkohl	kale, green cabbage
Gruppentarif	group rate
Gulasch	goulash
Gulasch (Rinds-, Kalbsgulasch)	stewed beef or veal in paprika sauce/goulash
Gurke	cucumber
Gutschein, Coupon	voucher
Hackbraten	meat loaf
hacken, klein hacken	chop (up) (to)
Hafer	oats
Haferbrei	porridge/oatmeal
Haferflocken	oat flakes, rolled oats
Haferflockensuppe	oatmeal soup
Halstuch	scarf

Halstuch (Köchin/Koch)	chef's kerchief
Handschuh	glove
Handtuch	(hand) towel
Handy, Mobiltelefon	cell phone (US)/ mobile phone (GB)
Hase	hare
Haselnuss	hazelnut
hausgemacht	homemade
Hausmannskost	plain cooking/food, home cooking
Haut/häuten, schälen	skin (to)
Hecht	pike
Hefe	yeast
Hefegebäck	yeast pastry
Hefekuchen	yeast cake
Hefeteig	yeast dough
Heidelbeere(n), Blaubeere(n)	blueberry, -ies (Pl.) (US), bilberry, -ies (GB)
Heilbutt	halibut
heisse Schokolade	hot chocolate
helles Bier	light (pale) beer
helles/dunkles Fleisch	white/dark meat
Herd	range, stove
Hering	herring
Herkunft	(point of) origin
herstellen	produce (to)
Herz	heart
Hilfskellner	assistant waiter
Hilfskoch, Küchenhilfe	assistant chef/cook/commis
Himbeere(n)	raspberry, -ies (pl.)
hinaufgehen	go upstairs (to)
hinunter gehen	go downstairs (to)
hinzufügen	add (to)
Hirsch	deer, stag
Hirschkotelette	deer chop
Hirschragout Hirschkeule, -schlegel	deer stew, ragout of deer leg of deer
Hirschsteak	deer steak
Hochrippe	prime rib of beef
Hochzeit	wedding
höflich	courteous, polite
Höflichkeit	politeness, courtesy
Holunder	elderberry, -ies (Pl.)
Honig	honey
Honigmelone	honey dew melon
Hörnli	elbow macaroni
Huhn	chicken
Hummer	lobster
-, gefüllt	stuffed lobster
Hummerbisque (-cremesuppe)	lobster bisque
Hummerzange	lobster cracker
Hüttenkäse	cottage cheese
im Obergeschoss	upstairs
im Untergeschoss	downstairs
im Zentrum	downtown
in Butter schwenken	butter (to)
in Kürze	in brief
in Scheiben/Streifen schneiden	slice (to)
Zürcher Geschnetzeltes	Zurich style sliced veal
in Würfel schneiden	cube (to)/dice (to)

Information	information desk
Ingwer	ginger
Innereien	offal
innerhalb	within
italienische Sauce	Italian sauce
italienische Teigwaren	Italian pasta
italienisches/offenes Omelette	frittata
Jägersauce (Sauce chasseur)	hunter sauce
Jakobsmuschel	scallop
jeden zweiten Tag	every second day
Johannisbeere (rot, schwarz)	currant (red, black)
Johannisbeersaft	currant juice
Jungköchin/Jungkoch	commis de cuisine
Kabis, Kraut, Weisskraut	white cabbage
Kaffee	coffee
- , schwarz	black coffee
- , mit Kaffeerahm	coffee with cream
- , mit Milch	coffee with milk
Kaiserschmarren	cut up pancake
Kakao	cocoa
Kalb	calf
Kalbfleisch	veal
Kalbsbacke	calf's cheeks
Kalbsbraten	roast (loin of) veal
- , gerollt	roast rolled bin of veal
Kalbsbries/Milken	calf's sweetbread
Kalbsfond	veal stock
Kalbsgulasch	veal stew in paprika sauce
Kalbskarree	best end neck of veal (loin of veal)
Kalbskotelett	veal chop
Kalbsleber	calf's liver
Kalbsmedaillons	veal medallions
Kalbsnieren	calf's kidneys
Kalbsnuss	topside of veal
Kalbsragout	veal stew / ragout of veal
Kalbssteak	veal steak
Kalbszunge	calf's tongue
kalt	cold
kalte Vorspeisen	cold appetisers (Starters)
Braten, kalter	cold roast meat
kalte Saucen	cold sauces
Kaninchen	rabbit
Kapern	caper
Karamellzucker	caramel sugar
Karotte	carrot
Karpfen	carp
Karree	loin of...
Schweinskarree	loin of pork
Kartoffel	potato
Kartoffelbällchen	potato balls
Kartoffelgaletten	potato fritters
Kartoffelgericht	potato dishes
Kartoffelgratin	galette (potato)
Kartoffelkroketten	potato croquettes
Kartoffelpüree	mashed potatoes
Käse	cheese

Käsestange (mit Blätterteig)	cheese straw
Käsefondue	cheese fondue
Käseplättli, -teller	cheese platter
Kaviar	caviar
Keks	biscuit (GB), cookie (US)
Keller; Untergeschoss	basement
Kellermeister/in	head of wine cellar
Kerbel	chervil
Kern	seed
Kerze	candle
Kind, Kinder	child, children (Pl.)
Kinderbetreuung	child care
Kirsche(n)	cherry, -ies (pl.)
Zuger Kirschtorte	Zug cherry cake
Kiwi	kiwi
klare Suppe/Consommé, Kraftbrühe -, mit Backerbsen -, mit Flädli - Royal (mit Eierstich)	clear soup/consommé -, with fried batter drops -, with pancake stripes -, Royal
Kleiderbügel	coat-hanger
klein hacken, fäschieren	mince (to)
kleine Filetsteaks	tournedos
kleiner Zweig Petersilienzweig	sprig sprig of parsley
Klimaanlage	air conditioning, A/C
Knabbergebäck	breadsticks
kneten	knead (to)
Knoblauch Knoblauchpresse Knoblauchzehe	garlic garlic press clove of garlic
Knödel	dumpling
Knusperreis, Müslireis	puffed rice, rice crispies
kochen	boil (to)
Köchin/ Koch	chef
Kochmethode	cooking method
koffeinfreier Kaffee	decaffeinated coffee
Kohl, Wirsing	(savoy) cabbage
Kohlrabi	turnip cabbage, kohlrabi
Kokosnuss	coconut
Konfitüre	jam
Kopfsalat Salatblätter	lettuce lettuce leaves
Korkenzieher	corkscrew
Köstlich, lecker	delicious
Kotelette (mit Knochen)	chop
Kotelette (ohne Knochen)	cutlet
Krabbe	crab
Kräuter	herbs
Kräutermayonnaise (Sauce ravigote)	ravigote sauce (herb mayonnaise)
Kräutersträusschen	bouquet of herbs
Kreditkarte	credit card
Kren, Meerrettich Meerrettichsauce Meerrettichschaum	horseradish horseradish sauce creamed horseradish

Kresse	cress
Kreuzkümmel	cumin
Kreuzung	junction
Kristallzucker	castor sugar
Kroketten	croquettes
Krug	pitcher
Krustentier	crustacean
Kuchen, Torte	cake
Küchenbrigade	kitchen personnel / kitchen staff
Küchenchef/in	chef de cuisine/executive chef
Küchengehilfe	kitchen assistant
Küchengeräte	cooking utensils
Kugel Eis (Glacé)	scoop of ice cream
Kugelschreiber	ballpoint pen
kühlen	cool (to)
Kühlschrank	refrigerator; fridge
Kümmelsamen	caraway seed
Kürbis	pumpkin, squash, marrow
Kürbiskernöl	pumpkin seed oil
kurz anbraten	stir-fry (to)
kurzes Getränk	short drink
Kutteln	tripe
Lachs	salmon
Lage, Standort	location
Lagerbier	lager (beer)
Lamm	lamb
-brust	breast of lamb
-keule	leg of lamb
-karree	loin of lamb
-kotelette	lamb chop
-ragout	lamb stew
-karree	rack/loin of lamb
-rippenstück	rib of lamb
-braten	roast lamb
-rücken	saddle of lamb
-schulter	shoulder of lamb
Lammeintopf	white lamb stew
Lampe	lamp
Landkarte	map
Langkornreis	long grain rice
Languste	spiny lobster
Lauch	leek
Lautsprecher	speaker
lauwarm werden	become lukewarm (to)
Leberknödel	liver dumpling
Lebkuchen	gingerbread
legen, geben, platzieren	place (to)
legen, setzen, stellen	put (to)
Lehre	apprenticeship
leicht	light
leichte/schwere Regenschauer	light/heavy shower
Lernender, Auszubildende(r)	apprentice
Leute	people
lieblings-	favourite
Lieferant	supplier
Lift	lift (GB), elevator (US)

Likör	liqueur
Limette	lime
Limonade	lemonade
Linsen Linsenspüreesuppe	lentils lentil (purée) soup
Löffel	spoon
Lorbeerblatt	bay leaf
Lüftung	ventilation
mager	lean
Magermilch	skim(med) milk
Mais, Zuckermais	corn, sweet corn
Maisgries, Polenta	polenta
Maiskolben	corn on the cob
Majoran	marjoram
Makkaroni	macaroni
Makrele	mackerel
Manager/in im Dienst	manager on duty
Mandarine	mandarin, tangerine
Mandel	almond
Mangold	chard, Swiss chard
Mantel	coat
Margarine	margarine
Marinade	marinade
marinieren, beizen	marinate (to)
Mark(knochen)	marrow (bone)
Marmelade aus Zitrusfrüchten	marmalade
Maroni, Kastanie Vermicelles / Maronipuree	chestnut chestnut puree
Masseinheit: ca. 0,5l	pint
Masthuhn	pullet/fattened chicken
Matjeshering	pickled herring
Mayonnaise(sauce)	mayonnaise (sauce)
Meerblick	sea view
Meeresfrüchte	seafood
Mehl	flour
Mehrkornbrot	multi-grain bread
Mehrwertsteuer	VAT = Value Added Tax
Melone	melon
Menge, Betrag	amount
Menü (gesetzt)	table d'hôte meal
Meringue	meringue
Messbecher	measuring cup/jug
Messer	knife, knives (Pl.)
mieten	hire (to)
Milch UHT-Milch -, geschäumt	milk long life milk foamed milk
Milchreis	rice pudding
Milkschokolade	plain chocolate
mild	mild
mild (Wein), ausgereift	mellow
mild, weich	soft
Mineralwasser	mineral water
Minestrone	Italian vegetable soup
Minze	mint

mischen gut verrühren	mix (to) mix thoroughly
mischen, vermengen, zusammengeben	combine (to)
mit dem Auto/Bus/Flugzeug ...	by car/bus/plane
mit Kohlensäure	sparkling
mit Kreditkarte	by credit card
Mittagsmenü	set lunch
mittel	medium
Mixer	blender, mixer
Mohnsamen	poppy seeds
Molkerei; Milchprodukte	dairy; dairy products
Morchel	morel
Mousse	mousse
Mousseline (Schaumsauce)	mousseline sauce
Muffin	muffin
Muffin (sauer); Art Bagel	English muffin
Multivitaminsaft	multivitamin juice, V-8-juice
Mürbteig	short crust pastry
Muschel	mussel
Muskateller	muscatel
Muskatnuss	nutmeg
Müsli	granola/muesli/cereal
Muttersprache	mother tongue, native language
Nachname	surname, last name
Namensschild	name tag
Nationalfeiertag	National Day
Nationalität	nationality
Nebel	fog
Nektar	nectar
Nelke, Gewürznelke	clove
netto	net
Neue Kartoffeln	new potatoes
Nieren	kidneys
noch etwas	anything else
Notausgang, Fluchtweg Notfall	emergency exit emergency
Notiz	notes
Notizblock	memo pad, notepad
Notruf	emergency call
Nudeln	noodles
Nuss	nut
oberste Etage	top floor
Ochsenschwanzsuppe, gebunden -, klar	oxtail soup clear oxtail soup
offener Wein	per glass/in carafe/ from the cask
Öffnungszeiten	opening hours
Öl/mit Öl einstreichen	oil (to)
Olive	olive
Omelette -, mit Geflügelleber Bauernomelette	omelette chicken liver omelette omelette peasant style
Orange	orange
Orangenlimonade	orangeade
Orangensaft, frisch gepresst	orange squash
Oregano	oregano

Paar	couple
Original Birchermüesli	Original Birchermuesli
Pangasius	pangasius
panieren	bread (to)
Paniermehl, mie de pain	bread crumbs
Papaya	papaya
Papiertaschentuch	tissues
Paprika	pepper, bell pepper
Paprika (Gewürz)	paprika
Parfait, Halbgefrorenes	parfait
Pariser Kartoffeln	parisienne potatoes
Parkplatz	car parking, parking area, parking lot
Parkplatz (einzeln)	parking space, spot
passen zu	go with (to)
passieren, filtern, abseihen	strain (to)
Passionsfrucht	passion fruit
passt gut zu	goes well with
Paste	paste
Pastete	pâté
Pastinake	parsnip
Pauschale	flat rate
Pauschale, Paket	package
Pekannuss	pecan nut
Perlhuhn	guinea fowl, hen
Perlzwiebel	pearl onion
Personal	staff
Petersilie	parsley
Petersilienkartoffeln	parsley potatoes
Petits Fours, Kleingebäck	petits fours
Pfanne	pan
Pfannkuchen	pancake
Pfeffer	pepper
- , geschrotet	- , crushed
- , gemahlen	- , ground
- , ganz	- , whole
Pfefferkorn	peppercorn
pfeffern	pepper (to)
Pfeffersauce	pepper sauce
Pfirsich	peach
Pflaume, Zwetschge	plum
Piment	allspice, pimento
Pinnwand	pin board
Pintglas	pint glass
Pistazie	pistachio
Pizza	pizza
Plundergebäck	Danish pastry
pochieren	poach (to)
Pökelfleisch	salted (pickled) pork
Pommes frites, Kartoffelstäbchen	chips (GB)/French fries (US)
Pommes frites, selbstgemachte	homefries
Porterhousesteak	porterhouse steak
Portwein	port(wine)
Porzellan	porcelain
Praktikant/in	trainee
praktisch, nützlich	handy

präsentieren	present (to)
Preiselbeere(n)	cranberry, -ies (Pl.)
Preisliste, Tarif	rate, tariff
pressen, drücken	press (to)
Prise	pinch
pro Erwachsenem	p. a. (per adult)
pro Portion	per serving
Prosecco	prosecco
Provenzalische Sauce	provençale sauce
Prozent	percentage
Pumpernickel	pumpernickel
Püreesuppe, eingedickte Suppe	thick soup, purée soup
pürieren, zerstampfen	mash (to)
Pute	turkey hen
Qualität	quality
Qualitätswein	quality wine
Quantität	quantity
Quark	curd/white cheese
Quarkknödel	curd/white cheese dumplings
Quarkstrudel	curd/white cheese strudel
Rabatt, Abzug	discount
Radieschen	red radish
Ragout, Eintopf	stew
Rahm	cream
Rahmkartoffeln	creamed potatoes
Rahmsauce	cream sauce
Ratsherrenplatte	councillors special plate
Raucherbereich	smoking area/zone
räuchern	smoke (to)
Ravioli	ravioli
Rebhuhn	partridge
Rechnung	bill (GB)/check (US); account
Rechnung begleichen	settle the account (to)
Rechnungsbetrag	balance due
reduzieren	reduce (to)
Regal, Regale	shelf, shelves (Pl.)
Regen	rain
Reh, Rehbock	roe, roebuck (male)
Reibe, Reibeisen	grater
reiben	rub (to)
reiben (mit Reibeisen)	grate (to)
geriebener Käse	grated cheese
Reis	rice
Reisauflauf	rice soufflé
Reise	trip
„Gute Reise!“	"Have a nice trip!"
Reisepass	passport
Reisescheck	traveller's check
mit Reiseschecks zahlen	to pay in traveller's checks
Reservierung, Bestellung	reservation
Restaurant, Speisezimmer	dining room
Restaurantleiter/in	dining room manager/maitre d'
Rettich	(white) radish
Rezept	recipe
Rhabarber	rhubarb

Rheinwein	Rhine wine, hock
Riesenkrevette	king prawn
Rinderfilet doppeltes Rinderfiletsteak (Chateaubriand) Filetsteak Filetsteak Tournedos Filet Mignon Filetgulasch	tenderloin double tenderloin steak/ Chateaubriand tenderloin/fillet steak tournedos fillet mignon fillet goulash
Rinderschmorbraten	braised beef
Rindfleisch Rindfleischsalat Rindsragout Rindsbrühe	beef beef salad beef stew, stewed beef, ragout of beef beef broth/tea
Rindfleisch, gepökelt	corned beef
Rindsbraten, Roastbeef -, kalt	roast beef cold roast beef
Rindsroulade	rolled stuffed fillet of beef
Risi Bisi	rice with peas
Risotto	risotto (Italian rice dish)
Roastbeef, Entrecôte, Zwischenrippenstück	sirloin
Rogen (vom Fisch)	roe
Roggen Roggenbrot	rye rye bread
roh	raw
Rohkost(platte)	assorted raw vegetables (crudities)
Rohkostplatte	plate of raw vegetables/crudities
Rohschinken	raw ham
Rohzucker	brown sugar
Rollbraten	rolled and boned roast beef
Rollschinken	gammon
Rollstuhl	wheel-chair
Rosenkohl	Brussels sprouts
Roséwein	rosé wine
Rosine, Sultanine	raisin
Rosmarin	rosemary
Rösti	roesti, hash browns, hashed brown potatoes
Rot-, Weissweinglas	red/white wine glass
Rotbarsch/Goldbarsch	ocean perch/redfish
rote Bohnen	red beans
rote Johannisbeere	redcurrant
rote Rübe	beetroot (GB)/red beet (US)
Roter Schnapper	red snapper
Rückruf	return call
Rührei	scrambled egg
rühren unter ständigem Rühren	stir (to) stirring continually
Rührstab	stirrer
Rumpsteak	rump steak
rund	round
Rundkornreis, Perlreis	short grain rice
russische Eier	stuffed egg, 'Russian style'
Sabayon (Weinschaumsauce) Mousseline (Schaumsauce)	sabayon sabayon, mousseline sauce
Safran	saffron
Saibling	char

Salat anmachen	toss salad (to)
Salbei	sage
salzen	salt (to)
Salzkartoffeln	boiled/plain potatoes
Salzwasserfisch	saltwater fish
sanitäre Anlagen	sanitary facilities
Sardine -, in Öl	sardine sardine in oil
Sauce béarnaise	béarnaise sauce
Sauce Cumberland	Cumberland sauce
Sauce hollandaise	hollandaise sauce
Sauce Mornay (Käsesauce)	Mornay sauce (cheese sauce)
Sauce suprême (Geflügelcremesauce)	suprême sauce (velouté with poultry stock and cream)
Sauce tartare	tartar sauce
Sauciere	gravy boat/sauce boat
sauer, säuerlich	sour
Sauerkraut	sauerkraut
Sauerrahm	sour cream
Sauerrahmdip	sour cream dip
sautieren, schwingend rösten	sauté (to)
Sautierpfanne	sauté pan
schädlich	harmful
schälen	peel (to)
Schalotte	shallot
schaumig rühren, legieren, abrühren	cream (to)
schaumig schlagen	beat (to) into a foam
Schaumwein, Sekt	sparkling wine
Scheck, Rechnung	check (US)
Scheibe/Schnitte von...	slice of...
Schellfisch	haddock
Schere	scissors
Schichtsalat	layer salad
schieben, stossen	push (to)
Schinken	ham
Schinkenröllchen	ham rolls
Schlachtplatte	garnished sauerkraut; smoked and roast pork, sausage and potatoes with sauerkraut
schlagen (schaumig)	whip (to)
schlagen, klopfen	beat (to)
Eischnee schlagen	beat egg whites
Schlagrahm	whipped cream
schmelzen	melt (to)
geschmolzene Butter	melted butter
schmoren	braise (to)
schmoren, dünsten	stew (to)
Schnapper	snapper
Schnecke mit Kräuterbutter	snail with herb butter
Schnee	snow
Schneebesen	whisk
Schneidebrett	chopping/cutting/carving board
schneiden	cut (to)
zuschneiden	cut to size
Schnittlauch	chives
Schnittlauchkartoffeln	chive potatoes

Schnitzel Hirschschnitzel, Hirschfilet Schweinschnitzel Kalbsschnitzel	escalope of... deer, fillet of deer pork, pork cutlet/schnitzel veal, veal cutlet/schnitzel
Schokoladenauflauf	chocolate soufflé
Scholle	plaice
Schöpfer/schöpfen	ladle (to)
Schote	pod (pea)
Schraubglas	jar
Schürze	apron
Schüssel	bowl
schütteln (gut)	shake (well) (to)
schützen	protect (to)
Schwarzbrot Laib Schwarzbrot	brown/black bread/dark rye bread brown loaf
schwarze Johannisbeere	blackcurrant
Schwarzwälder Kirschtorte	black forest cake
Schwarzwurzel	salsify
Schwein Schweinefleisch Schweinsbraten Schweinsgehacktes Schweinschals Schweinschaxe, -stelze Schweinskotelett Schweinsleber Schweinsragout Schweinsrippe	pig pork roast pork (GB)/ roasted pork (US) minced pork neck of pork pork knuckle, leg of pork pork chop pig's liver pork stew, stewed pork, ragout of pork rib of pork
schwer, üppig, vollmundig (Wein)	full (rich) bodied
Seezunge	sole
Seife	soap
Sellerie (Knolle)	celeriac
Semmelknödel	white bread dumplings
Senf(körner)	mustard (grains/seeds)
Senfsauce (Sauce Robert)	mustard sauce
sensibel, empfindlich	sensitive
servieren	serve (to)
Serviette	napkin, serviette
Serviettenknödel	dumpling in a napkin
Sherry	sherry
Sieb, Filter, Passiermaschine, Barsieb	strainer
Sieb, Schüttelsieb	colander
Sieb/sieben	sieve (to)
Siebschöpfer	skimmer
sieden, langsam kochen	simmer (to)
Siedfleisch	boiled beef, boiled round of beef
Sirup	syrup
so bald wie möglich	asap (as soon as possible)
Sodawasser, sprudelndes Mineralwasser	soda/sparkling water, mineral water
sofort, umgehend	immediately
Sommelière/Sommelier	sommelier/winebutler, wine waitress/waiter
Sonnenuntergang	sunset
Sorbet	sherbet/sorbet
Spätzli Käsespätzli	Spaetzli / small flour dumplings
Spaghetti	spaghetti

Spargel	asparagus
Spargelspitzen	asparagus tips
Spargel(spitzen) in Sauce Vinaigrette mit Sauce Hollandaise	asparagus (tips) in vinaigrette sauce with hollandaise sauce
Speck	lard, bacon
Specktörtchen	bacon tartlet
Spezialität	speciality
Spielecke	kid's corner
Spiess	skewer
Spinat	spinach
Spirituosen	spirits
Spritzer	dash
Stachelbeere(n)	gooseberry, -ies (Pl.)
Stadtplan	street map
Stadtzentrum ins Stadtzentrum	city centre to the city centre
Stammkunden	regulars
Stangensellerie	stalk celery
stark blutig (Garpunkt)	rare, underdone
Stationskellner/in	station waiter/waitress
stauben, bestreuen	powder (to)
staubsaugen	hoover (to), vacuum (to)
Staubzucker	powdered sugar
Steckdose	socket
Steinbutt	turbot
Steinpilz	yellow boletus
Stiegenhaus	stairs, staircase
stören	disturb (to)
„Bitte nicht stören-Schild“	do not disturb-sign
stornieren	cancel (to)
Strassenbahn/Tram	cable car/tram
Streichhölzer	matches
Streifen	strip
Gemüstreifen in Streifen schneiden	vegetable strips to cut into strips
Strohalm	straw
Strohkartoffeln	straw potatoes
Strudel	strudel
Sultaninen	sultanas
Sulz, Aspik	aspic
Suppe klare Suppe/Consommé	soup clear soup/consommé
Suppen-/Fondtopf	stock pot
süss; Nachspeise	sweet
Süssspeisen	sweets
Süswasserfisch	freshwater fish
Süsswein	dessert wine, fortified wine
sympathisch, liebenswert, nett	likeable
Tablett, Plateau	tray
Tafelgabel	dinner fork
Tafelmesser	dinner knife
Tafelwein, Landwein	table wine
Tagesgericht	set meal
Tageskarte (Restaurant)	specials of the day
Tarif, Preisliste	fare, tariff, rate

Taschenrechner	calculator
T-Bone-Steak	t-bone steak
Tee	tea
Schwarztee	black tea
Früchtetee	fruit tea
Kräutertee	herbal tea
Kamillentee	camomile tea
Pfefferminztee	mint tea
Hibiskustee	hibiscus tea
Rotbusch-/Rooibuschtee	redbush/rooibos tea
Grüner Tee	green tea
Hagebuttentee	rosehip tea
natur	plain
mit Zitrone	with lemon
mit Milch	with milk
mit Rum	with rum
Teebeutel	tea bag
Teigwaren	pasta
Teller	plate
Tellerrand	plate edge
Tellerspiegel	plate mirror
Tellerwärmer	plate warmer
Thunfisch	tunny, tuna
Thymian	thyme
Tiefkühler	freezer
Tintenfisch	cuttlefish, squid, octopus
Tisch decken	lay the table (to)
Tischdecke	tablecloth
Tischkarte	place card
Tischset	placemat
toasten, rösten (Brot)	toast (to)
Tomate	tomato
Tonic	tonic water
Topf	pot
Törtchen	tartlet
Torte (Obst, flach)	tart
Tram, Strassenbahn	tram, cable car
tranchieren	carve (to)
Tranchiergabel	carving fork
Tranchiermesser	carving knife
Treffen, Termin	appointment
trennen, teilen	separate, divide (to)
Treppe	stairway
Trinkgeld	tip
trocknen	dry (to)
Trüffel	truffle
Truthahn	turkey
Truthahnschnitzel	turkey fillets
Tüte für Reste einer Mahlzeit	doggy bag
U-Bahn	underground, tube, subway
überbucht	overbooked
übermorgen	day after tomorrow
übernachten	stay overnight
Umrechnungsrate	rate of exchange
Umsatz	turnover
Unannehmlichkeit	inconvenience

unter Kontrolle haben	stay in control
Unterschenkel/Geflügel	drumstick, chicken thigh
unterschreiben	sign
Unterschrift	signature
Untertasse	saucer
Vanille	vanilla
Vanillesauce	custard (vanilla cream sauce)
Vanilleschote	vanilla pod (GB)/bean (US)
Vegetarier, vegetarisch	vegetarian
Venusmuschel	clam
verantwortlich	responsible
verantwortlich sein für	in charge of
verdaulich	digestible
Vereinbarung, Vertrag	agreement
verfügbar	available
Verkaufstisch/Schalter	counter
Verleih	rental
Vermietung	rental facility
Vermouth	vermouth
vermuten	suppose (to)
vernünftig	sensible
verquirlen	mix with a whisk (to), whisk (to)
verrechnen	charge (to)
verschieben, zeitlich nach hinten	postpone (to)
Verzeichnis (Telefon)	directory
Vesperplättli, -brett	snack on a wooden platter
videüberwacht	video-monitored
Viertel	quarter
Vinaigrettesauce Essigkräutersauce)	vinaigrette sauce
Visitenkarte	business card
Vitrine	display case
Vollkornbrot	wholemeal bread
vor	ago
vor einer Woche	a week ago
vorausplanen	plan ahead (to)
vorbereiten, zubereiten	prepare (to)
vorgestern	day before yesterday
vorschlagen	suggest (to)
Vorspeise; Appetitanreger	appetiser; starter
Waage	weighing machine, scales
Waage, wiegen	scale (to)
Wacholder(beeren)	juniper (berries)
Wachtel	quail
Wachtelei	quail egg
Wachtel Saltimbocca an Kräutersauce	quail saltimbocca in herb sauce
Waffel-, Gitterkartoffeln	wafer potatoes
Waffeln	wafers, waffles
Wagen, Servicewagen	trolley
wählen, auswählen	choose (to)
Walderdbeeren	wild/wood strawberries
Waldorfsalat	celeriace salad with walnuts
Walnuss	walnut
wandern	hike (to)
warm	warm
warme Saucen	warm sauces

warme Vorspeisen	hot appetisers
Waschbecken	washbasin
waschen	wash (to)
Wäscherei	laundry
Wasserhahn	water tap
Wassermelone	water melon
WC-Papier	toilet paper
Wechselgeld	change
Wechselkurs	exchange rate
wegwerfen	throw away (to)
weich werden	become soft/tender (to)
Weichseln, Sauerkirschen	morellos / morello cherries, sour cherries
Wein	wine
Wein vom Fass	wine from the barrel/wood
Weinberg	vineyard
Weinbrand, Brantwein	brandy
Weinkarte	wine list
Weinkeller	wine cellar
Weinkühler	wine cooler
Weintrauben (blau, weiss)	grapes (blue, white)
weisse Bohnen	white beans
weisse Saucen	white sauces
Weizen	wheat
werben, inserieren, ankündigen	advertise
Wertsachen	valuables
Whisk(e)y	whisky, whiskey
wiegen	weigh (to)
Wiener Schnitzel	deep-fried breaded escalope of veal (veal cutlet) Wiener schnitzel
Wild	game / venison
Wildgeflügel, Federwild	game birds
Wildpastete	game pâté
Wildragout, Wildpfeffer	game stew
Wildfond	game stock
Wildschwein	wild boar
Wohlergehen	well-being
Würfelsucker	cube sugar, lump sugar
Wurst	Sausage
Neuenburger Wurst	Neuchâtelois sausage
würzen	flavour (to); season (to)
würzen nach Geschmack	season to taste
würzig, scharf	spicy (hot)
Würzmittel (Gewürze)	seasonings (spices)
zäh	tough
Zahnstocher	toothpick
Zander, Schill	pike-perch
Zange	tongs
zart, weich	tender
Zartbitterschokolade	dark/bittersweet chocolate
zerstossenes Eis	crushed ice
Zettelablage	stacking tray
Zeugnis	certificate
Ziege	goat
Zimt	cinnamon
Zitrone	lemon
Zitronenpresse	lemon squeezer

Zitronenschale	lemon peel/zest
Zitronenspirale	lemon twist
Zopf	plaited loaf
zu Ihrer Verfügung	at your disposal
Zubereitung	preparation (of food)
Zubringerdienst / Fahrdienst	shuttle service
Zucchini	courgette, zucchini
Zucker	sugar
Zuckermelone	cantaloupe
zufrieden(gestellt)	satisfied
Zufriedenheit	satisfaction
zugänglich, zu erreichen	accessible
Zündholzkartoffeln	matchstick chips/potatoes
zuputzen, parieren, wegschneiden	trim (to)
zur Verfügung stellen	provide (to)
Zutaten	ingredients
zuweisen	allocate (to)
zweisprachig	bilingual
Zwergkürbis	baby marrow
Zwiebel	onion
weisse Zwiebelsauce (Sauce Soubise)	white onion/soubise sauce
Zwischensumme	subtotal