

GILDEmagazin

SPARGELN – FARBENFROHE FRÜHLINGSBOTEN

Spitzenrezepte zum Nachkochen
Hommage an Ella & Hanspeter Trachsel



LIEBE GÄSTE



Der Frühling verspricht ein Freudenfest für die Sinne – mit dem Beginn der Spargelsaison. Das edle Gewächs ist Schwerpunkt des aktuellen Gilde-Magazins. Dies ist bereits die zweite Ausgabe unserer Zeitschrift, die – dank dem erfolgreichen Start – nun zweimal pro Jahr erscheint.

Das Gilde-Magazin informiert Sie über alle News aus den Gilde-Betrieben und stellt jeweils ein kulinarisches Schwerpunktthema vor – bereichert mit Rezepten von Gilde-Spitzenköchen. Jede Ausgabe widmet einem Gilde-Koch oder einer Gilde-Köchin eine Hommage – diesmal Ella und Hanspeter Trachsel, die das Ruder in ihrem renommierten Hotel Landgasthof Schiff-Buriet am Bodensee nach 42 glanzvollen Jahren an ihre Nachfolger übergeben haben.

Das aktuelle Magazin also steht im Zeichen des Frühlings – und soll Sie mit kostbaren Spargel-Rezepten, exklusiv kreiert von Gilde-Cuisiniers, zum Nachkochen in der eigenen Küche inspirieren!

Mit Vorfreude auf die nächste Ausgabe im August und kulinarischen Grüssen

Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

SPARGELN – FARBENFROHE FRÜHLINGSBOTEN

IMPRESSUM

© Copyright
by Gilde-Geschäftsstelle
Yvonne Graf
Alessandra Naldi
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 (44) 377 52 90
Fax +41 (44) 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrosuisse.ch

Verlag & Realisation
Weber AG Verlag
Gwattstrasse 125
CH-3645 Thun
Tel. +41 (33) 336 55 55
Fax +41 (33) 336 55 56
www.weberverlag.ch
mail@weberag.ch

Redaktion
René-François Maeder
Annette Weber
Sibylle Graf
Madeleine Hadorn

Erscheinung
2× jährlich Frühling/Herbst

Auflage
60 000 Exemplare

Sprachausgaben
Deutsch/Französisch/Italienisch

Druck
Swissprinters AG, CH-4800 Zofingen

Papier
Biber Furioso 90 gm²

Inhaltsverzeichnis



News aus der Gilde

Editorial	Seite 2
Freundschaftliches Spargelstechen auf dem Feld	Seite 3
Culinary World Cup 2010 in Luxemburg	Seite 3



Geschichte des Spargels

Sinnliche Frühlingsfreuden	Seite 4
----------------------------	---------



Hommage an

Ella und Hanspeter Trachsel, Landgasthof Schiff-Buriet, Thal	Seite 5
--	---------



Wissenswertes

Kleine Kaffeekunde	Seite 7
--------------------	---------



Spitzenrezepte

Rezepte aus den Gilde-Küchen der Schweiz	Seite 8
Rezept der Titelseite finden Sie auf	Seite 13



Weinempfehlung

Die Gilde-Kultur	Seite 14
Der Gildeclub	Seite 15
Gilde-Betriebe und -Partner	Seite 16

FREUNDSCHAFTLICHES SPARGEL-STECHEN AUF DEM FELD

Traditionelle Gilde-Spargel-Amicale im Grossen Moos in Kerzers

Inspiziert von der einheimischen Spargelsaison lädt die Gilde am 30. Mai zur traditionellen Gilde-Spargel-Amicale: Auf dem Spargelfeld im Grossen Moos im Berner Seeland versuchen sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer selbst im Spargelstechen und pflegen die Freundschaft beim Apéro und klassischen Spargelmenü.

Der Ablauf des fröhsommerlichen Spargel-Freundschaftstreffens der Gilde Region Bern-Mittelland-Solothurn ist mittlerweile ebenso Tradition wie der

Anlass selbst: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer – erstmals sind auch die Mitglieder des Gildeclubs eingeladen – treffen sich um 10.30 Uhr morgens beim historischen Restaurant Bären in Kerzers. Ruedi Notz, Besitzer des für Spargelspezialitäten weitherum bekannten Familienbetriebs in der neunten Generation, weist den Weg zum Spargelfeld im Grossen Moos, dem weiten Gemüseanbaugebiet zwischen Kerzers und Müntschemier im milden Berner Seeland.

Auf dem Feld erfahren die Teilnehmenden Wissenswertes zu Spargelanbau und -ernte – und haben dann die Gelegenheit, gleich selbst Spargel zu stechen: «Die Leute sind stets fasziniert davon, wieviel Arbeit hinter dem Spargelgenuss steckt», erzählt Ruedi Notz. Nach dem anstrengenden Spargelstechen gibt es – bei schönem Wetter – einen ausgiebigen Apéro: mit Weisswein aus den Rebbergen des nahen Mont Vully, Bauernzöpfe und Salzkuchen, einer traditionellen, mit der Pizza vergleichbaren Seeländer Bauernspezialität.



Ruedi Notz, Chef im traditionsreichen Restaurant Bären im Seeländer Kerzers, weist den Weg zum Spargelfeld im Grossen Moos.

Spargelgenuss unter Freunden

Nach der Rückkehr in das Restaurant Bären steht dem klassischen Spargelgenuss zu Mittag nichts mehr im Wege: «Dank dem Einblick in die harte Arbeit des Spargelstechens geniessen die Teilnehmer das Spargelmenü umso mehr», weiss Ruedi Notz aus Erfahrung. Und neben dem edlen Gewächs stehen an der Gilde-Spargel-Amicale

im Mai immer auch das Wiedersehen und der Austausch unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern im Zentrum: «Nebst dem Fachlichen wird auch das Freundschaftliche gepflegt», erzählt Urs Weyermann vom Hotel-Restaurant Hirschen in Langnau im bernischen Emmental, der den traditionellen Anlass als zuständiger Gilde-«Ambassador» organisiert.

Quelle: Paul Mülhauser



GOLD FÜR GILDE-NACHWUCHS

Culinary World Cup 2010 in Luxemburg

Gold für Schweizer Kochkunst: Mit drei Weltmeistertiteln, zwei Vizeweltmeistertiteln und zehn Goldmedaillen ist die Schweiz die erfolgreichste Kochnation der Welt. Unter den Gewinnern am Culinary World Cup in Luxemburg 2010 ist auch das Gilde-Regionalteam.

«Das Gold kam überraschend», erzählt Ewald Michlig, Inhaber des Gildebetriebs Hotel Restaurant Tenne im Walliser Glurigen. Michlig war im vergangenen November in Luxemburg als Gilde-Vertreter Kochkunst Equipe mit dabei – und auch als Vater: Seine beiden Söhne sind Mitglieder der mit einem Weltmeistertitel und zwei Goldmedaillen ausgezeichneten Junioren-Nationalmannschaft. Das Gilde-Kochkunstteam gewann zweimal Gold und den Titel Vizeweltmeister Kategorie Re-

gionalgruppen. «Die Goldmedaille ist der verdiente Lohn für die grossen Anstrengungen der letzten drei Vorbereitungsjahre», freut sich Team-Captain Stefan Staub. Ein nachhaltiger Erfolg also für die Schweizer Kochkunst, gehört doch der alle vier Jahre stattfindende Culinary World Cup zu den prestigeträchtigsten Wettbewerben der Kochwelt.

Vizeweltmeister (Regionalteams)
Gilde etablierter Schweizer
Gastronomen



SINNLICHE FRÜHLINGSFREUDEN

Der Spargel – ein edles Gewächs für gesunden Genuss

Ein Freudenfest für die Sinne: dies verspricht der Beginn der Spargelsaison im April. Der Schweizer Spargel überzeugt Gourmets, Gesundheitsbewusste und Grüne gleichermaßen – mit seiner knackigen Frische, seiner naturheilenden Wirkung und einer vorbildlichen Ökobilanz.

Der Spargel stammt aus dem Orient und wird seit über 500 Jahren auch in der Schweiz kultiviert. Das Edel-Gemüse (lateinisch: Asparagus) war und ist eine Spezialität, die ihren Preis hat: So mussten sich einst Minderbemittelte mit Schwarzwurzeln als Ersatz für die kostbare Delikatesse begnügen. Und in den Wäldern gab es noch die wilde Form des edlen Gewächses. Der Spargel verführt nicht nur Gourmets, sondern gilt auch als Heilpflanze: Bereits der griechische Arzt Hippokrates pries die darmregulierende und harntreibende Wirkung des Asparagus officinalis. So hat der Spargel – dank seines hohen Wassergehalts (94 Prozent) – denn auch nur 140 Kalorien beziehungsweise 580 Joule pro Kilo.

Die Schweiz ist ein guter Boden für den Spargel, dem nicht nur eine heilende, sondern auch aphrodisierende Wirkung zugeschrieben wird. Er gedeiht in der Ostschweiz, im Moor-

boden des Seelandes, im Wallis an den Ufern der Rhone und im Züri-biet – dort insbesondere im für seinen exklusiven Spargel schweizweit bekannten Dorf Flaach. Dennoch hat es der Schweizer Spargel schwer: Die einheimische Ernte ist erst ab April oder Mai marktreif und kurz nach Sommerbeginn, am Johannitag (24. Juni), ist die traditionelle Spargelsaison bereits wieder zu Ende. Importe aus wärmeren Ländern wie Mexiko, Peru, Chile oder Kalifornien hingegen gibt es schon im Herbst im Supermarkt.

DEM SPARGEL WIRD HEILENDE UND APHRODISIERENDE WIRKUNG ZUGESCHRIEBEN.

Dabei überzeugt der einheimische und marktnahe Spargel: Einerseits durch seine absolute Frische, erkennbar an der feuchten Haut und den geschlossenen Blättern an der Spitze. Und auch wer ökologisch denkt, bevorzugt den Schweizer Spargel – denn die Ökobilanz der einheimischen Ernte ist viel besser als bei den Produkten aus Übersee.

Vielfarbiger Sortenmix

Weisser Spargel

Der vollkommen weisse Bleichspargel gilt als der delikateste, ist zart und geschmacklich dezent. Grund: Er erblickt beim Wachstum kein Tageslicht, bildet also auch kein Chlorophyll. Wegen der aufwändigeren Ernte ist der Weisse meist teurer als die anderen Sorten. Bleichspargeln werden im Wallis und im Zürcher Flaachtal kultiviert, aber viel häufiger aus Frankreich, Spanien oder Italien importiert.



Violetter Spargel

Der Violette enthält 20 Prozent mehr Zucker als der grüne Spargel und ist damit der süsseste von allen. Die Sprossenspitze darf vor der Ernte einige Zentimeter aus der Erde heraus-schauen – dies verleiht dem violetten Spargel seine blau-violette Farbe und ein feines, fruchtiges und doch kräftiges Aroma. Beim Kochen wird er grün. Der violette Spargel stammt meist aus Frankreich.



Grüner Spargel

Weil er oberirdisch wächst, bildet er auch mehr Chlorophyll – daher seine grüne Farbe. Unter dem Licht erhält der Grüne mehr Geschmacksstoffe und damit auch ein herberes Aroma. Er enthält doppelt so viele wertvolle Vitamine wie der Weisse und muss nicht geschält werden. Grünspargel wird heute auch in der Ost- und Nordschweiz angebaut sowie in Kalifornien, Mexiko, Chile und in anderen überseeischen Ländern.



Wildspargel

Der ursprüngliche Spargel wächst ganz dem Tageslicht ausgesetzt. Der Wilde ist grün und dünn und sein holziger Unterteil wird weggeschnitten. Seinen ausgeprägten Geschmack hat auch die gehobene Küche wieder entdeckt – deshalb ist Wildspargel teurer und seltener geworden. Die wilden Spargeln wachsen auch in der Schweiz, die meisten kommen jedoch aus Italien und Frankreich.



GEBRANNTRE CREME UND RIBELMAIS ZUM ABSCHIED

Ein Rückblick auf 42 glanzvolle Jahre im Hotel Landgasthof Schiff-Buriel am Bodensee

Nach 42 Jahren haben Hanspeter und Ella Trachsel das Ruder im renommierten Hotel Landgasthof Schiff-Buriel in Thal (SG) am Bodensee an ihre Nachfolger übergeben – mit ausgiebigen «Adieu»-Festivitäten.

Zum Abschied hat Hanspeter Trachsel ein ganz besonderes Menü kreiert – ein «menu d'adieu»: Zum Auftakt gab es einen saisonalen Herbstsalat und Crêpes, gefüllt mit Spinat und bereichert mit Ribelmais-Stengeln. Den Ribelmais, eine traditionelle Rheintaler Spezialität aus geröstetem Maismehl, hat Trachsel schon vor Jahren wieder auf die Speisekarte gesetzt und neu interpretiert. Als Hauptgang folgten entweder drei Sorten Fisch, kunstvoll dekoriert, oder Filet mit eigens rezeptierten Mostbröckli-Croquettes. Und zum Dessert gab es ein Dreierlei aus Vermicelles, aromatischem Kirschenkompott und «Honigmätteli-Creme» – so heisst die Gebrannte Creme in Trub im bernischen Emmental.



Lehrjahre mit Leidenschaft
Das Abschiedsmenü lässt es zwischen den Zeilen erkennen: Hanspeter Trachsel ist ein Berner, im Berner Oberland geboren und aufgewachsen. In Biel lernte er vorerst Bäcker-Konditor – «ein brotloser Beruf, hiess es damals» – und wollte dann unbedingt Koch werden. Die Leidenschaft fürs Kochen hatte er von seiner Mutter, einer hervorragenden Köchin: «Sie kochte tra-

ditionell, gut abgeschmeckt und mit einfachsten Mitteln», erinnert sich Hanspeter Trachsel. So suchte er eine Lehrstelle als Koch – und fand sie im legendären Touring de la Gare in Biel, «dem Inbegriff von Küche und Gastronomie»: «Dort habe ich alles, die traditionelle, französische und moderne Küche, von Grund auf gelernt.»

«ES IST IMMER ETWAS LOS GEWESEN – UND ICH HÄTTE NOCH 1000 IDEEN.»

Gilde-Gastronomie mit Liebe zum Detail

Nach den Lehrjahren und Saisonstellen in der ganzen Schweiz lernte er 1964 an der Expo in Lausanne seine spätere Ehefrau Ella kennen und lieben: Gemeinsam übernahmen sie 1968 den Betrieb von Ella Trachsels Eltern – das Hotel Schiff-Buriel im sanktgallischen Thal, zwischen dem Bodensee und den Appenzeller Alpen. Der rustikale Landgasthof, einst eine Bäckerei und Müllerei, ist seit 110 Jahren in Familienbesitz. Das Ehepaar erneuerte und vergrösserte den traditionellen Betrieb mit viel Engagement und Liebe zum Detail. Küchenchef Trachsel pflegte die traditionelle und französische Küche als Basis – und spezialisierte sich mit Fisch aus dem Bodensee und Grilladen vom Holzkohlegrill. In all diesen arbeitsintensiven Jahren fand Hanspeter Trachsel Zeit für verschiedenste Mandate: So wirkte er im Wirtverband, als Prüfungsexperte und Obmann der Gilde der etablierten Schweizer Gastronomen, deren Ehrenpräsident er heute noch ist. Gemeinsam mit seiner Frau Ella wurde er, als bisher einziges Ehepaar, als Maître d'Hôtel diplomiert, bildete insgesamt genau 99 Lehrlinge aus – und nahm sich dennoch immer Zeit für freie Tage und Ferien mit der Familie.

Nachfolge auf hohem Niveau

Nun geht eine Familientradition zu Ende: Hanspeter und Ella Trachsel haben das «Schiffli» kurz vor Weihnachten im vergangenen Jahr ihren Nachfolgern übergeben – der Familie Werner Fuchs vom Hotel-Restaurant Sulzberg in Rorschacherberg (SG). Die drei Töchter von Ella und Hanspeter



Hanspeter und Ella Trachsel haben mit «Adieu»-Festivitäten Abschied genommen von ihrem Landgasthof Schiff-Buriel.

Trachsel sind «leider nicht in die Gastronomie eingestiegen»: «Es war eben nie ein passender Koch «ume», mutmasst Trachsel. Werner Fuchs, ehemaliger Küchenchef im Schiff-Buriel, «wird den Gasthof auf einem Top-Niveau führen», davon ist Hanspeter Trachsel überzeugt: «Es ist die richtige Zeit, das Ruder im «Schiff» an eine junge Familie zu übergeben.»

«Adieu»-Feste und neue Aussichten

Das «menu d'adieu» haben Ella und Hanspeter Trachsel genau 777 Mal verkauft – zum Freundschaftspreis von 42 Franken über ganze drei Monate lang. In dieser Zeit des Abschieds feierte das Ehepaar ausgiebige «Adieu-Feste» mit Kunden, Lieferanten, der Familie «und allen, die uns unterstützt haben». Hanspeter Trachsel bleibt der Bodensee-Region, deren Weite und Offenheit er schätzen gelernt hat,

treu – aber auch seiner Heimat, dem Berner Oberländer Bergdorf Frutigen. Heute kochen der Küchenchef im Ruhestand und seine Frau gemeinsam. Und nebst «ein, zwei anderen Projekten» wirkt er bei der Eröffnung eines kleinen Grillrestaurants in Frutigen mit. Denn, so blickt Hanspeter Trachsel beim Beschrieb des Abschiedsmenus am Telefon zurück: «Es ist immer etwas los gewesen – und ich hätte noch 1000 Ideen.»





Für kultivierte Häuser

Schwob
textiles of Switzerland

Schwob AG
Leinenweberei und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch

DIE REIFUNG IST DAS GEHEIMNIS DER PERFEKTION.

Entdecken Sie einen völlig neuen Biergenuss. Feldschlösschen Premium reift optimal bei tiefen Temperaturen und erhält so sein einzigartig volles Bieraroma ohne bitteren Nachgeschmack.

www.feldschloesschen-premium.ch

KLEINE KAFFEEKUNDE

Tradition und Lifestyle in genussvollen Variationen

Kaffee ist Lifestyle, Kaffee ist der schnelle «latte to go» für unterwegs, Kaffee ist Genuss. Und Kaffee ist Tradition.

Kaffee ist eines der beliebtesten Getränke der Welt – und ein wichtiges Handelsgut. Heute werden jährlich rund 129 Millionen Säcke à 60 kg Rohkaffee produziert. Fast 99 Prozent der Gesamtproduktion machen dabei die beiden Hauptsorten Arabica und Robusta aus. Wichtigster Lieferant des Weltmarkts ist Brasilien, vor Vietnam und Kolumbien. Kaffee ist eine sensible Pflanze: Kaffeebäume brauchen genaue Pflanzung und Pflege, damit sie gedeihen und Früchte tragen.

ERST BEIM RÖSTEN ENTSTEHT DER TYPISCHE KAFFEEDUFT

Die Kunst des Zubereitens
Die Kaffeekultur hat eine lange Tradition: Erstmals im 9. Jahrhundert in Äthiopien erwähnt, gelangten Kaffeebohnen im 14. Jahrhundert durch Sklavenhändler nach Arabien und später nach Europa. Seit der Zeit der ersten Kaffeehäuser in Venedig, Oxford und London bis heute hat sich viel verändert: Kaffee wurde zum Lifestyle-Produkt. Die Art der Kaffeezubereitung gilt als Ausdruck des persönlichen Lebensstils – von der schnellen Tasse «to go» bis zum Zelebrieren jedes einzelnen Zubereitungsschritts mit exklusiven Designer-Kaffeemaschinen. Die Kaffeewirtschaft hat die Zeichen der Zeit erkannt und bietet individuelle

Lösungen für die Nachfrage nach unkompliziertem Kaffeeegenuss.

Der Weg zum Aroma
Das Aroma des Kaffees wird von vielen Faktoren beeinflusst: Erst beim Rösten entsteht der typische Kaffeeduft und der Röstkaffee-Geschmack. Auch der richtige Mahlgrad bestimmt den Geschmack des Kaffees. Die Dosierung ist entscheidend für die Stärke des Kaffees und somit auch für das Aroma: Für eine Tasse Kaffee braucht es 6 bis 8 Gramm Mahlgut, bei löslichen Kaffeegetränken etwa 12 Gramm Pulver pro Tasse. Single-Portions, also Pads oder Kapseln, enthalten bereits Kaffeepulver in der richtigen Dosierung und mit dem richtigen Mahlgrad. Wichtig sind zudem gutes, mineralstoff- und sauerstoffhaltiges Wasser und eine ideale Brühtemperatur zwischen 86 und 89°C.

Vom Espresso zum Café au Lait
Kaffee gibt es in unzähligen Variationen: Der klassische italienische **Espresso** wird aus etwa 7 Gramm fein gemahlenem espressokaffee und ca. 50 ml Flüssigkeit gemacht – mit goldfarbener, fein melierter Crema als Krönung und Zucker nach Belieben. Noch kleiner ist der besonders starke, geschmackvolle und aromatische **Ristretto** mit gleich viel espressokaffee, aber nur halb so viel Flüssigkeit. Der **Caffè Lungo** ist ein Espresso, der mit mehr Wasser zubereitet wird und damit etwas weniger kräftig ist.

Beim **Caffè Macchiato** wird heisse und geschäumte Milch im Glas mit einem kleinen Schuss Espresso bereichert – «macchiato» steht für das



leicht gefleckte Erscheinungsbild. Der echte Cappuccino besteht aus Espresso, heisser Milch und Milchschaum – meist bestäubt mit etwas Kakao-pulver. Seinen Namen verdankt der **Cappuccino** der Kapuze des Kapuzinermönchs – im Italienischen «cappuccio». Und der französische **Café au Lait** schliesslich ist ein doppelter Espresso oder Filterkaffee mit viel heisser, manchmal auch geschäumter Milch, serviert in einem «bol», einer voluminösen Tasse ohne Henkel.

Die Spielarten der Moderne
Zu den klassischen Kaffee-Varianten kommen viele innovative Spezialitäten mit fantasievollen Namen. So wird manches heisse Getränk auch in einer «freeze»-Version angeboten und im Coffee Shop gibt es Take Away-Kaffee mit Vanille-Aroma oder Schlagrahm

im verschliessbaren Styropor-Becher. Kaffee blickt auf eine lange Tradition zurück, erfindet sich aber immer wieder neu: Diese vielversprechende Mischung aus Tradition und Moderne macht den Kaffee zu einem ganz besonderen Produkt.

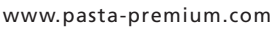
ANZEIGE

Ernst-Teigwaren – Essen geniessen.

Speziell für die Gastronomie gibt es von der Marke Ernst extra kochfeste Produkte. Die spezielle Rezeptur sorgt für eine besonders stabile Teigwarenstruktur. Die Teigwaren behalten ihre Optik und Bissfestigkeit sogar beim Warmhalten sowie Regenerieren.







BLÄTTERTEIGKISSEN MIT SPARGELN AUS DEM SEELAND UND KALBSMILKEN

Exotisch-traditionelle Fusion

Zutaten

- Blätterteigkissen**
160 g Blätterteig (ausgestochen in Spargelform)
1 Ei
8 Spargeln, grün
4 Spargeln, weiss
- Kalbsmilken**
500 g Kalbsmilken
1 EL Mehl
1 EL Olivenöl
- Sauce**
2 dl Orangensaft
etwas Kartoffelstärkemehl
50 g Butter
etwas Salz, Cayennepfeffer
- Garnitur**
12 Orangenfilets
4 Cherry-Tomaten
etwas Dill, frisch



Restaurant Kreuz in Gals

Im milden Seeländer Klima, zwischen Bieler- und Neuenburgersee, liegt das Restaurant Kreuz in Gals – eine Oase der Entspannung abseits vom hektischen Stadtalltag. Christine und Michel Simitsch-Monney pflegen eine internationale Küche in einer angenehmen und gemütlichen Atmosphäre und laden die Gäste ein, ihre Feinschmeckerkost zu entdecken. Dazu verführt auch die dekorative saisonale Speisekarte, die den vier Jahreszeiten angepasst ist – so gibt es zum Beispiel im Frühling Seelandspargeln. Im Kreuz ist nicht nur die Qualität der Küche, sondern auch die Ausstattung von Bedeutung. Mit dieser Philosophie, darauf können sich die Gäste freuen, wird ihr Besuch in Gals zum Erlebnis.

Zubereitung

Blätterteigkissen

Blätterteig ca. 3 mm dick auswallen, die gewünschte Form ca. 12 × 3 cm in Spargelform ausstechen. Auf Backblech geben, 20 Minuten an der Kühle ruhen lassen, mit Ei bestreichen und bei 200 °C im Backofen backen. Spargeln schälen. Die weissen Spargeln 15 Minuten, die grünen Spargeln 8 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen.

Kalbsmilken

Kalbsmilken wässern und 12 Minuten im Spargelfond pochieren. Die pochierten Milken in Scheiben schneiden, würzen, mit Mehl bestäuben und im Olivenöl Farbe geben.

Sauce

Den Orangensaft aufkochen, mit Kartoffelstärkemehl binden und mit Butter aufmontieren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Anrichten

Warme Blätterteigkissen aufschneiden, die heissen Spargeln auf dem Blätterteigboden anrichten, Milken darauflegen und mit der Orangensauce nappieren. Blätterteigdeckel schräg aufsetzen und mit Orangenfilets, Cherry-Tomaten und Dill garnieren.



 La Ferme (40)
Seelandstube (20)

Restaurant Kreuz
Michel und Christine Simitsch-Monney
Dorfstrasse 8, 3238 Gals

Tel. 032 338 24 14
Fax 032 338 24 70
info@kreuzgals.ch
www.kreuzgals.ch

Ruhetag: Mo und Di

Anfahrt: zwischen Murten, Neuenburg und Biel

BODENSEE-FELCHEN MIT FRISCHEN MORCHELN AUF RHEINTALER SPARGEL

Herrlich frisch von Wasser, Wald und Acker



Zutaten

Bodensee-Felchen	
4	Felchen, ganz kleine
etwas	Zitronensaft und Worcestersauce
4 Prisen	weisses Gewürzsalz
etwas	Mehl zum Stäuben
1 Bund	frische Kräuter (Salbei, Rosmarin, Basilikum, Kerbel, Dill)
50 g	Bratbutter
Rheintaler Spargel	
je 8	weisse und grüne Spargeln
etwas	Zitronensaft, Salz
wenig	Zucker
20 g	Zwiebeln, gehackt
20 g	Butter
160 g	frische Morcheln
etwas	Gewürzsalz
	Pfeffer aus der Mühle
50 g	Weisswein
10 g	Noilly-Prat
10 g	Cognac
160 g	Fischfond
2 dl	Rahm

Gasthaus Ochsen in Berneck

Dorfbeizli, Zunft- und Trätzlistube. Das Gasthaus Ochsen, inmitten des male-
rischen Weindorfes Berneck, hat eine
Tradition, die weit ins 17. Jahrhundert
zurückreicht. Das Angebot ist geprägt
von einer neuzeitlichen Frischmarkt-
küche mit regionalen und internatio-
nalen Qualitäts- und Markenproduk-
ten. Die hauseigene Metzgerei bürgt
für beste Fleischwaren, und beson-
ders traditionelle Speisen wie Kuttel-
und Innereigerichte stehen im Spezia-
litäten-Angebot.

Zubereitung

Bodensee-Felchen

Felchen so filetieren, dass die Filets
am Schwanzteil zusammenbleiben.
Die Kräuter hacken, Felcheninnen-
seite mit den Kräutern gut bestreuen
und würzen. Aussenseite würzen, mit
Zitronensaft und Worchester beträu-
feln und im Mehl wenden. Felchen mit
der Bratbutter goldig anbraten und im
Ofen bei 150 °C rund 3 Minuten fertig
braten. Dem Bratensatz etwas ge-
hackte Kräuter begeben und beim
Anrichten über die Felchen träufeln.

Rheintaler Spargel

Wasser aufkochen, Zitronensaft, Salz
und Zucker begeben. Die Spargeln in
diesem Sud al dente kochen. Die Zwie-
beln in Butter andünsten, gewaschene
und geschnittene Morcheln begeben,
würzen. Mit Weisswein, Noilly-Prat
und Cognac ablöschen, Fischfond
dazugeben, eindünsten und 2/3 des



Rahms flüssig begeben. Sauce zur
gewünschten Dicke einkochen, ab-
schmecken. Restlichen Rahm steif
schlagen und kurz vor dem Anrichten
unter die Sauce ziehen. Beim Anrich-
ten Sauce über den Spargel nappie-
ren.

👑 Dorfstübli / Garten (30)
Zunft- / Trätzlistube (40)

Gasthaus Ochsen Berneck
Peter und Rita Kast
Neugasse 8, 9442 Berneck

Tel. 071 747 47 21
Fax 071 747 47 25
info@ochsen-berneck.ch
www.ochsen-berneck.ch

Ruhetag: Do, So-Abend

Anfahrt: Mitten im Dorf, neben der
reformierten Kirche

GEFÜLLTES FORELLENFILET MIT VARIATIONEN VON EMMENTALER SPARGELN

Dreierlei von Spargel

Zutaten

Spargelsalat

- 80 g Emmentaler Spargeln
- 40 g Eierschwämmchen, mariniert
- 30 g Gemüsewürfel (Karotten, Sellerie, Pfälzer Rüben, Lauch)
- 1 Zweig Kerbel, frisch
- 1 cl Olivenöl, kalt gepresst
- 5 cl Zitronenöl
- 5 cl Rotweinessig
- Salz, Pfeffer

Spargelpüree

- 100 g Emmentaler Spargeln
- 10 g Butter
- 10 g Olivenöl, kalt gepresst

Spargelgelee

- 80 g Emmentaler Spargeln
- ½ Blatt Gelatine
- 1 g Agar-Agar

Gefülltes Forellenfilet

- 1 Forellenfilet, rotfleischig, frisch
- 10 g Gartenkräuter
- 10 g Bärlauch
- 20 g Fischfarce



Hotel Moosegg in Emmenmatt

Die traumhafte Aussicht ist nicht alles, was die «Moosegg» zu bieten hat. Möglicherweise sind nämlich das Restaurant und die Küche etwas eleganter, etwas kreativer und die Events abwechslungsreicher, als der Name vermuten lässt. Dennoch typisch emmentalisches ist das familiäre und unkomplizierte Ambiente. Reine Luft atmen, Landschaftszüge geniessen, sich kulinarisch verwöhnen lassen und dabei kulturelle Höhepunkte erleben. Alles auf der Moosegg.



Zubereitung

Spargelsalat

Emmentaler Spargeln in kleine Würfel, die Eierschwämmchen klein zuschneiden. Kerbel zupfen und grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz darin ansautieren. Mit Salz, Pfeffer und Kerbel abschmecken. Alles in eine Schüssel geben und mit Zitronenöl und Rotweinessig marinieren.

Spargelpüree

Spargeln in Salzwasser weich kochen. Danach zusammen mit dem Olivenöl und der Butter zu Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargelgelee

Spargeln in Salzwasser weich kochen und fein pürieren. Abschmecken, die aufgelöste Gelatine und das Agar-Agar-Pulver begeben und kalt stellen.

Gefülltes Forellenfilet

Forellenfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Gartenkräuter und Bärlauch mit der Fischfarce mischen und abschmecken. Die Farce auf das Forellenfilet spritzen und Filet zusammenlegen. Das Ganze in eine Klarsichtfolie rollen und im Steamer bei 62 °C 20 Minuten dämpfen, danach erkalten lassen und aufschneiden.



Restaurant (250)

Restaurant-Hotel Moosegg
Nicole Wullschleger und Daniel Lehmann
Moosegg, 3543 Emmenmatt

Tel. 034 409 06 06
Fax 034 409 06 07
hotel@moosegg.ch
www.moosegg.ch

Ruhetag: Dez.–März So ab 17 Uhr und
Mo/Di geschl., April–Nov. Mo geschl.

Anfahrt: erreichbar von Langnau,
Burgdorf, Bern

FILET VOM WOLLSCHWEIN IM LANDRAUCHSCHINKEN MIT ZWEIERLEI SPARGELN

Hauptgericht mit Überraschungseffekt



Zutaten

Spargeln

500 g grüne Spargeln, dünn
500 g weisse Spargeln, dünn

100 g Abschnitte vom Schweinsfilet
0,5 dl Vollrahm
3 g Fleur de Sel
Pfeffer
2 Spritzer Worcestersauce

Filet

600 g Filet vom Wollschwein
15 Tranchen Landrauchschinken

Landgasthof Balm in Meggen

Der überaus charmante Landgasthof befindet sich im wunderschönen, grünen Aussenbezirk von Luzern und weiss moderne Aspekte mit ländlichem Charakter resolut zu vereinen und wirkungsvoll zu akzentuieren. Der seit nunmehr 150 Jahren liebevoll geführte Familienbetrieb bietet einem über Geborgenheit, Komfort und Harmonie auch ausserordentlich fantasievolle Köstlichkeiten und einen exklusiven Weinkeller. Ob traditionell schweizerisch im «Dorf-Beizli» oder etwas distinguiert im Restaurant «La Pistache», hier erlebt man wahrhaftige Augenblicke der Musse.

Zubereitung

Spargeln

Abschnitte vom Schweinsfilet im Cutter mit dem Vollrahm zu einer Masse verarbeiten, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Die Spitzen der grünen Spargeln in 4 cm lange Stücke schneiden und in einer Ringform dem Rand entlang aufstellen. Die Fleischmasse in die Mitte spritzen. Im Dämpfer ca. 10 Minuten dämpfen. Die weissen Spargeln schälen, ca. 4 Minuten in Salzwasser kochen und in Eiswasser auskühlen lassen.

Filet

Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Landrauchschinken einwickeln. Das Filet in der Pfanne von allen Seiten gut anbraten. 8 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben. Danach ca. 10 Minuten bei 50°C Hitze abstehen lassen.

Anrichten

Die grünen Spargeln aus der Form lösen und in die Mitte des Tellers geben. Die weissen Spargeln in Butter dünsten und mit etwas Salz und Zucker würzen. Die Filets aufschneiden und mit Rotweinjus und Rahmsauce anrichten.



Dorf-Beizli
La Pistache

Hotel Balm
Beat und Sandra Stofer
Balmstrasse 3, 6045 Meggen

Tel. 041 377 11 35
Fax 041 377 23 83
info@balm.ch
www.balm.ch

Ruhetag im Restaurant: Mo und Di

Anfahrt: Hauptstrasse Luzern/Küssnacht
am Rigi (alte Gotthardstrasse)

Der dreifache Gewinn für Ihre Gastronomie



Unsere umfangreichen
Sortimente



Unser persönlicher
Service & Support



Unsere zuverlässige
Logistik

Das Schweizer Gastronomie Kompetenzcenter

Vertrauen Sie Scana - Ihrem Gastro-Kompetenzcenter. Wir bieten Ihnen nicht nur eine umfassende Produktauswahl, sondern beraten und unterstützen Ihren Betrieb mit vielfältigen Serviceleistungen. Mit Scana haben Sie einen Gastro-Partner an Ihrer Seite, auf den Sie sich in jedem Bereich verlassen können. Setzen Sie auf uns, und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit höchster Gastro-Qualität.



Ihr echter Gastro-Partner

Scana Lebensmittel AG
www.scana.ch

Bündner Rohschinken Perfekt mit Spargeln

flurina



Exklusiv bei

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch

Cash+Carry
CCA Angehrn
Frische für Profis.

www.cca-angehrn.ch



OEHRLI AG

VERKAUF + BERATUNG
EMMEN CENTER
Schürzen + Berufsmode



Spezialist für modische und funktionelle
Berufsmode von A...rzt bis Z...immer-
mann! Im Speziellen mit grossem
Kompetenzbereich für die Gastronomie
und Hotellerie.

Verwaltung: Schachenstrasse 10a, 6020 Emmenbrücke
Tel. 041 429 10 90 Fax 041 429 10 91
email: info@oehrli-lu.ch www.oehrli-lu.ch



**Zu jeder Zeit
ein ärztlicher Rat**
ist für mich die
beste Medizin

Die telefonische Gesundheitsberatung sante24 ist Ihr direkter Draht zu erfahrenen Ärzten und medizinischen Fachpersonen. Sie beantworten alle Gesundheitsfragen zu Krankheit, Unfall, Prävention oder Schwangerschaft. Auf Wunsch wird kurzfristig ein Termin bei einem Arzt vereinbart. Rund um die Uhr, 7 Tage die Woche, kostenlos.
sante24: Tel. 044 404 86 86. www.swica.ch

FÜR DIE BESTE MEDIZIN. HEUTE UND MORGEN.

SWICA

CERUTTI



"il Caffè"

Vellutato, dolce, armonioso
Questo è...
...Cerutti

"il Caffè"

Per Bar – Snack – Ristoranti – Hotel – Grotti

MASSIMO CERUTTI SA
Tel. 091 640 70 00
www.caffe-cerutti.ch

Contatto ed informazioni

Suisse Romande: Belarmino Martinez, 076 372 20 53
Deutsche Schweiz: Silvano Barbera, 079 403 30 63
Ticino: Massimo Cerutti SA, 091 640 70 00

KALBFLEISCHCARPACCIO MIT ROHSCHINKEN UND PANNA COTTA VON GRÜNEN SPARGELN

Fein kombinierte Vorspeise



Zutaten

- Carpaccio**
- 200 g Kalbsbäggli (Eckstück, Hüftli)
 - 100 g Bio-Meersalzschinken, vom Uelihof Horw LU
 - 20 g Spinat
 - 20 g Ricotta
 - 1 MS Zitronenschale, gerieben, zum Parfümieren
 - Fleur de Sel
 - Pfeffer, aus der Mühle

- Panna Cotta**
- 200 g Grünspargel, fein geschnitten
 - 300 g Rahm
 - 100 g Rahm
 - 2 Blatt Gelatine
 - Salz, Pfeffer, Vanille

Gasthof Rössli in Adligenswil

Im sonnigen Adligenswil lässt der Gasthof Rössli – ehemals Wirtshaus Adler – Tradition und Trends verschmelzen. Die Gäste lassen dies beim Blick in die Speisekarte gerne geschehen: Die Köche im Rössli haben die alten Kochbücher studiert, bei den Klassikern Escoffier und Pellaprat antike Rezepte hervorgeholt, etwas entstaubt und kochen sie nun, dem modernen Zeitgeist angepasst und kombiniert mit einer vielseitigen Weinkarte, leicht und bekömmlich nach – und erweisen damit den alten Küchenmeistern alle Ehre.

Zubereitung

Carpaccio

Das Kalbfleisch vom Lieblingsmetzger zu einem Paillard (dünnes Schnitzel) klopfen lassen. Den Spinat pürieren und mit dem Ricotta vermischen. Etwas geriebene Zitronenschale dazugeben. Diese Paste gleichmässig auf dem Schnitzel verstreichen und mit Rohschinken belegen. Das Ganze sorgfältig zu einer Roulade rollen und im Tiefkühler anfrieren lassen. Auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Die Stelle auf dem Teller, auf der die Scheiben zu liegen kommen, mit etwas Öl bepinseln, damit das Carpaccio nicht am Teller klebt. Die ausgelegten Rollen vorsichtig mit Olivenöl bestreichen und einige Körner Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle darübergeben.

Panna Cotta

Den Grünspargel mit dem Rahm weich kochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den weichen Spargel mit dem Rahm pürieren und durch ein Sieb drücken. Die eingeweichte Gelatine in die noch heisse Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und wenig Vanille abschmecken. Die Masse darf ruhig etwas salzig wirken, sonst schmeckt sie in kaltem Zustand fade. Den restlichen Rahm $\frac{2}{3}$ steif schlagen und unter die mittlerweile kalte Masse ziehen. In kleine Gläschen oder in Förmchen abfüllen, die sich leicht stürzen lassen. Wenn die Panna Cotta gestürzt wird, ist es ratsam, ein drittes Blatt Gelatine zu verwenden.

Tipp: Das Gericht mit frischem Salat und frischen Kräutern bereichern.



Gaststube (50)
à la carte (40)
Banketträume (10–120)

Gasthof Rössli
Markus und Susy Sager-Meyerhans
Dorfstrasse 1, 6043 Adligenswil

Tel. 041 370 10 30
info@roessli-adligenswil.ch
www.roessli-adligenswil.ch

Ruhetag: Mi und Do

Anfahrt: 5 km oberhalb Luzern

SPARGELN UND WEIN

«Königliches Gemüse», «Frühlingsduft», «gastronomisches Elfenbein» – so vielfältig das Lob, so gross ist die Faszination, die Spargeln auf Feinschmecker, speziell im Frühjahr, ausüben.

Kulinarischer Hochgenuss geht Hand in Hand mit einmaligem Weingenuss. Gemeinsam mit dem Weinhaus Obrist empfiehlt die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen eine Auswahl edler einheimischer Gewächse, ideale Begleiter zu unzähligen, warm oder kalt servierten Spargelspezialitäten.

Die Obrist-Weinempfehlung

Château de Vinzel Grand Cru

Vinzel, La Côte AOC 2009/10

Obrist, Vevey

Rebsorte: Gutedel (Chasselas)

Auge: hellgelb leuchtende Farbe

Nase: fruchtig, elegant, rassig

Gaumen: prickelnd, ausgewogen, harmonisch

Gastronomie: Ideal zum Aperitif, zu Spargel- und Süsswasserfischgerichten, zu weissem Fleisch oder reifem Bergkäse.

Serviertemperatur: 10–12°C

Terroir: Das Château de Vinzel liegt im Herzen der La Côte-Weinregion. Seine optimal der Sonne ausgesetzten Weingärten umfassen 8,5 ha an einem Stück und sind auf mit Gestein durchsetzten Moräneböden angepflanzt.

La Tour Blanche

Assemblage Blanc Vaud AOC 2009

Obrist, Vevey

Rebsorten: Chardonnay, Blauburgunder (weiss gepresst), Grauburgunder

Auge: glitzernde, goldgelbe Farbe

Nase: elegante Frucht

Gaumen: trocken, vollmundig, lebhaft, mit schönem Säuregehalt, harmonisch ausgewogen

Gastronomie: Ideal zu Vorspeisen, Spargelgerichten, Fischterrinen, Pasteten, Meeresfrüchten, weissem Fleisch und Hobelkäse.

Serviertemperatur: 9–12°C

Terroir und Weinbereitung: Die Trauben werden in den schönsten Parzellen der Obrist-Weinberge sorgfältig selektioniert und beim Eintreffen im Keller einer minutiösen Sönderung unterzogen. Das Traubengut wird nach Rebsorten getrennt vinifiziert und anschliessend teilweise in kleinen neuen Eichenbarriques ausgebaut.

Johannisberg La Guérite

Valais AOC 2009/10

Maurice Gay, Chamoson

Rebsorte: Johannisberg (Sylvaner)

Auge: blassgelb leuchtende Farbe

Nase: elegante Frucht, Mandelaromen

Gaumen: mineralische Aromen, vollmundig, schöne Persönlichkeit, harmonisch und elegant

Gastronomie: Ideal zum Aperitif, zu Spargeln, Sauerkraut, Curry- oder Trüffelgerichten, zu Bergkäse oder einem samtweichen Vacherin.

Serviertemperatur: 10°C

Terroir: Der Johannisberg entnimmt seinen Charakter den schieferhaltigen Böden seiner Anbauregion, dem Mittelwallis.

Das Weinhaus Obrist in Kürze

In der Welt des Weines ist der Name Obrist seit mehr als 150 Jahren ein Gütesiegel. Als Besitzer von berühmten Rebbergen vermarktet das Weinhaus Obrist über 600 verschiedene Crus, vor allem an die Gastronomie und den Endverbraucher.

Ein renommiertes Weinhaus

Das Weinhaus Obrist in Vevey, 1854 gegründet, ist im Besitz von namhaften Weinbergen wie Cure d'Attalens und Clos du Rocher, die sich von den Terrassen des Lavaux über das Chablais bis ins Mittelwallis erstrecken.

Grenzenloser Genuss

Nebst der Kelterung von Weinen aus den eigenen Rebbergen und Domänen widmet sich das Weinhaus Obrist mit grosser Leidenschaft der Entdeckung von hervorragenden Weinen aus allen Ländern. Das Sortiment umfasst zahlreiche ausserordentliche und exklusive Tropfen aus renommierten Anbaugebieten der ganzen Welt.

Eine anspruchsvolle Kundschaft

Das Weinhaus Obrist, führender Partner für die Gastronomie, bedient auch den Fachhandel und die Privatkundschaft. Ein massgeschneiderter Verbraucherservice, Winzer und Önologen, die mit zahlreichen Medaillen ausgezeichnet wurden und sich stets nach der Zukunft ausrichten, garantieren höchste Qualität und Kundenzufriedenheit.



Önologen: André Hotz, Paul Baumann und Eric Constantin

OBRIST
ARTISANS DU VIN DEPUIS 1854

Obrist SA Vins

Avenue Reller 26, Case postale 816

1800 Vevey 1

Tel. 021 925 99 25, Fax 021 925 99 15

obrist@obrist.ch

www.obrist.ch

Artisans du vin depuis 1854

Schweizer Weine (65 ha eigene Rebberge),

ausländische Weine: Europa, Übersee,

Champagner, Schaumweine

Spezialist für die Gastronomie

DIE GILDE-KULTUR

275 Gilde-Restaurants der Schweiz mit ein und derselben Philosophie

Die Gilde

Sinn, Zweck und Ziele

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen wurde 1954 gegründet. Der Patron eines Gilde-Betriebes weist sich als gelernter Koch und Pâtissier mit Abschlussprüfung über besondere Kenntnisse der nationalen und internationalen Küche aus. Er hat seinen Betrieb während mindestens zweier Jahre erfolgreich geführt.

Ein aufmerksamer, persönlicher Service, verbunden mit kompetenter Beratung in allen gastronomischen Belangen, verleiht dem Gilde-Betrieb eine ganz besondere Ambiance und lässt den Besuch zum Erlebnis werden. Die Zahl der Gilde-Mitglieder ist auf 300 limitiert.

Unter uns, für Sie

Mit der Gilde-Kultur definieren wir uns. Nach innen und aussen. Unter uns. Und für Sie. Als Spiegelbild unseres Wissens und Wollens. Knapp, klar und einprägsam.

Die Gilde-Mitglieder Gastgeber von Format

- Wir halten die Qualität der Dienstleistungen auf allen Stufen hoch.
- Wir stellen das Wohl des Gastes stets in den Mittelpunkt.
- Wir erheben die Freundlichkeit im Service zum obersten Prinzip.
- Wir sind bereit, uns permanent zu verbessern.
- Wir bieten eine Gastronomie, die vielseitig, flexibel und zeitgemäss ist, sowohl klassisch wie auch kreativ.
- Wir setzen uns für ein Preis-Leistungs-Verhältnis ein, das den Gast motiviert, wiederzukommen.
- Wir legen grössten Wert auf Hygiene, überdurchschnittliche Küchen- und Kellerleistungen sowie eine spezielle Ambiance.
- Wir führen periodisch Selbstkontrollen durch, um unsere Leistungen zu optimieren und stets möglichst hoch zu halten.

Der Gilde-Gast

Das Mass aller Dinge

Wir identifizieren uns voll und ganz mit den Wünschen unserer Gäste,

- weil das Wohlbefinden des Gastes an erster Stelle steht;
- weil wir in unseren Lokalen die persönliche Note pflegen;
- weil wir dem Gast bei jedem Besuch ein wirklich gutes Gefühl geben wollen;
- weil wir der persönlichen Betreuung des Gastes grösstes Gewicht beimessen.

Denn wir wollen aus Gästen Freunde des Hauses machen.

Die Gilde-Partner

Kooperation für Qualitätssicherung

Wir arbeiten zusammen mit bekannten inländischen Lieferanten, die unsere Gilde-Kultur voll mittragen. Damit stellen wir sicher, dass wir im Interesse der Gäste qualitativ hochstehende Produkte einkaufen.

Herzlich willkommen bei der Gilde!



DER GILDECLUB

Für Freunde und Fans der Gilde – es erwarten Sie viele attraktive Angebote

Der Gildeclub

Genuss mit vielen Privilegien

Guter Geschmack verbindet. Ob in Bern, Zürich, Gais, Matran oder Arosa: geniessen Sie die hervorragenden Gilde-Restaurants und nutzen Sie die Vorteile der Gildeclub-Mitgliedschaft.

Die Gilde-Restaurants bieten Ihnen eine kulinarische Vielfalt der besonderen Art. Werden Sie Mitglied der grossen Gilde-Familie und geniessen Sie die exklusiven Privilegien, Sie gehören zur Familie.

Geniessen Sie als Gildeclub-Mitglied unseren VIP-Service mit folgenden attraktiven Angeboten:

■ Veranstaltungen

Profitieren Sie vom monatlichen Veranstaltungsprogramm, das für VIP-Gäste organisiert wird. Sie haben die Möglichkeit, die Gilde-Köche bei internen Weiterbildungen und Sportanlässen kennenzulernen.

■ Gildeclub-Gourmetpass

Geniessen Sie in drei Gilde-Restaurants sechs Konsumationen im Wert von je mind. CHF 90.– und wir schenken Ihnen einen Gilde-Gutschein im Wert von CHF 30.–.

■ Gilde-Magazin

Der Spiegel des Gilde-Genusses – zweimal im Jahr halten wir Sie auf dem Laufenden, was die Gilde bewegt.

■ Gourmet Guide

Druckfrisch erhalten Sie jährlich den beliebten Gourmet Guide zugestellt.

■ SWICA-Kollektivvertrag

Nutzen Sie die Möglichkeit einer guten und preiswerten Krankenversicherung.

■ Lassen Sie sich als VIP von uns verwöhnen.

Bitte Coupon ausfüllen und einsenden an:
**Gilde etablierter Schweizer
Gastronomen, Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich**



Gildeclub – anmelden und geniessen

Beantragen Sie die Gildeclub-Mitgliedschaft zum Preis von CHF 60.– pro Person und Jahr. Paare profitieren von einem Spezialpreis und bezahlen CHF 100.– pro Jahr.

☐ Frau	☐ Herr
Vorname _____ Name _____	
Strasse _____	
PLZ _____	Ort _____
Telefon _____	Mobile _____
E-Mail _____	
Begleitperson/Partner	
☐ Frau	☐ Herr
Vorname _____ Name _____	
Ort/Datum _____ Unterschrift _____	

Die Mitgliedschaft im Gildeclub ist ohne jegliche Verpflichtungen und dauert ein Jahr ab Ausstelldatum. Mit der Bezahlung des Mitgliederbeitrags sind Sie berechtigt, von sämtlichen Clubvergünstigungen zu profitieren. Ihr persönlicher Mitgliederausweis und der Gildeclub-Gourmetpass werden Ihnen per Post zugestellt.



GILDE- BETRIEBE

Aargau

Aarburg, Hotel Krone, www.krone-aarburg.ch
Baden-Dättwil, Wirtschaft Täfern, www.taefern.ch
Baden-Ennetbaden, Hertenstein Panorama Restaurant, www.hertenstein.ch
Beinwil am See, Seehotel in Beinwil am See, www.seehotel-hallwil.ch
Boniswil, Restaurant Seeblick, www.seeblickhallwilersee.ch
Bözen, Restaurant Post, www.post-boezen.ch
Fislisbach, Landgasthof Linde, www.linde-fislisbach.ch
Frick, Hotel Engel, www.engel-frick.ch
Frick, Hotel Platanenhof, www.platanenhof.ch
Gontenschwil, Gasthof Bad Schwarzenberg, www.bad-schwarzenberg.ch
Kaiserstuhl, Fischbeiz Alte Post, www.fischbeiz.ch
Kallern, Restaurant Jäger-Stübli, www.jaeger-stuebli.ch
Lenzburg, Hotel-Restaurant Ochsen, Rest-Bar Satteltasche, www.ochsen-lenzburg.ch
Lenzburg, Wirtshaus zum alten Landgericht, www.landgericht.ch
Leuggern, Restaurant & Lounge Sonne, www.sonne-leuggern.ch
Niederrohrdorf, Restaurant Central, www.central-rohrdorf.ch
Rheinfelden, Restaurant Schlossgarten, www.restaurant-schlossgarten.ch
Schinznach Dorf, Wirtschaft zum Hirzen, www.hirzen.ch
Sins, Landgasthof Löwen, www.loewen-sins.ch
Wohlen, Gasthof Rössli, www.roessli-wohlen.ch
Wölflinswil, Landgasthof Ochsen, www.ochsen-woelflinswil.ch
Würenlingen, Hotel Restaurant zum Sternen, www.sternen-wuerenlingen.ch
Zofingen, Restaurant Federal, www.federal-zofingen.ch

Appenzell Innerrhoden

Appenzell, Hotel Landgasthof Eischen, www.eischen.ch
Appenzell, Landgasthof Sammelplatz, www.landgasthof-sammelplatz.ch
Weissbad, Gasthof Weissbadbrücke, www.weissbadbruecke.ch

Appenzell Ausserrhoden

Gais, Gasthof zum Hirschen, www.hirschen-gais.ch
Speicher, Idyllhotel Appenzellerhof, www.appenzellerhof.ch
Teufen, Erlebnis Waldegg, www.waldegg.ch
Teufen, Hotel zur Linde, www.hotelzurlinde.ch

Bern

Aeschi ob Spiez, Restaurant Panorama_Panoteca, www.restaurantpanorama.ch
Affoltern i. Emmental, Gasthof Sonne, www.sonne-affoltern.ch
Bern, Restaurant Harmonie, www.harmonie.ch
Bern-Oberbottigen, Hotel-Restaurant Bären, www.baeren-oberbottigen.ch
Brienz, Hotel Brienz, www.hotel-brienz.ch
Büren zum Hof, Restaurant Rössli Vinothek, www.vino-thek.ch
Busswil, Restaurant-Hotel Rössli, www.roessli-busswil.ch
Emmenmatt, Restaurant-Hotel Moosegg, www.moosegg.ch
Faulensee, Restaurant Hecht, www.hecht-faulensee.ch
Fraubrunnen, Gasthof zum Brunnen, www.suuremocke.ch
Gals, Restaurant Kreuz, www.kreuzgals.ch
Gerolfingen, Restaurant Züttel, www.restaurantzuettel.ch
Grindelwald, Hotel-Restaurant Kirchbühl, www.kirchbuehl.ch
Heiligenschwendi, Hotel-Restaurant Alpenblick, www.alpenblick.ch
Herrenschwanden, Wirtschaft zur Traube, www.traube-herrenschwanden.ch
Interlaken, Hotel-Restaurant Stella, www.stella-hotel.ch
Jegenstorf, Gasthof zum Löwen, www.loewen-jegenstorf.ch
Kandersteg, Hotel-Restaurant Blümlisalp, www.hotel-bluemlisalp.ch
Kandersteg, Waldhotel Doldenhorn, www.doldenhorn-ruedihus.ch
Krattigen, Restaurant-Hotel Seeblick, www.seeblick-krattigen.ch
Langnau i. Emmental, Gasthof zum goldenen Löwen, www.loewen-langnau.ch
Langnau i. Emmental, Hotel-Restaurant Hirschen, www.hirschen-langnau.ch
Lüscherz, Gasthof 3 Fische, www.3fische.ch
Lyss, Hotel Weisses Kreuz, www.kreuz-lyss.ch
Meiringen, Hotel Alpbach, www.alpbach.ch
Murzelen, Landgasthof Sternen, www.sternen-murzelen.ch
Orvin, Restaurant Cheval-Blanc, www.juragourmand.ch
Pieterlen, Hotel Restaurant Klösterli, www.kloesterli-pieterlen.ch
Reichenbach i. Kandertal, Gasthaus Bären, www.baeren-reichenbach.ch
Riffenmatt, Landgasthof Löwen, www.loewen-riffenmatt.ch
Sangernboden, Gasthof Hirschen, www.hirschen-sangernboden.ch
Schönbühl, Hotel-Landgasthof Schönbühl, www.gasthof-schoenbuehl.ch
Schwarzenburg, Gasthof Bären, www.baeren-schwarzenburg.ch
Steffisburg, Gasthof Landhaus, www.landhaus-steffisburg.ch
Steffisburg, Zurflüh's Bahnhofli, www.restaurant-bahnhof-steffisburg.ch
Trubschachen, Landgasthof Hirschen, www.hirschen-trubschachen.ch
Tschingel o. Gunten, Restaurant Seeblick, www.restaurant-seeblick.ch
Tschugg, Gasthof Rebstock, www.rebstock-tschugg.ch
Twann, Hotel-Restaurant Bären, www.baeren-twann.ch
Ursenbach, Landgasthof Hirsenbad, www.hirsrenbad.ch
Utzenstorf, Landgasthof Bären, www.baeren-utzenstorf.ch
Wasen i. Emmental, Hotel-Restaurant Lüderenalp, www.luederenalp.ch
Wilderswil, Hotel-Restaurant Alpenblick, www.hotel-alpenblick.ch
Wynigen, Gasthof zur Linde, www.landgasthof-linde.ch

Basel-Land

Eptingen, Landgasthaus Bad Eptingen, www.badeptingen.ch
Läufelfingen, Restaurant Rosengarten, www.rosen-garten.ch
Oberwil, Wirtschaft zum Rössli, www.roessli-oberwil.ch
Reinach, Gasthof Schlüssel, www.schluessel-reinach.ch

Basel-Stadt

Basel, Gasthof zum Goldenen Sternen, www.sternen-basel.ch
Basel, Restaurant St. Alban-Eck, www.st-alban-eck.ch

Fribourg

Flamatt, Hôtel du Moléson, www.moleson-flamatt.ch
Fribourg, Le Beausite Brasserie, www.le-beausite.ch
Fribourg, Restaurant du Grand-Pont, www.legrandpont.ch
Gempenach, Gasthaus zum Kantonsschild, www.kantonsschild.ch
Greng, Restaurant Schloss-Taverne, www.schloss-taverne.ch
Gruyères, Hotel-Restaurant La Fleur de Lys, www.hotelfleurdelys.ch
Kerzers, Restaurant Bären, www.baerenkerzers.ch
Lugnorre, Auberge des Clefs, www.aubergedesclefs.ch
Matran, Auberge du Tilleul
Ulmiz, Restaurant zum Bauernhof, www.bauernhof-ulmiz.ch

Genève

Genève, Restaurant Vieux-Bois, www.vieux-bois.ch

Glarus

Glarus, Wirtschaft Sonnegg
Netstal, Hotel Restaurant Schwert, www.schwert-netstal.ch

Graubünden

Alvaneu Dorf, Hotel-Restaurant Belfort, www.belfort.ch
Andiast, Hotel-Restaurant Postigliun, www.postigliun-andiast.ch
Bonaduz, Hotel Restaurant Alte Post, www.altepost-bonaduz.ch
Celerina-St. Moritz, Hotel Saluver, www.saluver.ch
Chur, Restaurant «Zum alten Zollhaus», www.zollhaus-chur.ch
Chur, Ristorante Ticino
Chur, Romantik Hotel Stern, www.stern-chur.ch
Davos Platz, Hänggi's Restaurant, www.haenggis.ch
Davos Platz, Ristorante da Damiano, www.da-damiano.ch
Disentis, Apart Hotel Rhätia, www.apparhotel-rhaetia.ch
Fuldera, Landgasthof Staila, www.hotel-staila.ch
Guarda, Hotel-Restaurant Meisser AG, www.hotel-meisser.ch
Klosters, The Rustico Hotel, www.rusticohotel.ch
Le Prese, Hotel La Romantica, Ristorante Giardino, www.laromantica.ch
Lenzerheide, Bergrestaurant Piz Scalottas, www.lenzerheide.com
Lenzerheide, Restaurant La Riva, www.la-riva.ch
Maienfeld, Gasthaus Alpenrose
Parpan, Hotel Alpina, www.hotelalpinaparpan.ch

Poschiavo, Hotel Suisse, www.suisse-poschiavo.ch
Poschiavo, Albergo Croce Bianca, www.croce-bianca.ch
Samnaun-Dorf, Hotel des Alpes, www.hotel-desalpes-samnaun.ch
Sedrun, Hotel-Restaurant Posta, www.posta-rueras.ch
Sils Maria, Hotel Chesa Margun, www.chesamargun.ch
Silvaplane, Hotel Bellavista, www.bellavista.ch
St. Moritz, Restaurant-Bar Cascade, www.cascadestmoritz.ch
St. Moritz-Celerina, Hotel Misani, www.hotelmisani.ch
Vulpera, Hotel Villa Maria, www.villamaria.ch

Jura

Courgenay, Hôtel du Boeuf, www.boeuf-courgenay.ch
Delémont, Hôtel Restaurant Victoria, www.victoria-delemont.ch

Luzern

Adligenswil, Gasthof Rössli, www.roessli-adligenswil.ch
Egolzwil, Gasthaus St. Anton, www.st-anton.ch
Eich, Hotel-Restaurant Vogelsang, www.vogelsang.ch
Entlebuch, Speiserestaurant Bahnhofli, www.bahnhoefli-entlebuch.ch
Escholzmatt, Restaurant Rössli, www.gasthofroessli.ch
Flühli, Hotel Kurhaus, www.kurhaus-fluehli.ch
Grossdietwil, Gasthaus Löwen, www.loewen-grossdietwil.ch
Hasle, Gasthaus Engel Hasle, www.engel-hasle.ch
Luzern-Littau, Hotel Thorenberg, Restaurant Maximo, www.thorenberg.ch
Luthern, Gasthaus zur Sonne, www.sonne-luthern.ch
Luzern, Hotel de la Paix, Restaurant Lapin, www.de-la-paix.ch
Malters, Hotel-Restaurant Kreuz, www.kreuz-malters.ch
Meggen, Hotel Balm, www.balm.ch
Rigi Kaltbad, Hotel Bergsonne, www.bergsonne.ch
Sempach, Gasthof Adler Sempach, www.adler-sempach.ch
Sigigen, Restaurant Pony, www.pony-sigigen.ch
Sursee, Restaurant-Hotel Bellevue am See, www.bellevue-sursee.ch
Urswil, Gasthof Huttli, www.huttli.ch

Neuchâtel

Cressier, Hôtel de la Croix-Blanche, www.croix-blanche.ch

Obwalden

Engelberg, Hotel-Restaurant Engelberg, www.hotel-engelberg.ch
Giswil, Hottel-Restaurant Bahnhof, www.bahnhofgiswil.ch
Kerns, Gasthaus Rose Kerns AG, www.rose-kerns.ch

St. Gallen

Alt St. Johann, Hotel-Restaurant Rössli, www.roessli-toggenburg.ch
Bad Ragaz, Wirtshaus Löwen, www.loewen.biz
Berneck, Gasthaus Ochsen Berneck, www.ochsen-berneck.ch
Buchs, Restaurant Schneggen, www.schneggen-buchs.ch
Bütschwil, Restaurant zum Hirschen, www.hirschen-buetschwil.ch
Flumserberg, Cafrida Stübli, www.cafrida.ch
Gams, Restaurant Zollhaus, www.zollhaus-gams.ch
Marbach, Schloss Weinstein, www.schlossweinstein.ch
Mosnang, Restaurant Bären, www.baeren-mosnang.ch
Neu St. Johann, Landgasthof Ochsen, www.landgasthof-ochsen.ch
Oberriet, Gasthof «Haus zur Eintracht», www.hauszureintracht.ch
Oberriet, Speiserestaurant Adler, www.adler-oberriet.ch
Oberschan, Restaurant Mühle, www.restaurantmuehle.ch
Rapperswil-Jona, Gasthaus Weinhalde, www.weinhalde.ch
St. Gallen, Hotel Metropol, Restaurant oPremier, www.hotel-metropol.ch
St. Gallen, netts Schützengarten, www.netts.ch
St. Gallen, Wildparkrestaurant Peter und Paul, www.peterundpaul-sg.ch
Thal a. Bodensee, Hotel-Landgasthof Schiff-Buriet, www.schiff-buriet.ch
Walenstadt, Hotel Restaurant Seehof, www.seehof-walenstadt.ch
Wil, Gasthaus Rössli, www.roessli-wil.ch
Wildhaus, Stump's Alpenrose, www.stumps-alpenrose.ch
Zuzwil, Gasthof Rössli, www.roessli-zuzwil.ch

Schaffhausen

Schaffhausen, Restaurant Gerberstube, www.gerberstube.ch
Stein am Rhein, Hotel Restaurant Rheinfels, www.rheinfels.ch
Stein am Rhein, Hotel-Restaurant Adler, www.adlersteinamrhein.ch
Stein am Rhein, Restaurant Rheingerbe, www.rheingerbe.ch
Thayngen, Landgasthof Hüttenleben, www.huettenleben.ch

Solothurn

Brittern, Gasthaus Drei Eidgenossen, www.dreieidgenossen.ch
Erlinsbach, Landhotel Hirschen, www.hirschen-erlinsbach.ch
Grenchen, Hotel-Restaurant-Fumoir Krebs, www.hotelkrebs.ch
Gunzgen, Wirtshaus Sonne, www.sonne-gunzgen.ch
Holderbank, Gasthof zum Kreuz, www.kreuz-holderbank.ch
Kestenholz, Eintracht Restaurant + Catering, www.eintrachtkestenholz.ch
Kienberg, Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, www.chalet-saalhoehe.ch
Kriegstetten, Romantik Hotel Sternen, www.sternen.ch
Mühledorf, Gasthof Kreuz, www.kreuz-muehledorf.ch
Niedergösgen, Restaurant Brücke, www.restaurant-bruecke.ch
Schönenwerd, Restaurant zum Wilden Mann, wildermann.homepage.ms
Solothurn, Restaurant zum alten Stephan AG, www.alterstephan.ch

Schwyz

Biberbrugg, Landgasthof Post, www.postbiberbrugg.ch
Einsiedeln, Hotel-Restaurant Linde, www.linde-einsiedeln.ch
Lauerz, Restaurant Rössli, www.roessli-lauerz.ch
Unteriberg, Landgasthof Rösslipost, www.roesslipost.ch

Thurgau

Amriswil, Gasthaus zum Ochsen, www.ochsen-amriswil.ch
Berg, Gasthaus zum Bahnhof, www.bahnhof-grewe.ch
Egnach, Landgasthof Seelust, www.seelust.ch
Erlen, Landgasthof Aachbruggli, www.aachbrueggli.ch
Ermatingen, Hotel Adler, Auberge Napoléon, www.adler-ermatingen.ch
Frauenfeld, Gasthof zum goldenen Kreuz, www.goldeneskreuz.ch
Frauenfeld-Erzenholz, Wirtschaft zur Hoffnung, www.hoffnung-erzenholz.ch
Islikon, Landgasthof Löwen, www.loewen-islikon.ch
Kreuzlingen, Restaurant Seegarten, www.seegarten.ch
Kreuzlingen, Restaurant Jakobshöhe, www.jakobshoehe.ch
Roggwil, Restaurant Linde, www.linde-roggwil.ch
Sirnach, Gasthaus Engel, www.engel-sirnach.ch
Tägerwilen, Hotel-Restaurant Trompeterschlössle, www.trompeterschloessle.ch
Uesslingen, Gasthof Traube, www.traube-dietingen.ch
Weinfelden, Gasthaus zum Trauben, www.trauben-weinfelden.ch
Weinfelden, Gasthof Eisenbahn, www.gasthof-eisenbahn.ch
Weinfelden, Restaurant Thurberg, www.thurberg.ch
Weinfelden, Wirtschaft zum Löwen, www.zum-loewen.ch
Wigoltingen Hasli, Landgasthof Wartegg, www.landgasthof-wartegg.ch

Ticino

Gerra (Gambaragno), Ristorante Roccobello, www.roccobello.ch
Intragna, Hotel-Ristorante Stazione / Da Agnese e Adriana, www.daagnese.ch
Locarno, Ristorante Da Valentino, www.ristorantedavalentino.ch
Lugano, Hotel Delfino, www.delfinolugano.ch
Mendrisio, Antico Grotto Ticino, www.grottoticino.ch
Olivone, Albergo Ristorante Arcobaleno, www.albergo-arcobaleno.ch
Ponte Brolla, Ristorante da Enzo, www.ristorantedaenzo.ch
Riva S. Vitale, Grotto Pojana, www.grottopojana.com
Ronchini, Hotel Ristorante Villa d'Epoca, www.villaepoca.ch

Uri

Flüelen, Hostellerie Sternen, www.bonetti.ch
Seedorf, Schloss A Pro, www.schlossapro.ch
Sisikon, Hotel Eden, www.hotel-eden-sisikon.ch

Vaud

Arzier, L'Union Auberge Communale d'Arzier, www.auberge-arzier.ch
Avenches, Hôtel Restaurant Lacotel, www.lacotel.ch
Avenches, Restaurant Des Bains, www.restaurantdesbains.ch
Glion, Hotel Victoria, www.victoria-glion.ch
Le Pont, Restaurant du Lac, www.restaurantdulaclepont.com
Lucens, Hôtel de la Gare, www.hoteldelagarelucens.ch
Nyon, Hostellerie du XVIe Siècle, www.16eme.ch
Préverenges, Hotel-Restaurant La Plage, www.hotel-laplage.ch
Villette, Restaurant «Le Villette», www.restaurant-le-villette.ch

Wallis-Valais

Baltschieder, Restaurant Baltschiederbach, www.baltschiederbach.ch
Bettmeralp, Hotel Alpfrieden, www.alpfrieden.ch
Ernen, Speiserestaurant Gommerstuba, www.gommerstuba.com
Gampel-Steg, Restaurant Bahnhof Relais Routiers
Grächen, Turm Hotel Grächerhof, Restaurant «Sacré Feu», www.graecherhof.ch
Haute-Nendaz, Restaurant Mont-Rouge, www.mont-rouge.ch
Leukerbad, Hotel-Restaurant Waldhaus-Grichtung, www.hotel-waldhaus.ch
Mörel-Brig, Hotel Relais Walker, www.relaiswalker.ch
Reckingen-Gluringen, Hotel-Restaurant Tenne, www.tenne.ch
Ried-Brig, Restaurant Zer Mili, www.zer-mili.ch
Saas-Fee, *****Ferienart Resort & Spa, www.ferienart.ch
Sion, Jardin-Restaurant «La Sitterie», www.lasitterie.ch
St. German, Restaurant Lauber, www.imlauber.ch
Zermatt, Hotel und Restaurant Ambiance, www.hotel-ambiance.ch

Zug

Baar, Menghini's Freihof, www.menghinis.ch
Hünenberg, Landgasthof Bützen, www.buetzen.ch
Morgarten, Grunder's Buechwaldli, www.buechwaeldli.ch
Neuheim, Hotel-Restaurant Schäfli, www.schaefli-neuheim.ch
Walchwil, Restaurant Sternen, www.sternen-walchwil.ch
Zug, Gasthaus Rathauskeller, www.rathauskeller.ch

Zürich

Bassersdorf, Restaurant Châlet Waldgarten, www.chalet-waldgarten.ch
Dürnten, Landhaus-Hotel Sonne Dürnten, www.sonne-duernten.ch
Fehraltorf, Gasthof zum Hecht, www.hecht-fehraltdorf.ch
Flaach, Restaurant Sternen, www.sternen-flaach.ch
Hausen am Albis, Hotel Löwen Betriebs AG, www.loewen-hausen.ch
Horgen, Landrestaurant Hanegg, www.hanegg.com
Meilen, Restaurant Schiffli
Sihlbrugg-Dorf, Hotel Krone, www.krone-sihlbrugg.ch
Stäfa, Gasthof zur Sonne, www.sonnesteafa.ch
Trüllikon, Landhotel Hirschen, www.hirschen-truellikon.ch
Uetikon am See, Landhotel Alpenblick, www.landhotelalpenblick.ch
Weiningen, Restaurant Winzerhaus, www.winzerhaus.ch
Wernetshausen, Restaurant Hohes Schölssli, www.hohes-schloessli.ch
Winterthur, Restaurant/Vineria Strauss, www.strauss-winterthur.ch
Winterthur, Restaurant Trübli, www.truebli-winterthur.ch
Zollikon, Gasthaus zum Rössli, www.roessli-zollikon.ch
Zürich, Restaurant Belvoirpark, www.belvoirpark.ch
Zürich, Restaurant Muggenbühl, www.muggenbuehl.ch

Deutschland

Kälberbronn, Hotel Restaurant Waldsägmühle, www.waldsaegmuehle.de

Fürstentum Liechtenstein

Vaduz, Restaurant Torkel, www.torkel.li

Von der Gilde empfohlen

Diese Unternehmen engagieren sich besonders für die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Darum wurden Sie mit dem Titel «Gilde-Partner» ausgezeichnet.

Bayshore SG/fish4future®, 4104 Oberwil, www.bayshore.ch
Berndorf Luzern AG, 6203 Sempach Station, www.berndorf.ch
BRAGARD AG, 4132 Muttenz, www.bragard.ch
Cash+ Carry Angehrn, 9201 Gossau, www.cca-angehrn.ch
Massimo Cerutti SA, 6883 Novazzano, www.caffe-cerutti.ch
Dettling & Marmot AG, 8305 Dietlikon, www.dettling-marmot.ch
DIWISA Distillerie, 6130 Willisau, www.diwisa.ch
FRISCH-FISCH MERCATO / Dörig & Brandl AG, 8952 Schlieren, www.der-frisch-fisch.ch
HUG Dubno AG, 5604 Hendschiken, www.dubno.ch
Duni AG, 6343 Rotkreuz, www.duni.com
Dyhrberg AG, 4710 Balsthal, www.dyhrberg.ch
Electrolux Professional AG, 5001 Aarau, www.electrolux-professional.ch
Feldschlösschen Getränke AG, 4310 Rheinfelden, www.feldschloesschen.com
Franke Kaffeemaschinen AG, 4663 Aarburg, www.franke.com
Fredy's AG, 5400 Baden, www.fredys.ch
frigemo ag, 2088 Cressier, www.frigemo.ch
Gastroconsult AG, 8046 Zürich,