

GILDE



FRAIS DU JOUR: DÉLICIES CULINAIRES DE LA RÉGION

Nous souhaitons la bienvenue à
**nos nouveaux
membres
et partenaires**
et partenaires de la guilde

Profitez durablement
Cuisine régionale

Les meilleures recettes
de cuisine



«Sönd wöllkomm!», c'est ainsi que l'on se salue en Appenzell. Bienvenue donc dans le beau village de Wald AR, où la famille Hohl élève l'«Agneau aux herbes d'Appenzell» pour Bianchi. À environ 1000 mètres d'altitude, Hans et Irene Hohl ne manquent de rien pour leurs moutons. Lors du pâturage quotidien en été, les agneaux ne tardent pas à savourer l'herbe fraîche après le lait maternel. Les meilleures herbes locales comme le fenugrec, les baies de genièvre ou la caroube complètent leur alimentation. Les

herbes contribuent à la qualité supérieure et au goût de la viande d'agneau et donnent finalement leur nom à l'«Agneau aux herbes d'Appenzell». Les jeunes moutons passent l'hiver dans la vaste étable de l'exploitation «Falkenhorst», où ils sont nourris avec le foin de montagne et le regain cultivés par l'exploitation. Bientôt, leur fils Reto Hohl reprendra le Falkenhorst, ce qui est tout à fait dans l'esprit de la tradition familiale de Bianchi, dont l'entreprise a également été récemment transmise à la jeune génération.

Chers hôtes

Cette année a été et est toujours très particulière et, à bien des égards, elle est pour moi synonyme d'espoir, de changement et de passion. Nous l'avons démarré avec beaucoup d'énergie et je pense que chacune et chacun d'entre nous a intégré cette envie d'agir dans sa manière de travailler, de différentes façons. Mais une autre chose m'a occupé cette année: le changement. De nombreuses entreprises ont eu le courage de se transformer elles-mêmes, de transformer leur attitude, mais aussi de transformer leur entreprise au sens littéral du terme.

Mais comme je l'ai constaté, le changement ne date pas de cette année et ne prend pas seulement la forme de transformations. Un changement de mentalité qui s'opère depuis longtemps dans la société et surtout chez les consommateurs sur les thèmes du régionalisme et de la durabilité apporte beaucoup de changements – et incite à la réflexion. D'où proviennent vraiment nos aliments? Dans quelle mesure les animaux intégrés à nos plats sont-ils traités de manière éthique? Et comment puis-je renforcer et soutenir ma région et les détaillants qui y opèrent? Chacun et chacune d'entre nous doit gérer individuellement ces réflexions et les réponses qui y sont liées et qui préoccupent certainement aussi beaucoup d'entre nous, les restaurateurs.

Chers lecteurs, vous allez découvrir ici et maintenant à quel point le régionalisme s'est déjà imposé dans nos esprits, avec quelle force et sous quelle forme il a été et sera encore intégré dans notre quotidien.

Nous espérons que vous aurez beaucoup de plaisir à lire le nouveau numéro du magazine et nous vous souhaitons tout de bon.

Votre président de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers

Gerhard Kiniger

P.S. Vous souhaitez en savoir plus sur la Guilde, les recettes raffinées et les tendances alimentaires? Alors suivez la guilde sur les réseaux sociaux et consultez notre site Web: www.gilde.ch





Truite fumée avec figue séchée et poire

Temps de préparation: env. 20 minutes
Pour 5 personnes

250 g filets de truite de Schwandenmatter sans peau, fumés
50 g figues séchées
75 g poires
25 g oignons violets
1 pincée herbes aromatiques hachées
40 g yaourt nature
2 cl. mayonnaise
2.5 cl. huile de colza suisse
1/2 citron par personne (zeste et jus)
1 mélange de sel pimenté, selon le goût

Préparation

Couper les filets de truite et les figues en petits cubes.

Peler les poires, les épépiner et les couper également en petits cubes.

Hacher finement les oignons.

Mélanger ensuite les ingrédients coupés.

Préparer une succulente salade de tartare avec le reste des ingrédients.



Restaurant-Hotel Moosegg
Daniel Lehmann

Moosegg 231a
3543 Emmenmatt

www.moosegg.ch
Tél. +41 34 409 06 06

Sommaire

À point

- 6 Barbecue au Gasthof Kreuz, Egerkingen
- 11 Proviande (publicité)
- 12 Génial pour la région! Hôtel Hahnenblick, Engelberg
- 14 100% Valposchiavo Hôtel La Romantica, Le Prese
- 20 Cuisine de gibier: viande de zébu Hôtel Bahnhof, Giswil
- 22 Un rafraîchissement régional Hôtel Brienz, Brienz

Tendances gastronomiques

- 8 Du lac à l'assiette Wirtshaus zur Markthalle, Zofingen
- 17 Poisson frais de Hôtel Moosegg, Emmenmatt
- 18 Un dîner magique dans Wasserschloss, Hagenwil
- 24 Un jardin de la biodiversité pour Winterthur Restaurant Rössli, Winterthur
- 25 Songe d'une nuit d'été au Marketing de Bâle 2024
- 26 C'est si vert dans l'Eichberg, Seengen
- 27 La chasse est ouverte! Hôtel Sternen, Buochs

Recettes

- 4 Tartare de truite fumée Schwandenmatter
- 10 Tranches de bœuf haché
- 16 Betteraves Eichberg braisées sur du miel avec thym et ricotta
- 19 Filet de poisson-chat d'eau douce avec risotto à la betterave

Mots croisés

- 30 Gagnez de superbes prix

News

- 28 Cotisation TransGourmet
- 31 Nos nouveaux membres / Changement de génération / Nos nouveaux partenaires



Avec les
recettes de
cuisines de la
Guilde





Un barbecue pour l'auberge Kreuz d'Egerkingen

La Kreuz Academy a entamé sa deuxième édition du barbecue des apprentis. Découvrez ici pourquoi le régionalisme joue également un rôle.

Quelqu'un a parlé de barbecue?

Tch, tch. On retourne rapidement les dernières grillades et c'est parti pour le service! Les sept apprentis de l'auberge Kreuz d'Egerkingen ont travaillé de longues semaines et de longs mois en vue de ce jour particulier. La dernière assiette servie, ils peuvent respirer et voir le fruit de leur travail sur les visages satisfaits des clients. Un sentiment de bonheur se propage à travers leurs corps et s'exprime sous la forme d'un sourire radieux sur leurs visages. C'est fait! Le barbecue qu'ils ont pu planifier, bricoler, organiser et cuisiner eux-mêmes depuis février est un véritable succès! Mais commençons par le commencement.

Encourager, promouvoir et enseigner

Dans l'auberge Kreuz d'Egerkingen, on cuisine local, on s'occupe du bien-être des clients et on suit des formations. L'auberge est en effet un établissement de formation. Et comme on souhaite encourager, solliciter et souder les apprentis, Christian Wyler et Ulrike Többen ont rapidement trouvé quelques idées. En plus de la fenêtre de l'Avent du village et de la semaine des apprentis en janvier, il y a désormais aussi le barbecue en été. Pour ce projet, les cinq apprentis doivent planifier et réaliser une soirée BBQ. «Nous voulons qu'ils se soudent en tant qu'équipe et qu'ils fassent l'expérience directe de ce que signifie prendre des responsabilités», explique Ulrike Többen. «Il n'y a donc pas d'évaluation. L'essentiel est que les clients repartent satisfaits.»

Gasthof Kreuz Egerkingen AG
Christian Wyler & Ulrike Többen

Oltnerstrasse 11,
4622 Egerkingen

www.kreuz.ch
Tél. +41 62 398 03 33

Le régionalisme est de mise

Ulrike Többen et Andreas Riedel, responsable de la formation en cuisine, ne participent pas à la planification de l'événement. Ils souhaitent néanmoins poser une exigence. «Au quotidien, nous cuisinons avec beaucoup d'ingrédients régionaux. Il est donc logique pour nous que les apprentis fassent également appel à des fournisseurs du coin pour le barbecue. Nous préservons ainsi nos valeurs et c'est plus facile pour les apprentis, car le contact avec de nombreux fournisseurs est déjà établi.» Ils ne connaîtront toutefois les fournisseurs connus que lorsque l'évaluation sera terminée.

L'autonomie prime

L'évaluation, tout comme la création du menu, fait partie de la phase de planification. Mais ce n'est pas tout. Les apprentis doivent maîtriser le calcul des coûts et s'occuper du marketing et de la publicité qui va avec. En outre, les décorations, les

éventuels uniformes, les tableaux de service et les quantités de nourriture doivent être commandés correctement. Et le jour J, il faut assurer la mise en place, le service et la gestion des convives. C'est une grande responsabilité. Mais les apprentis ne sont pas seuls. En effet, toute l'équipe du Kreuz d'Egerkingen est à leur disposition pour les conseiller et les aider. «Nous voulons encourager l'autonomie, c'est pourquoi ils doivent maîtriser eux-mêmes les délais. Mais pour toutes les autres étapes, nous sommes bien entendu à leurs côtés», explique Ulrike Többen.

Un barbecue de grande classe

Après de longs mois de planification, le 5 août était enfin arrivé. Une quarantaine d'invités étaient sur place pour déguster le barbecue des apprentis. Pour Goran Dobre, Sarah Lüthi, Damian Dominguez, Laura Lämmle, Terrence Arcagua et Timo Lundén, c'est un grand jour qui commence. Lorsqu'on leur demande ce qu'ils en pensent, ils répondent: «Cela nous fait plaisir, car nous pourrions tous travailler ensemble, nous aider mutuellement et surtout montrer nos compétences.» La jeune équipe qui en résulte n'a rien à envier aux autres.



Wirtshaus zur Markthalle
Marco Purtschert & Nicole
Baumann

Marktgasse 8, 4800 Zofingen

www.markthalle-zofingen.ch

Tél. +41 62 751 40 46

Du lac à l'assiette

Un pêcheur pêchait à l'ombre d'un pécher du poisson frais. Dans ce cas, ce sont des pêcheurs régionaux qui approvisionnent le Wirtshaus zur Markthalle en poissons frais et régionaux.



Frais du lac de Sempach

Le chant des grillons, le gazouillis des oiseaux et les couleurs des fleurs d'été. Les gens et les animaux peuvent se détendre sur les rives du lac de Sempach à la localisation magnifique. Mais ça grouille sous la surface calme de l'eau. Car une vingtaine d'espèces de poissons s'agitent et nagent dans ce lac de 14,5 km². Par exemple des poissons-chats dodus et des corégones agiles. Dans le lac de Morat situé à 85 km, perches, corégones, sandres, brochets et brèmes se partagent également l'espace. Leur point commun? Ils sont tous pêchés par des pêcheurs privés et se retrouvent entre autres sur la carte de l'auberge zur Markthalle chez Marco Purtschert.

Un poisson arrive rarement seul

L'idée de proposer des poissons locaux s'est imposée à Marco Purtschert dès la reprise de l'auberge. «Lorsque j'ai repris l'établissement en 2020, j'ai naturellement réfléchi aux spécialités que nous pourrions proposer à nos clients. C'est ainsi que j'ai eu l'idée des poissons régionaux.» L'idée était là, il ne restait plus qu'à la mettre en œuvre. Grâce à son beau-père, le contact avec le pêcheur privé Pierre Schaer et la société de pêche maritime Zwimpfen a été rapidement établi. «Au début, nous avions une ou deux variétés à proposer. Mais maintenant, nous en avons plus.» Selon la météo, on pourra donc proposer un délicieux sandre en croûte avec une sauce au champagne, des filets de corégone avec des tagliatelles, des filets de perche frits avec du pack choi ou un filet de poisson-chat avec une sauce à la crème et au miel.»

Tout est dans la planification

Pour mettre du poisson au menu, il faut savoir planifier. Car contrairement à la viande de bœuf, par exemple, qui peut pratiquement toujours être livrée, les poissons n'en font qu'à leur tête. En cas de mauvais temps, ils nagent dans les eaux plus profondes. Ceux qui veulent tendre leurs filets ou lancer leur ligne risquent fort de se retrouver bredouilles. Marco Purtschert en est également conscient. «Si tout se passe comme prévu, je peux faire des précommandes. Je reçois ensuite une livraison par semaine depuis le lac de Sempach. Comme les perches et les corégones sont très appréciés et que je les reçois du lac de Morat, je dois faire une grosse commande d'avance.» En outre, il doit tenir compte des périodes de fermeture de la pêche. Mais quand les affaires marchent, il peut arriver qu'un stock de poissons soit épuisé avant la livraison suivante. «Mais c'est comme ça», dit-il en souriant.

Les clients sont contents

«Aujourd'hui, nous allons à Zofingen pour manger du poisson!» C'est ce que Marco Purtschert entend de la part de certains habitués locaux. Le fait qu'il soit déjà connu pour ses plats de poisson régionaux le réjouit. Mais une clientèle fidèle n'est que l'un des avantages qu'il en tire. «Bien sûr, j'entretiens un peu l'aspect de l'unicité. Mais je dois dire honnêtement que je considère le goût des poissons locaux comme quelque chose de très spécial. Je trouve qu'on sent l'eau fraîche du lac et une brise d'air marin. C'est tout simplement divin!» La passion qui se cache derrière ses mots, les clients peuvent la sentir dans les plats cuisinés avec amour et enthousiasme au Wirtshaus zur Markthalle.

Galettes de bœuf hachées

Temps de préparation: env. 25 minutes
Pour 4 personnes

- 800 g viande de bœuf hachée 5 mm / peut être mélangée 50:50 avec de la viande de porc hachée selon le goût
- 40 g pain de mie ou pain clair rassis
- 1 dl lait
- 2 œufs
- 1/2 petits oignons
- 1 gousse d'ail
- 5 g herbes Maggi / livèche, hachée
- 5 g persil, haché
- 1 pincée sel / poivre
- 1 pincée paprika en poudre
- 1 pincée curry en poudre
- 1 pincée farine

Préparation

Couper le pain de mie en cubes et le faire tremper dans le lait. Hacher les oignons, l'ail, l'herbe à Maggi et le persil.

Mélanger tous les ingrédients sauf la farine. Former des boulettes rondes et les saupoudrer de farine. Les faire revenir dans la poêle à feu moyen.

Accompagnements: sauce à la crème, jus au romarin / purée de pommes de terre ou pâtes.

Sur notre carte au printemps et en été.



Hotel Restaurant
Hahnenblick
Marcel Ineichen
Wasserfallstrasse 6,
6390 Engelberg

www.hahnenblick.ch
Tél. +41 41 637 12 12

Suisse. Naturellement.

Schweiz. Natürlich.



Bon app!



Schweizer Fleisch
Viande Suisse

Partenaire officiel des Guildes Restaurants / Offizieller Partner von Gilde Restaurants



Le génie régional au Hahnenblick

À l'hôtel-restaurant Hahnenblick, on ne cuisine pas seulement avec passion, mais aussi avec des produits régionaux.

Un homme de principes

L'hôtel-restaurant Hahnenblick de Marcel Ineichen se trouve au milieu du magnifique panorama de montagnes de la région de ski et de tourisme d'Engelberg. Dans son établissement, il accueille des clients affamés, des touristes et des habitués depuis plus de 11 ans – et il honore avec brio chaque commande. Il n'est pas rare que les clients reviennent pour déguster les plats délicieux, que Marcel Ineichen prépare d'ailleurs lui-même. Est-ce parce que de nombreux ingrédients proviennent de cultures régionales que les plats sont si bons?

Le régionalisme va de soi

C'est possible. «Pour moi, le régionalisme et la fraîcheur sont extrêmement importants. En particulier parce que nous sommes très ruraux ici et que nous avons donc de nombreuses possibilités comme les fromageries d'alpage, les boulangeries et le boucher local. Dans ces conditions, je ne vois pas pourquoi nous devrions nous procurer les produits à l'étranger», déclare Marcel Ineichen. Tout en faisant sa liste de courses, il poursuit ses explications: «Des trajets courts signifient moins de pollution, des produits plus frais et des emplois dans la région. De nombreux fournisseurs viennent également manger chez nous. Ainsi, nous profitons tous les uns des autres.»

Viande, œufs et pain de la région

Désormais, l'hôtel-restaurant peut se targuer d'une liste considérable de fournisseurs régionaux. Ainsi, le frère de Marcel Ineichen livre lui-même les haricots nains à la fin de l'été, le pain vient de Gut's Genuss à Wolfenschiessen, tout comme la viande, que le boucher Gabriel livre depuis 8 ans. Le fromage utilisé pour le fameux cordon bleu provient de la fromagerie d'alpage de Gerschneialp, les œufs de la ferme locale d'Engelberg, le vin maison du Kaiserspan de Gelfingen et les saucisses à griller de la boucherie Stalder de Bäch. La famille Ineichen travaille avec ce dernier depuis des générations, car c'est chez lui qu'ils font abattre leurs propres porcs. Les saucisses à griller sont ensuite fabriquées à partir de ce produit, selon une recette vieille de plusieurs décennies. «Que voulez-vous, Stalder fait tout simplement les meilleures saucisses à griller!», s'amuse Marcel Ineichen. Les clients en apprécient également le goût, et peuvent d'ailleurs consulter le menu pour savoir d'où proviennent les produits.

Le régionalisme: un choix pour l'avenir

La liste des fournisseurs locaux s'allonge d'année en année. En effet, Marcel Ineichen ne pense même pas à dire «maintenant, ça suffit». Bien au contraire. Un autre projet est déjà en cours de planification chez lui: le développement des légumes qu'il cultive lui-même. Grâce à cette nouveauté, l'ensemble des légumes pourrait être produit, livré et traité en interne. La date à laquelle lui et son frère commenceront la mise en œuvre est encore en cours de planification. Mais ce qui est sûr, c'est que Marcel Ineichen et son équipe mettent les bouchées doubles en matière de régionalisme et qu'ils veulent régaler chaque client avec leurs spécialités.



Hotel Restaurant Hahnenblick
Marcel Ineichen
Wasserfallstrasse 6,
6390 Engelberg

www.hahnenblick.ch
Tél: +41 41 637 12 12



Hotel la Romantica
Ristorante Giardino
Flavio & Sandra Lardi
Via Principale 25
CH-7746 Le Prese

www.laromantica.ch
Tél +41 81 844 03 83



100 % Valposchiavo

L'hôtel La Romantica et tout le Valposchiavo prennent le régionalisme particulièrement au sérieux.

Magnifique Valposchiavo

Les personnes qui passent leurs vacances ou font une excursion d'une journée à Le Prese sont d'emblée séduites par la beauté époustouflante du paysage. Dès l'arrivée, le voyage de découverte peut commencer: des portes ouvertes de la ferme aux cours de cuisine de pizzoccheri en passant par les voyages œnologiques, on peut presque tout faire ici. Et si vous souhaitez vous restaurer, vous pouvez le faire à l'hôtel La Romantica chez Flavio et Sandra Lardi. Avec, bien sûr, des plats à base de produits régionaux.

Une initiative sincère

Les hôtes se rendent vite compte que ces deux passionnés sont profondément attachés au Valposchiavo. En effet, l'hôtel La Romantica fait partie du projet «100 % Valposchiavo». Ce projet permet avant tout de promouvoir le régionalisme, car seuls les produits ou tous leurs composants qui proviennent de la vallée peuvent porter le label. On y trouve des thés, des fruits, du miel, des produits laitiers, des herbes, des baies, des œufs, des céréales, diverses offres culinaires et bien d'autres choses encore! Plus de dix restaurateurs – dont Flavio Lardi – en sont également fiers. «Nous travaillons avec de nombreux producteurs locaux avant même la naissance du projet. Mais avec ce projet, ils ont littéralement proliféré! Il y a eu énormément de nouveaux produits. Pour moi, en tant que cuisinier, c'est bien sûr un rêve absolu», déclare Flavio Lardi.

Produits régionaux d'amis

L'avantage, c'est surtout la communication avec les producteurs. «Je dis toujours que nous ne travaillons pas avec des partenaires ou des producteurs, mais avec des amis», déclare fièrement le restaurateur. «Cette étroite collaboration nous soude et nous permet d'obtenir une plus grande valeur ajoutée pour la région et nos clients.» Ces derniers peuvent goûter les efforts, surtout dans les plats avec de la viande. En effet, l'hôtel achète presque exclusivement des animaux entiers à des agriculteurs bio. Mais avant de pouvoir commander les bœufs, les agneaux et les porcs, Flavio Lardi et l'agriculteur se réunissent. «Ainsi, il a suffisamment de temps pour élever un super animal. L'abattage et le conditionnement en portions sont également effectués dans le Valposchiavo. Les clients peuvent alors déguster de délicieuses escalopes de veau et des épaules d'agneau. En outre, plus de 200 salamis, jambons crus, coppa et lard fumé sont produits chaque année dans la cave à partir de la viande de porc et des abats de veau.

Les clients vivent le projet de près

«Les clients ne doivent pas seulement goûter, mais aussi comprendre directement ce que signifie être 100 % Valposchiavo.» C'est pourquoi Flavio et Sandra organisent chaque semaine des visites guidées de l'hôtel, en passant par les champs et les fermes. Pendant que les invités peuvent goûter eux-mêmes les herbes et découvrir les animaux, Flavio et Sandra leur expliquent le projet.

Projets d'avenir

Depuis cette année, le projet dispose d'une plateforme locale en ligne. Cela permet de garantir une livraison rapide des produits et d'éviter des distances de livraison plus longues. La famille Lardi se fera un plaisir d'accueillir ceux qui ont désormais envie de découvrir la nature à l'état pur.

Betteraves braisées d'Eichberg sur ricotta au miel et au thym



EICHBERG SEENGEN AG

Eichbergstrasse 38
5707 Seengen

Tel.: +41 62 767 99 99
info@eichberg.com

Temps de préparation: 90 minutes
Pour 4 personnes

Betterave rouges braisées

800 g Betterave rouge crue
5 mg Sel
20 ml Huile de colza suisse
1 Pièce. Romarin

1 Pièce. Romarin haché
12 g Sucre de canne
20 ml Huile de colza suisse
20 ml Vinaigre balsamique suisse
4 mg Sel
Peu de Poivre du moulin

Ricotta au miel et au thym

200 g Ricotta
1 Pièce. Thym finement haché
30 g Miel d'abeille suisse
Peu de Sel, poivre et jus de citron

Préparation

Laver les betteraves et les faire mariner avec de l'huile de colza suisse, du sel, du poivre et du romarin.

Les cuire au four à 180 °C dans un GN 1/1 avec couvercle (45-60 min)

Laisser refroidir, éplucher, couper en tranches et faire mariner avec les épices, le sucre de canne, le romarin.

Poursuivre la cuisson au four à 180 °C pendant environ 15 minutes. Laisser refroidir, dresser.

Ricotta au miel et au thym: Tout mélanger et assaisonner.

Dresser les tranches de betterave sur la ricotta au miel et au thym, compléter avec du chutney de betterave (Eichberg Genuss-Manufaktur) et des chips de pain, puis garnir.



Poisson frais de Schwanden

De l'installation à flux continu à l'assiette, le chemin est souvent court. Chez nous, à l'hôtel Moosegg, il est encore plus court grâce aux producteurs régionaux.

Pas de bœuf ni de veau, mais du poisson de l'Emmental

Outre un bœuf ou un veau Galloway de Moosegger, notre carte propose aussi de temps en temps un bon plat de poisson. Il y a environ quatre ans, nous avons découvert la pisciculture Schwandenmatte à Schwanden dans l'Emmental, qui élève des truites arc-en-ciel. Depuis, nous travaillons en étroite collaboration avec la famille exploitante et proposons ce poisson régional en entrée ou même à l'apéritif.

Un poisson en voyage

La truite arc-en-ciel, ou truite saumonée pour l'alimentation, est originaire d'Amérique du Nord, mais elle est arrivée en Europe au 19^e siècle. Comme cette espèce de truite chasse nos truites de rivière indigènes, ces poissons sont principalement élevés en pisciculture.

La pisciculture de Schwandenmatter

La pisciculture Schwandenmatte a été fondée il y a un peu plus de 60 ans à

Schwanden dans l'Emmental. Depuis 2018, Jürg et Melanie Stalder ont repris la pisciculture. Une réglementation centralisée de toutes les opérations est au centre des préoccupations de la famille Stalder. De l'élevage avec ses propres mères à la coupe et à la distribution des animaux, en passant par l'éclosion des œufs et l'engraissement, tout est géré de manière centralisée de puis un seul endroit. Afin de pouvoir élever les poissons de la manière la plus naturelle possible, les animaux vivent dans une installation à flux continu. Cela signifie que l'eau fraîche du ruisseau est directement acheminée à travers l'installation et qu'elle finit par rejoindre le ruisseau naturel. L'eau n'est donc pas spécialement traitée pour la pisciculture. L'alimentation se fait lentement et sans ajout de médicaments, ce qui permet d'élever un poisson de manière très naturelle. Après la coupe, les poissons peuvent être achetés en filets ou entiers.

Truite fumée à l'hôtel Moosegg

La truite peut être préparée de manières très différentes. On peut les pocher, les griller ou les cuire au bleu. Nous avons opté pour une variante fumée de la truite de Schwandenmatte. Que ce soit en apéritif sur un crostini ou même en petite entrée avec une salade de concombre frais, le plat qui vous est présenté est polyvalent. Chaud ou froid, la truite Schwandenmatter est un régal à tous points de vue. La touche encore plus savoureuse, c'est que l'on consomme un produit durable de la région et que l'on fait ainsi du bien à l'environnement et aux producteurs régionaux. Alors n'hésitez pas à vous jeter sur le poisson et à vous convaincre vous-même!



Restaurant-Hotel Moosegg
Daniel Lehmann

Moosegg 231a
3543 Emmenmatt

www.moosegg.ch
Tél. +41 34 409 06 06

Un dîner magique au château d'eau de Hagenwil

Régionalisme et magie vont de pair dans le seul château d'eau de Suisse.

Rien ne s'arrête totalement

Si certaines parties du château d'eau datent de plusieurs siècles, il n'est jamais vraiment à l'arrêt. Le couple d'hôtes Melody et Andi Angehrn est jeune, dynamique et plein d'imagination. En plus des célèbres festivals d'été au château, du dîner sur les lieux du crime et de l'escape dinner au printemps et en automne, un dîner magique a été intégré au programme.

Un soupçon de magie locale

De bons divertissements, de délicieux repas et de bons moments. C'est exactement ce que beaucoup de gens souhaitent lorsqu'ils sortent pour manger. Et c'est exactement ce que propose le nouveau dîner magique. En effet, le magicien régional Romano, originaire d'Amriswil, enthousiasme les convives entre les plats avec des tours de magie. Les invités peuvent donc s'attendre à des illusions originales et des tours à couper le souffle. Mais l'enthousiasme ne faiblit pas entre les représentations, car le menu est mis en lumière. Et c'est là que d'autres stars font leur grande entrée. En effet, les plats sont élaborés avec de nombreux aliments locaux. «Nous tenons beaucoup à travailler avec des fournisseurs régionaux», souligne Andi Angehrn. Le château collabore depuis des années avec plus de 50 producteurs régionaux. Les pommes de terre bio, le veau et le bœuf proviennent notamment de Hagenwil et le tofu et le poulet d'Amriswil. «Depuis des années, nous appliquons également ce principe pour notre escape dinner.




Wasserschloss Hagenwil
Melody und Andi Angehrn
Schloss-Strasse 1,
8580 Hagenwil bei Amriswil
www.schloss-hagenwil.ch
Tel. +41 71 19 13

Pour le velouté de pomme et de céleri avec des escargots aux herbes, nous utilisons nos propres pommes. Nos clients végétariens dégustent en plat principal une escalope de courge en panure croustillante avec une sauce au fromage frais, une purée de pommes de terre et de petits légumes. En dessert, nous ajoutons un délicieux Minor à nos pruneaux au pinot noir maison.» Le menu qui enchante les clients pendant le dîner magique est encore un secret bien gardé. Après tout, un magicien ne révèle jamais ses trucs.

Les faits

Si l'eau vous vient à la bouche, vous pouvez encore vous inscrire aux événements sur www.schloss-hagenwil.ch. Melody et Andi Angehrn se réjouissent de vous accueillir chez eux.

Eau douce Filet de silure avec Risotto à la betterave

accompagné d'une sauce verte et de chips de betterave rouge

Temps de préparation: env. 45 minutes
Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour le risotto à la betterave

1 petit oignon
1 gousse d'ail
300 g de betteraves cuites
200 g de riz pour risotto
2 dl de vin blanc
4 dl de bouillon de légumes
4 dl de crème
20g de sprinz râpé
Sel & poivre

Ingrédients pour les chips de betterave

1 betterave rouge
Un peu de farine

Ingrédients pour la sauce verte

100g d'échalotes
1 feuille de laurier
1 dl de vin blanc sec
50g de petits pois
1 poignée d'herbes aromatiques: persil, thym, cerfeuil, marjolaine
3 dl de crème entière
Un peu de sel et de poivre

Ingrédients pour le filet de poisson-chat d'eau douce (du lac de Sempach)

600 g de filets de poisson-chat
Une pincée de sel
Un peu de jus de citron
Sauce Worcestershire
farine
Beurre à rôtir



Préparation

Risotto:

Pour la purée de betteraves, bien laver la betterave avant de la faire cuire, puis frotter la peau avec un couteau. Réduire ensuite la betterave en purée.

Pour le risotto, faire revenir l'oignon avec l'ail dans le bouillon. Ajouter ensuite le riz pour risotto et mijoter jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Mouiller avec le vin blanc.

Ajouter la purée de betteraves et verser le bouillon de légumes petit à petit jusqu'à ce que le risotto ait atteint son objectif de cuisson.

Affiner avec de la crème et du sprinz, saler et poivrer.

Chips:

Pour les chips de betterave, il faut d'abord éplucher la betterave, puis la couper en fines tranches. Saupoudrer les tranches de betterave avec de la farine et les faire frire dans de l'huile de friture à 180 °C. Égoutter les chips sur du papier et les saler légèrement.

Sauce verte:

Pour la sauce, faire réduire de moitié les échalotes ainsi que la feuille de laurier dans une poêle avec le vin blanc. Ajouter les herbes, affiner les petits pois avec la crème et porter à ébullition. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Selon la consistance de la sauce, il est possible d'ajouter encore un peu de vin blanc pour l'assaisonner.

Filet de poisson-chat:

Couper les filets de poisson-chat en portions et les fariner. Faire ensuite revenir les filets dans du beurre à rôtir.

Dresser selon son envie. Bon appétit!



La cuisine sauvage: viande de zébu

À l'hôtel Bahnhof Giswil, les clients peuvent commander quelque chose de très spécial: de la viande de zébu. Mais de quoi s'agit-il exactement et comment cela se fait?



Z comme zébu

Escalope de veau, cuisse de poulet et entrecôte de bœuf. Si vous allez au restaurant dans notre pays, vous trouverez souvent des plats de viande traditionnelle sur le menu. Mais à l'hôtel Bahnhof Giswil dans le canton d'Obwald, on a imaginé quelque chose de très spécial. Car ici, en plus de la viande de bison, on sert aussi de la viande de zébu. Si vous n'avez jamais entendu parler de la viande de zébu, vous n'êtes pas le seul. En effet, les zébus sont des bovins domestiques qui sont en fait originaires du sous-continent indien. Ils sont reconnaissables à leur bosse qui se dresse bien visiblement derrière le cou, à hauteur des épaules. Mais comment le zébu a-t-il atterri sur la carte des menus de l'hôtel Bahnhof?

L'idée d'une table d'habituez

L'histoire de sa création est relativement simple: prenez un bistrot de village dans le restaurant de l'hôtel Bahnhof, quelques bières, des têtes pensantes et un éleveur de zébus, et vous obtenez un nouveau plat génial. Le directeur de l'hôtel, Christoph Zumstein, inspecte chaque année les animaux chez l'éleveur de zébus Sigi Albert, qui lui en dit long sur les zébus. «On apprécie ainsi beaucoup plus la viande que si elle nous était livrée directement transformée», explique Christoph. Les six années de collaboration prouvent que le concept fonctionne.

Un goût sauvage

Seuls quatre agriculteurs en Suisse, dont Sigi Albert, sont autorisés à élever ces animaux selon le règlement de Bio Suisse. Sigi, qui vit et travaille à Giswil, élève les zébus avec beaucoup d'amour et ne les abat en principe qu'une fois par an. Mais les clients apprécient-ils la viande? «Au début, nous avons souvent dû expliquer ce qu'était la viande de zébu. Et que son goût se rapproche plus de celui du gibier que de celui du bœuf. Depuis, les clients l'adorent et viennent parfois chez nous spécialement pour ça.» Les clients n'apprécient pas seulement le goût. La collaboration au sein de la communauté est également très bien perçue. «La demande de produits régionaux est forte. C'est pourquoi nous servons aussi la viande de zébu avec des plats régionaux.» Celui qui commande du zébu peut donc choisir entre les röstis au beurre de Freiamt, les fettuccine de Kerns ou bien sûr les spätzli au beurre. La viande de zébu est d'ailleurs pauvre en cholestérol et en graisses, ce qui la rend particulièrement précieuse.

Si cela vous a donné envie de viande de zébu, vous pouvez satisfaire votre curiosité à l'hôtel Bahnhof Giswil pendant les mois d'hiver, de novembre à février.



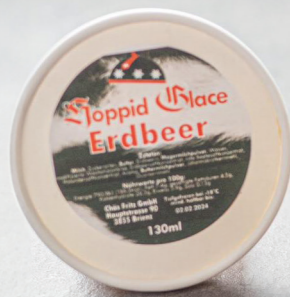

Hotel & Restaurant Bahnhof
Christoph Zumstein
Brünigstrasse 48,
6074 Giswil
www.bahnhofgiswil.ch
Tél. +41 41 675 11 61





Hotel Brienz
Fabienne & Benjamin
Hormann-Wettach
Hauptstrasse 254, 3855 Brienz

www.hotel-brienz.ch
Tél. +41 33 951 35 51



Un rafraîchissement régional

Vous voulez de la glace? Dans le bel hôtel Brienz, au bord du lac de Brienz, les clients peuvent profiter d'un rafraîchissement local.

Héros du plaisir

Entouré de montagnes et situé sur des rives escarpées, l'idyllique lac de Brienz s'étend dans le canton de Berne. À Brienz même, tous ceux qui souhaitent profiter du monde époustouflant des montagnes et du lac peuvent se reposer à l'hôtel Brienz. Ici, on est immédiatement conquis par l'atmosphère familiale et l'hospitalité chaleureuse du couple d'hôtes Fabienne et Benjamin Hormann. On voit qu'ils gèrent leur hôtel avec beaucoup de passion non seulement grâce à l'établissement aménagé de manière intime, mais aussi au goût

de la nourriture. Et il y a une raison à cela. «Nous sommes fermement convaincus que les produits régionaux ont tout simplement meilleur goût. C'est pourquoi nous nous approvisionnons en grande partie auprès de producteurs de la région», explique Fabienne Hormann. Les paroles sont suivies d'actes et c'est ainsi que les «héros du délice» de l'hôtel Brienz ont vu le jour. Ils incluent notamment l'éleveur de porcs Bernhard Fuchs, les œufs Zumbrunn, la pêcherie Abegglen et la laiterie Meiringen.

Envie d'une glace?

Depuis ce printemps, une nouvelle pièce régionale du puzzle vient s'ajouter à l'ensemble: Chäs Fritz GmbH, le magasin régional spécialisé dans le fromage et les spécialités laitières, a élargi sa gamme de produits et développé la «glace Hoppid». Hoppid parce que c'est une vieille expression de Brienz pour dire «bonjour». «Nous sommes très heureux d'être l'un de leurs premiers clients pour les glaces», déclare Fabienne Hormann, rayonnante. Les variétés classiques chocolat, vanille et fraise sont bien entendu présentes. Mais le yaourt, le citron, le fruit de la passion et la mangue en sorbet figurent également sur la carte. Les variétés à durée limitée comme une glace à la fleur de sureau sont également un régal. Les nombreuses demandes prouvent que ces dernières sont tout aussi appréciées que les variétés bien connues. «Les gens ne se lassent pas des glaces!» Un coup d'œil sur les jolies créations met l'eau à la bouche. Et honnêtement, qui s'est jamais lassé d'une bonne glace?

Les clients peuvent déguster les délicieuses créations glacées en été sur la terrasse, sous le soleil et dans la bonne humeur, ou entre amis à l'intérieur, pour clôturer un délicieux repas.



BŒUF DE PÂTURAGE SUISSE ISSU D'ÉLEVAGE ALLAITANT

La détention en troupeau de vaches allaitantes est l'élevage naturel qui prend au mieux en compte le bien-être animal. Après sa naissance, le veau reste auprès de sa mère et se nourrit principalement de lait maternel puis d'herbe et de foin. De mars à octobre, les bœufs de pâturage passent au moins six heures par jour à l'herbage. En hiver, le troupeau reste à l'étable qui est pourvue de litières garnies et d'un grand parcours extérieur. Sortir fait du bien aux animaux, ce qui confère sa tendreté à cette viande savoureuse.

FOLLOW US



transgourmet-origine.ch




 Restaurant Rössli
 Pascal A. Werner
 Rössligasse 7,
 8405 Winterthur

 www.roessli-seen.ch
 Tél. +41 52 246 01 67

Durabilité et fraîcheur sont les maîtres mots chez Pascal Werner au Rössli Seen. Un autre projet débute à présent.

Un jardin de biodiversité à Winterthur-Seen

Des herbes aromatiques cultivées sur place

Autrefois au restaurant Stadtrain et maintenant au Rössli Seen, Pascal Werner ne manque pas d'imagination. La preuve en est non seulement son assortiment de pains varié mais aussi sa carte adaptée aux saisons. Les herbes aromatiques cultivées dans le jardin du Rössli apportent également un petit plus. C'est surtout pendant les mois les plus chauds que l'on cueille, selon les besoins, de la menthe poivrée, de la mélisse citronnée, de la ciboulette, du romarin, du thym, de la sauge, du laurier et de la menthe basilic. Ces herbes sont utilisées comme décoration ou dans les plats. «J'aime utiliser le romarin et en faire un jus au romarin. On connaît tout simplement les herbes que l'on a», explique Pascal Werner. Difficile de faire plus frais.

Tous les fournisseurs sont locaux

Mais il n'y a pas que la propre culture d'herbes aromatiques autour du restaurant et le restaurant de jardin qui attire l'attention. Si vous regardez le menu, vous ne verrez que des fournisseurs locaux. «Il est important pour moi que nous puissions présenter à nos clients la localité, la fraîcheur et la durabilité.» Ainsi, pour les fameux röstis, les pommes de terre sont livrées d'Altikon et les œufs de Wiesendangen. «Nos clients apprécient beaucoup cela et, lorsque cela s'avère opportun, nous les informons volontiers sur nos réseaux sociaux.»

Un jardin de biodiversité pour le Rössli Seen

Voici maintenant le dernier coup de génie: un jardin de biodiversité sur la prairie de Rössli, juste à côté du restau-

rant de jardin. Cette idée durable émane du Grünwerk Winterthur et a pour but de promouvoir la biodiversité dans les zones habitées de la ville de Winterthur. Ainsi, tous ceux qui s'intéressent au jardin, à la durabilité et à la flore et la faune locales peuvent en apprendre davantage de première main. Dès que le jardin sera en place, les personnes intéressées pourront s'inscrire à des cours d'entretien. Il y aura beaucoup de choses à découvrir: des arbustes sauvages, un jardin gourmand avec des baies et des herbes aromatiques, un parterre d'arbustes sauvages, une prairie fleurie et bien plus encore! Ceux qui ont besoin de faire une petite pause peuvent le faire sur les différents sièges – ou s'asseoir directement au Rössli Seen.



Le songe d'une nuit d'été 2024



Depuis quelques années, le Songe d'une nuit d'été permet à Basel Marketing d'enregistrer de grands succès. L'été à venir s'annonce donc très aventureux.

En route pour la jungle!

Le songe d'une nuit d'été de Basel Marketing peut désormais démarrer aussi en 2024, après le succès des éditions 2018 et 2022. (Anm. d. Red. Pendant la pandémie, SchweizeReise a été créée comme alternative) Lorenz Beyeler, président et chef de Basel Marketing, a déjà annoncé lors de l'assemblée générale 2023 de la Guilde quel serait le prochain rêve à réaliser. Les amateurs de voyages seront ravis, car le thème est «La fièvre de la jungle». Le slogan est tout un programme: non seulement les plats s'y conformeront, mais aussi le lieu puisque le tout aura lieu au zoo de Bâle.

Triple anniversaire

2024 est une année spéciale à bien des égards. En effet, la Guilde fête ses 70 ans d'existence, Basel Marketing ses 15 ans et le zoo de Bâle ses 150 ans. Autant de bonnes raisons de s'enflammer et de créer un programme d'exception: apéro, zone d'accueil et beaucoup de divertissements sont au programme. Pendant que les 300 invités se divertiront, les cinq grands chefs, dont quatre issus d'établissements de la Guilde, assureront des envolées culinaires en arrière-plan. Il est également possible de bénéficier d'un service de navette, de possibilités d'hébergement et d'une visite guidée de la ville et du zoo.

Où, comment, quand

Le Songe d'une nuit d'été 2024 aura lieu le 7 juin 2024 au restaurant du zoo de Bâle à partir de 17h30. Les personnes intéressées peuvent commander leurs places directement via le code QR. En outre, les établissements de la Guilde peuvent faire partie du Songe d'une nuit d'été grâce à des lots de tombola. Les personnes intéressées peuvent s'adresser directement à Lorenz Beyeler. Pour plus d'informations, consultez le site www.sommernachtstraum-basel.ch.




 Eichberg Seengen AG
 Familien Wengenmaier &
 Mahler
 Eichberg 38, 5707 Seengen

www.eichberg.com
 Tél. +41 62 767 99 99

Il fait si vert à Seengen

Il est difficile de trouver des circuits de livraison plus courts. En effet, à l'Eichberg Seengen, les légumes bio sont cultivés sur place.

Depuis trois générations

En 1959, les grands-parents et les parents des familles Eichberg actuelles ont lancé l'agriculture biologique à Seengen. Grâce à cette pensée visionnaire, ils ont compté parmi les pionniers suisses du bio. «Comme la culture de légumes bio appartient à Eichberg Seengen AG, la cuisine peut toujours se concerter avec la pépinière, qui planifie ensuite la culture. En tant que petite pépinière, nous sommes flexibles et pouvons également proposer de petites quantités d'un produit sur une longue période saisonnière. De plus, nous n'avons pas de transport. La pépinière se trouve à moins de cent mètres de la cuisine et les serres l'entourent directement. La fraîcheur est donc garantie», explique Eli Wengenmaier, directeur et copropriétaire de troisième génération.

Une équipe solide

«En plus de nos propres légumes bio, nous produisons des plants bio (environ 2,5 millions par an). Il s'agit notamment de nombreuses variétés de salades et de légumes ainsi que de variétés Pro Specie Rara rares et protégées. Nous fournissons de nombreux maraîchers, agriculteurs et magasins bio dans toute la Suisse. Pour les clients privés, nous proposons au printemps une vente directe au départ de la pépinière. Nos clients attendent et apprécient les produits bio et de saison dans leur assiette.» Afin de répondre au mieux à ces attentes, une équipe de pépiniéristes expérimentés et formés depuis de nombreuses années est à l'œuvre avec un taux d'occupation de 500 pour cent. «Sur le plan technique, le chef de secteur travaille de manière autonome avec son équipe. La comptabilité, les RH et le marketing sont centralisés dans notre bureau.»

Le bio est une attitude fondamentale

L'importance que la famille accorde à l'agriculture biologique se ressent également dans le restaurant. «Nous pratiquons le maraîchage bio par conviction. La cuisine tient compte de la saisonnalité de l'offre et intègre autant que possible ses propres produits dans les menus. Si des produits de la maison sont disponibles de manière saisonnière, ils ne doivent pas être achetés ailleurs dans le commerce. Grâce à la culture naturelle, les plantes sont plus robustes et apportent moins de charges non naturelles dans l'assiette. Autre point positif: les arômes peuvent mieux se développer grâce à un processus de maturation approprié. C'est justement la fraîcheur que l'on peut ressentir», explique Eli Wengenmaier.

La chasse est ouverte!

À l'hôtel Sternen Buochs, le régionalisme est particulièrement mis en avant pendant la période de chasse.

Il n'y a pas plus frais

Un vrombissement inattendu pousse les clients assis à table dans le restaurant de l'hôtel Sternen Buochs à tourner le regard vers la source de ce bruit inattendu. Une jeep arrive, chargée d'un cerf abattu. La période de chasse a commencé au Sternen. «Il est très important pour nous que les clients, qui viennent de toute la Suisse, voient que notre gibier est frais», explique Susanne Häcki en aidant son mari et les chasseurs à transporter l'animal à travers la terrasse du jardin jusqu'à la boucherie de l'établissement. Son mari, Werner, est boucher de formation, cuisinier et chasseur et transforme entièrement l'animal directement dans l'établissement. En outre, ils produisent des saucisses sur place et au besoin, ils tuent et cuisinent avec beaucoup de calme et de patience des ombles à partir de l'installation de pêche naturelle de la famille. Difficile de faire plus frais.

Du pelage au jarret

La durabilité joue un rôle important dans le quotidien du Sternen, puisque l'hôtel est actif au sein de l'association des agriculteurs de Buochs et travaille en étroite collaboration avec des agriculteurs locaux. Toutefois, pendant la période de chasse, l'importance du régionalisme est encore plus nette. En effet, Werner Häcki – ou des chasseurs régionaux – abattent cerfs, chevreuils et chamois pour l'hôtel. Son fidèle compagnon Barth, un chien d'arrêt allemand à poil dur, l'accompagne la plupart du temps et participe au succès de la chasse. «La chasse m'a pratiquement été transmise génétiquement», dit Werner Häcki en souriant. Après tout, son père et son grand-père étaient déjà chasseurs. «Chez nous, les animaux sont utilisés dans leur intégralité.» La graisse de cerf va à «puralpina», le pelage est utilisé pour l'entraînement des chiens de recherche, les jarrets de cerf

sont braisés à la perfection et le cœur est présenté en amuse-bouche. Et les pièces habituelles se retrouvent bien sûr dans l'assiette. «Nous veillons également à utiliser le plus d'aliments régionaux possible pour les accompagnements.» Ainsi, les pommes, les poires, les prunes et les œufs pour les spätzli maison proviennent du village. Si vous allez à l'hôtel en automne, vous aurez donc l'assurance de faire plaisir à vos papilles!




 Hotel Sternen Buochs
 Susanne & Werner Häcki
 Ennetbürgerstrasse 5,
 6347 Buochs

www.sternen-buochs.ch
 Tél. +41 41 620 11 41





Transgourmet Origine

Origine est la marque propre de Transgourmet pour un plaisir durable. Pour les hôtes, il est sans cesse plus important de savoir d'où proviennent les produits, de quelle façon et dans quelles conditions ils ont été fabriqués, ceci afin d'en profiter en toute bonne conscience.

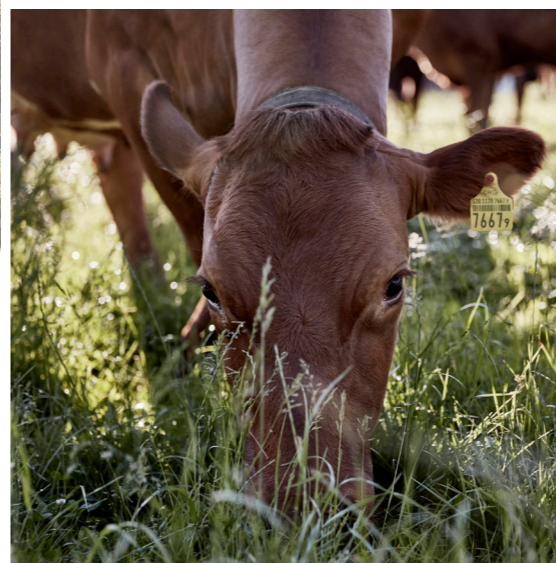
à vos clients et clientes la performance de chaque produit en même temps que sa valeur ajoutée. Origine allie de façon unique le désir de proximité et d'authenticité à celui de responsabilité sociale.

Chaque produit Origine est soumis à un examen de durabilité qui correspond à l'un des trois degrés suivants: Good, Better, Best. Le respect des normes est ainsi assuré et la performance de durabilité communiquée de manière transparente et compréhensible.

Transgourmet Origine c'est une excellente qualité culinaire, une histoire authentique du produit comme du producteur et une performance garantie en matière de durabilité. Ainsi, nous voulons offrir une transparence totale tout au long de la chaîne de valeur du produit, de sa création jusqu'à l'assiette.

Origine est une marque propre innovante, lancée en 2016 par Transgourmet. Origine représente à présent plus de 240 produits dans l'assortiment. Chaque produit est accompagné d'une histoire authentique à raconter. Cela vous permet en tant qu'hôte d'apporter

GOOD	Plus de durabilité que légalement exigé
BETTER	Beaucoup plus de durabilité que légalement exigé
BEST	Répond aux plus hautes exigences de durabilité



Dans la boîte à outils, nous mettons gratuitement à la disposition de nos clients des histoires de produits en texte intégral et sous forme de petites anecdotes, accompagnées de photos d'ambiance et de données à télécharger. De cette façon, le thème de la durabilité peut être mis en pratique dans les établissements de restauration. Et les clients peuvent savourer durablement.

Par exemple Origine Bœuf de Pâturage:

Cette viande provient de femelles ou de bœufs d'élevage allaitant. La croissance naturelle, l'exercice quotidien et l'accès permanent au foin et à l'herbe juteuse se reflètent dans la couleur et le goût de cette viande de bœuf. L'élevage de bœufs de pâturage est particulièrement judicieux dans les régions où l'agriculture extensive doit être pratiquée.

arbuste très parfumé	divertir	pronom personnel	lettre grecque	équipe de Milan (foot.)	odeur d'un plat	gobelin, petit diable	circulation	milieu du jour
				ex-président de la RFA		manie		
pronom personnel		9	philosophie chinoise		pas à temps, pas de bonne heure			sable mouvant
				mois de l'année		4	plante à bulbe utilisée en cuisine	
tarte salée		insecte volant	voie de circulation		partie d'une église			fromage normand
je, moi		3				pronom personnel (3e pers. pl.)		
								2
variété de marron	citoyen, individu		chaîne de montagnes en Europe		outil à lame	inoccupé		variété de salade
ville de Belgique					vieux pour vallée			
					perroquet			
paradis		en bonne santé			tranquille (sens vieilli)		5	
miteux						7		
	1				unité de puissance		altéré par l'air, exposé au vent	
enduit de graisse	plat froid d'aliments en gelée		allonger		base de la balle (golf)			
			occlusion intestinale	vase antique d'ornement	corps transparent	convention	produit des abeilles	bramer
tellement	division de champ		somptuosité			11	aigre ou aigrie	
discuter					origine			
la colère			joindre, raccorder			6	contient le cerveau	10
petit fruit charnu					lire les lettres			8

Nous tirons au sort trois prix d'une valeur maximale de CHF 410.-

PARTICIPER ET GAGNER!

sff1419-11

Solution:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

Nom / Prénom _____

Adresse _____

CP / Lieu _____

Envoyer le talon avec la réponse au Secrétariat de la Gilde, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich ou par e-mail à info@gilde.ch Délai de participation: 31 octobre 2023. Les prix de la Gilde ne sont pas convertibles en espèces. Les gagnants seront informés par écrit. Le recours à la voie juridique est exclu. Il ne sera pas échangé de correspondance au sujet du concours. Vous trouverez la solution à partir de novembre 2023 sur le site gilde.ch/fr/magazine/magazine-imprime/.

Rendez visite à nos nouveaux membres

Restaurant Frieden
Reto Hoffmann
8155 Niederhasli
www.frieden-niederhasli.ch

Restaurant de l'hôtel de Ville à Rue
Sebastien Suard
1673 Rue
www.hotelvillerue.ch

Rössli Illnau
Rainer Hoffer
8308 Illnau
www.roessli-illnau.ch

Hotel Posthuis
Patricia Rohrer
6068 Melchsee-Frutt
www.posthuis.ch

Hotel Tannenboden AG
Hannes Kurath
8898 Flumserberg
www.tannenboden.ch

Gasthaus zum Rössli
Barbara Schneider-Regli
6315 Oberägeri
www.zumroessli.ch

Lilienberg
Denise Rau
8272 Ermatingen
www.lilienberg.ch

Ristorante da Gina
Christoph Eichenberger
6612 Ascona
www.dagina.ch

Restaurant zur Burestube
Rita Camenzind
5033 Buchs
www.burestube.ch

Hotel Restaurant Seemöwe
Erika Harder
8594 Güttingen
www.seemoewe.ch

Wildparkrestaurant Peter und Paul
Damian Vetsch
9010 St. Gallen
www.peterundpaulsg.ch

Hotel Alpina
Markus Beckmann
7076 Parpan
www.hotelalpinaparpan.ch

Ristorante della Torre
Massimo Suter
6922 Morcote
www.ristorantedellatorre.ch

Hotel Ristorante La Stazione
Yannick Walker
6655 Intragna
www.daagnese.ch

Changement de génération

Waldhotel Doldenhorn
Patric Maeder
3718 Kandersteg
www.doldenhorn-ruedihus.ch

Hirschen Sangernboden AG
Nuno Cardoso
1738 Sangernboden
www.hirschen-sangernboden.ch

Wirtshus zum Wyberg
Martin Aeschlimann
8428 Teufen
www.wyberg.ch

Hotel Bahnhof Giswil
Kevin Zumstein
6074 Giswil
www.bahnhofgiswil.ch

Nouveaux partenaires

CeCo Ltd. - world-of-knives.ch
2502 Biel-Bienne
www.world-of-knives.ch

St. Jakobs Kellerei Schuler & Cie AG Schwyz
6423 Seewen
www.schuler.ch

Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG
3970 Salgesch
www.mathier.com

BE WTR
1003 Lausanne
www.bewtr.com

Lü's Bio Rösterei
4703 Kestenholz
www.bioroesterei.ch

FRXSH Vertrieb AG
8702 Zollikon
www.frxsh.com

Mister Cool AG
4528 Zuchwil
www.mistercool.ch

IMPRESSUM

© Copyright by Gilde
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 44 377 52 90
www.gilde.ch
info@gilde.ch

Redaktion
Gerhard Kiniger
Rania Perez
Sandra Bieri

Grafik & Realisation
zeit AG
Limmatstrasse 291
8005 Zürich
www.zeit.ch
info@zeit.ch

Druckerei
AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10-12
CH-9403 Goldach
Tel. +41 71 844 94 44
www.avd.ch
info@avd.ch

Auflage
30 000 Exemplare
Sprachausgaben
Deutsch/Französisch
ISSN 1664-3801

gedruckt in der **schweiz**

Erscheinung
1 x jährlich

GILDE bon-cadeau

Offrez des moments de plaisir!

Le bon peut être utilisé dans n'importe quel établissement de la Gilde.

www.gilde.ch

Commandez en ligne dès maintenant



Le cadeau pour tous les goûts

Que ce soit de l'italien, des sushis ou un menu gastronomique, vous ne pouvez pas vous tromper avec la carte cadeau Lunch-Check, car les 9 000 restaurants répartis dans toute la Suisse ont de quoi satisfaire tous les goûts.



LUNCH-CHECK 