



GUILDEmagazine

ASPERGES – MESSAGÈRES COLORÉES DU PRINTEMPS

Recettes de haut vol à cuisiner
Hommage à Ella & Hanspeter Trachsel



CHERS HÔTES



Avec le début de la saison des asperges, le printemps s’annonce comme la promesse d’une fête pour les sens. Cette noble délicatezze occupe une place de choix dans le magazine de la Guilde que vous tenez entre les mains. Après un lancement couronné de succès, il s’agit déjà du deuxième numéro de notre magazine qui paraîtra désormais deux fois par année.

Cette publication vous informe de toutes les nouveautés sur les établissements de la Guilde et vous propose, dans chaque numéro, de mettre l’accent sur un thème culinaire, l’enrichissant de recettes concoctées par les excellents cuisiniers de la Guilde. Chaque numéro consacre par ailleurs un hommage à une cuisinière ou à un cuisinier de la Guilde. Il s’agit aujourd’hui d’Ella et Hanspeter Trachsel, qui ont transmis les rennes de leur très réputé hôtel Landgast-

hof Schiff-Buriet sur les rives du lac de Constance à leur successeur après 42 années de brillant labeur.

Ce numéro est tout entier placé sous le signe du printemps et les délicates recettes à base d’asperges, créées exclusivement par les cuisiniers de la Guilde, devraient vous inspirer d’alléchantes créations!

En me réjouissant de vous retrouver pour le prochain numéro au mois d’août, je vous adresse mes meilleures salutations culinaires.

René F. Maeder
Président de la Guilde suisse
des Restaurateurs-Cuisiniers

ASPERGES – MESSAGÈRES COLORÉES DU PRINTEMPS

IMPRESSUM

© Copyright by
Bureau de la Guilde
Yvonne Graf
Alessandra Naldi
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zurich
Tél. +41 (44) 377 52 90
Fax +41 (44) 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrosuisse.ch

Édition et réalisation
Weber AG Verlag
Gwattstrasse 125
CH-3645 Thoune
Tél. +41 (33) 336 55 55
Fax +41 (33) 336 55 56
www.weberverlag.ch
mail@weberag.ch

Rédaction
René-François Maeder
Annette Weber
Sibylle Graf
Madeleine Hadorn

Parution
Bisannuelle, printemps/automne

Tirage
60 000 exemplaires

Éditions en
Allemand / français / italien

Impression
Swissprinters AG, CH-4800 Zofingen

Papier
Biber Furioso 90 gm²

Sommaire



Nouvelles de la Guilde

Editorial	Page 2
Petite cueillette d’asperges entre amis	Page 3
Culinary World Cup 2010 au Luxembourg	Page 3



L’histoire de l’asperge

Messagère sensuelle du printemps	Page 4
----------------------------------	--------



Hommage à

Ella et Hanspeter Trachsel, Landgasthof Schiff-Buriet, Thal	Page 5
---	--------



Bon à savoir

Petit manuel du café	Page 7
----------------------	--------



Recettes

Recettes des cuisines de la Guilde en Suisse	Page 8
La recette de couverture se trouve à la	Page 13



Vin recommandé

La culture de la Guilde	Page 14
Le Club de la Guilde	Page 15
Les établissements et les partenaires de la Guilde	Page 16

PETITE CUEILLETTE D'ASPERGES ENTRE AMIS

La traditionnelle amicale des asperges de la Guilde au Grosse Moos à Chiètres

Inspirée par la saison des asperges autochtones, la Guilde organise la désormais traditionnelle amicale des asperges le 30 mai. Dans un champ d'asperges du Grosse Moos, dans le Seeland bernois, les participants peuvent s'essayer à la récolte des asperges et passer des moments amicaux autour d'un apéritif et d'un menu de circonstance.

Au début de l'été, la rencontre de l'amicale des asperges de la Guilde de la région Berne-Plateau-Soleure est devenue une véritable tradition: les

participants – et pour la première fois les membres du Club de la Guilde – se réunissent à 10h30 au restaurant historique Bären de Chiètres. Ruedi Notz, propriétaire de la 9^e génération de l'établissement familial célèbre loin à la ronde pour ses spécialités à base d'asperges, conduit les curieux jusqu'aux champs d'asperges du Grosse Moos, vaste zone de culture maraîchère entre Chiètres et Müntschemier, dans le Seeland bernois.

Une fois sur place, les participants se font instruire sur la culture de l'asperge et sa récolte et ont tout loisir de s'essayer eux aussi à la cueillette de la délicieuse tige. «Les gens sont toujours fascinés par la quantité de travail qu'exige l'asperge», raconte Ruedi Notz. Après les efforts et par beau temps, un apéritif à base de vin blanc du vignoble du Mont Vully tout proche, de tresse paysanne et de salée, une spécialité du Seeland comparable à une pizza, vient clore l'excursion.

Des asperges entre amis
De retour au restaurant Bären, il est temps de savourer les asperges dans



Ruedi Notz, chef du traditionnel restaurant Bären à Chiètres, dans le Seeland, conduit les participants au champ d'asperges du Grosse Moos.

le cadre d'un repas de midi tout à fait traditionnel. «Après avoir découvert le dur travail qu'exige la cueillette des asperges, les participants n'en apprécient que davantage le menu», note Ruedi Notz. Outre les plaisirs culinaires, l'amicale des asperges de la Guilde du mois de mai fait également la part belle aux retrouvailles et aux contacts entre les participants. «Les échanges

professionnels s'accompagnent toujours d'échanges amicaux», raconte Urs Weyermann de l'hôtel-restaurant Hirschen à Langnau dans l'Emmental bernois, qui organise cette manifestation traditionnelle en sa qualité d'ambassadeur de la Guilde.

MÉDAILLE D'OR POUR LA RELÈVE DE LA GUILDE

Culinary World Cup 2010 au Luxembourg

Médaille d'or pour la Suisse: avec trois titres de championne du monde, deux titres de vice-championne du monde et dix médailles d'or, la Suisse est la nation la plus décorée au monde. L'équipe régionale de la Guilde fait également partie des lauréats du Culinary World Cup 2010 au Luxembourg.

«La médaille d'or nous a surpris», se souvient Ewald Michlig, propriétaire de l'hôtel-restaurant Tenne à Glurigen, en Valais. En novembre dernier, il faisait partie des membres de l'équipe de la Guilde ayant fait le déplacement jusqu'au Luxembourg, tout comme son père. Ses deux fils font en effet partie de l'équipe nationale junior, qui a déjà décroché un titre de championne

du monde et deux médailles d'or. L'équipe d'art culinaire de la Guilde a remporté deux fois l'or et le titre de vice-championne dans la catégorie des groupes régionaux. «La médaille d'or est un salaire bien mérité en regard des efforts fournis durant les trois années de préparation», se réjouit Stefan Staub, capitaine de l'équipe. Un succès durable pour l'art culinaire suisse, la coupe du monde se déroulant tous les 4 ans et faisant partie des concours les plus prestigieux du monde culinaire.

Vice-champions du monde (équipes régionales) de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers



MESSAGÈRE SENSUELLE DU PRINTEMPS

Une plante noble pour un plaisir sain

Une joie pour les sens: c'est ce que nous promet le début de la saison des asperges en avril. La production suisse convainc gourmets, personnes soucieuses de leur santé et amateurs de légumes par sa fraîcheur, ses bienfaits naturels et son bilan écologique exemplaire.

Venue d'Orient, l'asperge (en latin: asparagus) est cultivée en Suisse depuis plus de 500 ans. Depuis toujours, cette spécialité a son prix: il fut un temps où les plus pauvres devaient se contenter de salsifis en guise d'asperges. Dans les forêts, on la trouvait cependant encore à l'état sauvage. L'asperge est aussi considérée comme une plante médicinale: le Grec Hippocrate louait les effets positifs sur la digestion et l'action diurétique de l'asparagus officinalis. Avec sa teneur élevée en eau (94 %), l'asperge ne fournit que 140 calories ou 580 joules par kilo.

Le sol suisse convient bien à l'asperge, à laquelle on attribue un effet curatif mais également des propriétés aphrodisiaques. L'asperge pousse en Suisse orientale, dans les sols tourbeux du Seeland, sur les rives du Rhône en Valais et dans le Zürbiet, où le village de Flaach est célèbre pour sa production. La saison de l'asperge suisse est courte: elle n'arrive sur le marché qu'en avril ou en mai et se termine juste après le début de l'été, à la Saint-Jean (24 juin). Les importations d'asperges cultivées dans des contrées plus tempérées comme le Mexique, le Pérou, le Chili ou la Californie sont en revanche disponibles dès l'automne.

ON ATTRIBUE À L'ASPERGE UN EFFET CURATIF ET APHRODISIAQUE.

L'asperge locale a pourtant tout pour plaire: sa fraîcheur absolue, reconnaissable à sa peau humide et à ses feuilles fermées à la pointe, et son bilan écologique bien meilleur que celui des produits d'outre-mer.

Une variété haute en couleurs

Asperge blanche

Tendre et fine, l'asperge au teint de nacre est considérée comme une délicate. Poussant entièrement sous terre, à l'abri de la lumière, elle ne développe pas de chlorophylle. Sa récolte étant plus difficile, elle est généralement plus chère que les autres variétés. Les asperges blanches sont cultivées en Valais et dans la région de Flaach, et fréquemment importées de France, d'Espagne ou d'Italie.



Asperge verte

Poussant au-dessus du sol, elle produit davantage de chlorophylle, ce qui lui donne sa couleur verte. Exposée à la lumière, elle produit plus de substances aromatiques, d'où son goût rustique. Elle contient deux fois plus de vitamines que la blanche et ne doit pas être épluchée. L'asperge verte est aujourd'hui cultivée à l'est et au nord de la Suisse, mais aussi en Californie, au Mexique, au Chili et dans d'autres pays d'outre-mer.



Asperge violette

L'asperge violette contient 20 % de sucre en plus que l'asperge verte, c'est donc la plus douce de toutes. Au moment de la récolte, sa pointe émerge de quelques centimètres hors de terre, donnant à la tige sa couleur bleu-violette et son arôme délicat, fruité et soutenu. Elle devient verte à la cuisson. Elle provient généralement de France.



Asperge sauvage

L'asperge originelle pousse pleinement exposée à la lumière du soleil. Verte et mince, le bas de sa tige filandreux doit être coupé. Son goût prononcé a été redécouvert par la cuisine de haut vol, raison pour laquelle elle est devenue plus rare et plus chère. Les asperges sauvages poussent aussi en Suisse, la plupart viennent toutefois d'Italie et de France.



CRÈME BRÛLÉE ET RIBELMAIS EN GUISE D'ADIEUX

Retour en arrière sur 42 brillantes années à l'hôtel Landgasthof Schiff-Buriet, sur les rives du lac de Constance

Après 42 ans passés sur les rives du lac de Constance, Hanspeter et Ella Trachsel ont remis les rênes du célèbre hôtel Landgasthof Schiff-Buriet à Thal (SG) à leur successeur, non sans avoir dûment célébré leur départ.

Hanspeter Trachsel a créé un « menu d'adieux » : en entrée, salade d'automne et crêpes farcies d'épinards accompagnées de ribelmais. Hanspeter Trachsel a remis cette spécialité du Rheintal à base de farine de maïs grillée à l'honneur de sa carte il y a plusieurs années déjà. Le plat principal, à choix, était composé de trois sortes de poisson ou de filet garni de croquettes de mostbröckli créées pour l'occasion. Enfin, le dessert mariait trio de vermicelles, compote aux cerises et crème brûlée de l'Emmental.



Un apprenti passionné

On lit entre les lignes de ce menu d'adieux que notre homme est né et a grandi dans l'Oberland bernois. Après un apprentissage de de boulanger / pâtissier – « qui avait alors la réputation d'être un métier mal payé » – à Bienne, il rêve de devenir cuisinier. Une passion qui lui vient de sa mère, excellente cuisinière : « Elle préparait des mets traditionnels, bien assaisonnés, avec des produits simples », se rappelle Hanspeter Trachsel. Il trouve une place d'apprentissage de cuisinier au légendaire Touring de la Gare à Bienne, « le sommet de la cuisine et de la gastronomie. J'y ai tout appris, la cuisine traditionnelle, française et moderne. »

« IL SE PASSAIT TOUJOURS QUELQUE CHOSE ET J'AURAIS ENCORE 1000 IDÉES. »

Guilde et amour du détail

Hanspeter Trachsel rencontre sa future épouse à l'Expo de Lausanne, en 1964, alors qu'il est encore apprenti et occupe des postes saisonniers dans toute la Suisse. Ensemble, ils reprennent l'établissement des parents d'Ella Trachsel en 1968. L'hôtel Schiff-Buriet est situé à Thal, dans le canton de Saint-Gall, entre lac de Constance et Alpes appenzelloises. Cette ancienne boulangerie et moulin est propriété de la famille depuis 110 ans. Le couple renouvelle et agrandit les locaux et Hanspeter Trachsel choisit la cuisine traditionnelle et française comme base de son travail, se spécialisant dans les poissons du lac de Constance et les grillades au feu de bois. Malgré un agenda bien chargé, il trouve encore le temps d'assumer divers mandats : il s'engage dans l'association des cafetiers et restaurateurs, comme expert pour les examens et président de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers, dont il est encore président d'honneur. Avec son épouse, ils forment le premier et seul couple à avoir obtenu le diplôme de Maître d'Hôtel. Ils ont formé en tout 99 apprentis.

Successeur de haut niveau

Une tradition familiale touche à sa fin : Hanspeter et Ella Trachsel ont remis les rennes du « Schiff » à leur succes-



Hanspeter et Ella Trachsel ont passé la barre du célèbre hôtel Landgasthof Schiff-Buriet de Thal (SG) à leur successeur, célébrant leur départ.

seur quelques jours avant Noël 2010. C'est à la famille Werner Fuchs, de l'hôtel-restaurant Sulzberg à Rorschacherberg (SG) qu'est revenu cet honneur. Les filles des Trachsel n'ont « malheureusement pas choisi la gastronomie ». Werner Fuchs, ancien chef de cuisine au Schiff-Buriet, « dirigera parfaitement l'établissement, » prédit Hanspeter Trachsel. « Le moment est bien choisi pour passer le témoin à une jeune famille. »

Fête d'adieux et perspectives nouvelles

Durant trois mois, Ella et Hanspeter Trachsel ont servi 777 fois leur menu d'adieux, au prix amical de 42 francs. Une période au cours de laquelle le couple a célébré de nombreuses fêtes avec ses clients, ses fournisseurs, sa famille, et « tous ceux qui nous ont soutenus ». Si Hanspeter Trachsel reste

fidèle à la région du lac de Constance, il n'en a pas pour autant oublié sa terre natale et le village de Frutigen dans l'Oberland bernois. Il participe ainsi à l'ouverture d'un petit grill à Frutigen et a encore « un ou deux autres projets » en réserve.





Pour les maisons raffinées

Schwob
textiles of Switzerland

Schwob SA
Tissage de toiles
et entretien des textiles
Kirchbergstrasse 19
3401 Berthoud
Tél. 034 428 11 11
www.schwob.ch

LA MATURATION,
C'EST LE SECRET
DE LA PERFECTION.

Découvrez une bière délicieuse au goût résolument nouveau. Feldschlösschen Premium mûrit de manière optimale à une température basse, ce qui lui confère un arôme puissant absolument unique et sans arrière-goût amer.

www.feldschloesschen-premium.ch

PETIT MANUEL DU CAFÉ

Tradition et style en variations séduisantes

Si le café est à la fois style de vie, boisson pour la route et plaisir simple, c’est aussi et surtout une tradition.

Le café est l’un des breuvages les plus appréciées au monde et l’une des marchandises les plus importantes du négoce international. Aujourd’hui, près de 129 millions de sacs de 60 kg de café brut sont produits chaque année. Près de 99 % de la production sont composés des deux variétés principales, l’arabica et le robusta. Le Brésil est le plus important fournisseur mondial, suivi du Vietnam et de la Colombie. Le caféier est une plante sensible: les arbustes doivent être plantés et entretenus avec soin pour produire leurs fruits.

LA TORRÉFACTION DONNE AU CAFÉ SON PARFUM TYPIQUE

L’art de la préparation
La culture du café a une longue tradition: mentionné pour la première fois en Éthiopie au 9^e siècle, le café arrive au 14^e siècle en Arabie avec les esclaves, avant de conquérir l’Europe. Depuis l’ouverture des premières maisons de café à Venise, Oxford et Londres, beaucoup de choses ont changé: le café est devenu l’expression de son style de vie personnel, qu’il soit bu en route ou que l’on célèbre chaque étape de sa préparation. Les fabricants de machines et les designers

surfont sur cette tendance et proposent des solutions individuelles pour satisfaire la demande des amateurs les plus exigeants.

La plénitude de l’arôme
De nombreux facteurs influencent l’arôme du café: ce n’est qu’au moment de la torréfaction qu’apparaît le parfum typique des fèves et la saveur de café grillé. La bonne mouture et le dosage déterminent également le goût du café. Il faut 6 à 8 g de café moulu pour en préparer une tasse, environ 12 g de poudre s’il est lyophilisé. Les portions individuelles, sous forme de pads souples ou de capsules, sont déjà parfaitement dosées de café moulu. Une eau riche en minéraux et en oxygène et une température idéale entre 86 et 89 °C sont également très importantes.

De l’expresso au café au lait
Le café se décline en d’innombrables variations: l’**expresso** classique à l’italienne est préparé avec environ 7 g de café finement moulu et environ 50 ml de liquide. Sa crème dorée et marbrée et du sucre à volonté ne doivent pas manquer. Plus petit encore et particulièrement corsé, savoureux et aromatique, le **ristretto** est préparé avec autant de café mais la moitié moins de liquide. Quant au **café lungo**, c’est un expresso préparé avec plus d’eau, donc moins corsé.

Un **café macchiato** est un verre de lait chaud et mousseux enrichi d’un expresso, « macchiato » évoquant son



aspect légèrement taché. Le véritable **capuccino** est composé d’un expresso, de lait chaud et de mousse de lait, généralement saupoudrée d’un peu de cacao. Il doit son nom à la capuche des moines capucins, « capuccio » en italien. Enfin, le **café au lait** à la française est un double expresso ou un café filtre préparé avec beaucoup de lait chaud, parfois aussi mousseux, servi dans un bol.

Les variantes modernes
De nombreuses spécialités novatrices dotées de noms fantaisistes viennent s’ajouter aux classiques. Non contents de proposer des versions glacées, les coffe shops vendent ainsi du café à l’emporter à l’arôme de vanille ou garni de crème fouettée dans des go-

belets en styropore. Le café jouit d’une longue tradition mais ne cesse de se réinventer. Ce mélange prometteur de tradition et de modernité en fait un produit hors du commun.

ANNONCE

Pâtes Ernst – cuisine savoureuse.

La marque Ernst propose des produits extrêmement résistants à la cuisson destinés à la gastronomie. La recette spéciale garantit aux pâtes une structure particulièrement stable. Les pâtes conservent ainsi leur aspect et leur croquant, même gardées au chaud ou régénérées.





Swiss Premium Quality

www.pasta-premium.com

FEUILLETÉS AUX ASPERGES DU SEELAND ET RIS DE VEAU

Fusion entre exotisme et tradition

Ingrédients

Feuilletés
160 g de pâte feuilletée (découpée en forme d’asperge)
1 œuf
8 asperges vertes
4 asperges blanches

Ris de veau
500 g de ris de veau
1 cs de farine
1 cs d’huile d’olive

Sauce
2 dl de jus d’orange
1 peu de fécule de pomme de terre
50 g de beurre
1 peu de sel, poivre de Cayenne

Décoration
12 filets d’orange
4 tomates cerises
Quelques brins d’aneth frais



Restaurant Kreuz à Gals

Le restaurant Kreuz, à Gals, est une oasis de détente à l’écart de l’agitation de la vie urbaine, qui profite du climat modéré du Seeland, entre le lac de Bienne et celui de Neuchâtel. Christine et Michel Simitsch-Monney y servent une cuisine internationale dans une atmosphère agréable et confortable, invitant leurs hôtes à découvrir leurs délicates créations. La carte suit le rythme des saisons et fait ainsi la part belle aux asperges du Seeland au printemps. Le restaurant Kreuz ne mise pas uniquement sur la qualité de la cuisine mais également sur l’aménagement des locaux. Une philosophie qui donne aux hôtes l’occasion de se réjouir puisque la visite à Gals ne risque pas d’être décevante.

Préparation

Feuilletés
Abaissier la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 mm environ et y découper une asperge d’environ 12 x 3 cm. Disposer les morceaux de pâte sur une plaque et les laisser reposer 20 minutes au frais. Badigeonner d’œuf et faire cuire au four préchauffé à 200 °C. Éplucher les asperges. Cuire les asperges blanches 15 minutes et les vertes 8 minutes dans de l’eau légèrement salée.

Ris de veau
Rincer les ris de veau et les faire pocher 12 minutes dans le fond d’asperges. Les détailler en tranches, les assaisonner, les saupoudrer de farine et les faire dorer à l’huile d’olive.

Sauce
Porter le jus d’orange à ébullition, lier avec la fécule et monter la sauce au beurre. Saler et relever de poivre de Cayenne.

Finition
Couper les feuilletés en deux, dans le sens de la longueur, déposer les asperges chaudes sur le fond, garnir de ris de veau et napper de sauce à l’orange. Poser le couvercle en travers et décorer de filets d’orange, de tomates cerises et d’aneth.



 La Ferme (40)
Seelandstube (20)

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

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

Fermé le lundi et le mardi

Accès: entre Morat, Neuchâtel et Bienne

FÉRA DU LAC DE CONSTANCE ET MORILLES FRAÎCHES SUR LIT D’ASPERGES DU RHEINTAL

Toute la fraîcheur de l’eau, de la forêt et des champs



Ingrédients

- Féra du lac de Constance**
- 4 petites féras
 - 1 trait de jus de citron et de sauce Worcestershire
 - 4 pincées de sel blanc aux épices
 - 1 peu de farine pour saupoudrer
 - 1 bouquet de fines herbes fraîches (sauge, romarin, basilic, cerfeuil, aneth)
 - 50 g de beurre à rôtir
- Asperges du Rheintal**
- 8 asperges blanches
 - 8 asperges vertes
 - 1 peu de jus de citron, sel
 - 1 peu de sucre
 - 20 g d’oignons hachés
 - 20 g de beurre
 - 160 g de morilles fraîches
 - 1 peu de sel aux épices
 - poivre du moulin
 - 50 g de vin blanc
 - 10 g de Noilly-Prat
 - 10 g de cognac
 - 160 g de fumet de poisson
 - 2 dl de crème

Gasthaus Ochsen à Berneck

L’établissement est à la fois bistro de village et lieu de réunion des corporations et autres assemblées. La tradition du Gasthaus Ochsen, au cœur du village vigneron idyllique de Berneck, remonte au 17^e siècle. L’offre est imprégnée de la cuisine fraîche du marché, contemporaine et rehaussée de produits de qualité et de marque régionaux ou internationaux. La boucherie de la maison est la garantie de viandes irréprochables tandis que l’offre de spécialités fait la part belle aux mets traditionnels comme les tripes ou les plats à base d’abats.

Préparation

Féra du lac de Constance

Lever les filets des poissons de manière à les laisser attachés à la nageoire caudale. Hacher les fines herbes et en garnir l’intérieur des féras. Bien assaisonner. Relever l’extérieur des poissons de jus de citron et de sauce Worcestershire puis les tourner dans la farine. Faire dorer les féras dans du beurre et terminer la cuisson 3 minutes au four préchauffé à 150°C. Ajouter un peu de fines herbes hachées aux sucs de cuisson et en arroser le poisson au moment de servir.

Asperges du Rheintal

Porter l’eau à ébullition et y ajouter le jus de citron, le sucre et le sel. Cuire les asperges al dente. Faire suer les oignons dans le beurre, y ajouter les morilles lavées et coupées, assaisonner. Mouiller avec le vin blanc, le Noilly-Prat et le cognac, ajouter le fumet de



poisson puis $\frac{2}{3}$ de crème liquide. Faire réduire la sauce jusqu’à obtention de l’onctuosité souhaitée, rectifier l’assaisonnement. Fouetter le reste de la crème et l’incorporer à la sauce au moment de servir. Napper les asperges de sauce.

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

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

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

Fermé le jeudi et le dimanche soir

Accès: au centre du village, à côté de l’église protestante

FILET DE TRUITE FARCI ET VARIATIONS D'ASPERGES DE L'EMMENTAL

Trio d'asperges

Ingrédients

Salade d'asperges

- 80 g d'asperges de l'Emmental
- 40 g de chanterelles marinées
- 30 g de légumes en dés (carottes, céleri, carottes jaunes, poireau)
- 1 brin de cerfeuil, frais
- 1 cl d'huile d'olive, pressée à froid
- 5 cl d'huile au citron
- 5 cl de vinaigre de vin rouge
- sel, poivre

Purée d'asperges

- 100 g d'asperges de l'Emmental
- 10 g de beurre
- 10 g d'huile d'olive, pressée à froid

Gelée d'asperges

- 80 g d'asperges de l'Emmental
- ½ feuille de gélatine
- 1 g d'agar-agar

Filet de truite farci

- 1 filet de truite à chair rouge, frais
- 10 g de fines herbes du jardin
- 10 g d'ail des ours
- 20 g de farce pour le poisson



Hôtel Moosegg à Emmenmatt

La vue magnifique n'est pas le seul atout du « Moosegg ». Le restaurant et la cuisine sont probablement plus élégants, plus créatifs et plus variés que le nom de l'établissement ne laisse à penser. L'ambiance familiale et empreinte de simplicité est toutefois typique de l'Emmental. Respirer l'air pur à pleins poumons, admirer le paysage, savourer les découvertes culinaires et vivre la culture comme un émerveillement : sur le Moosegg, tout est possible.



Préparation

Salade d'asperges

Couper les asperges de l'Emmental en petits dés, les chanterelles en petits morceaux. Effeuille le cerfeuil et le hacher grossièrement. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire sauter rapidement les légumes. Saler, poivrer et relever de cerfeuil. Mettre le tout dans un saladier et mariner dans l'huile au citron et le vinaigre de vin rouge.

Purée d'asperges

Cuire les asperges dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les réduire en purée avec l'huile d'olive et le beurre. Saler et poivrer.

Gelée d'asperges

Cuire les asperges dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres et les réduire en purée. Assaisonner, ajouter la gélatine diluée et l'agar-agar, réserver au frais.

Filet de truite farci

Saler et poivrer le filet de truite. Mélanger les fines herbes et l'ail des ours à la farce et en garnir le filet avant de le replier. Rouler le tout dans du film alimentaire et étuver au steamer 20 minutes à 62 °C. Laisser refroidir et couper en morceaux.



Restaurant (250)

Restaurant-hôtel Moosegg
Nicole Wullschleger et Daniel Lehmann
Moosegg, 3543 Emmenmatt

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

Fermé le dimanche dès 17 h de décembre à mars et le lundi/mardi. Fermé le lundi d'avril à novembre.

Accès: depuis Langnau, Burgdorf, Berne

FILET DE COCHON LAINEUX AVEC JAMBON DE CAMPAGNE FUMÉ ET DUO D’ASPERGES

Plat principal avec effet surprise



Ingrédients

Asperges	
500 g	d’asperges vertes, fines
500 g	d’asperges blanches, fines
Filet	
100 g	de découpes de filet de porc
0,5 dl	de crème entière
3 g	de fleur de sel
	poivre
2 traits	de sauce Worcestershire
Filet	
600 g	de filet de cochon laineux
15	tranches de jambon de campagne fumé

Landgasthof à Meggen

Particulièrement charmante, cette auberge de campagne est située dans les environs verdoyants de Lucerne, où modernité et caractère campagnard se marient de manière résolue et réussie. L’établissement familial, habilement dirigé depuis 150 ans, offre sérénité, confort et harmonie, sans oublier des créations d’une fantaisie exceptionnelle et une cave à vins exclusive. Que ce soit au bistrot ou au restaurant plus distingué «La Pistache», les instants de plaisir sont ici à l’ordre du jour.

Préparation

Asperges

Travailler les découpes de filet et la crème entière au cutter jusqu’à obtention d’une masse et l’assaisonner de fleur de sel et de poivre. Couper les pointes des asperges vertes en tronçons de 4 cm de long et les disposer sur le pourtour d’un anneau. Dresser la masse à la viande au centre avec une poche à douille. Cuire à la vapeur 10 minutes environ. Éplucher les asperges blanches et les cuire environ 4 minutes dans l’eau salée. Les rafraîchir dans l’eau glacée.

Filet

Saler et poivrer le filet de porc et l’entourer de jambon de campagne fumé. Le saisir de tous les côtés dans une poêle puis terminer la cuisson au four 8 minutes à 180 °C. Le laisser reposer ensuite 10 minutes à 50 °C.

Finition

Détacher les asperges vertes du moule rond et les poser au centre de l’assiette. Faire suer les asperges blanches dans du beurre et les relever d’un peu de sel et de sucre. Trancher les filets et les dresser avec un peu de jus au vin rouge et de sauce à la crème.



Bistrot
La Pistache

Hôtel Balm
Beat et Sandra Stofer
Balmstrasse 3, 6045 Meggen

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

Restaurant fermé le lundi et le mardi

Accès: route principale depuis Lucerne/
Küssnacht am Rigi (ancienne route
du Gothard)



Un triple atout pour votre gastronomie



Notre assortiment diversifié



Notre service & assistance technique



La fiabilité de notre logistique

Le centre suisse de compétence gastronomie

Faites confiance à Scana - votre centre de compétence restauration. Nous vous offrons non seulement un vaste choix de produits, mais nous vous conseillons aussi et soutenons votre établissement par de multiples prestations de service après-vente. Avec Scana, vous avez à vos côtés un partenaire restauration sur lequel vous pouvez compter dans tous les domaines. Misez sur nous et régalez vos hôtes avec une qualité de restauration supérieure.



Votre vrai partenaire en gastronomie

Scana Alimentation SA
www.scana.ch

Jambon cru des Grisons

Parfait avec les asperges

flurina



Exclusivement chez

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch

Cash+Carry
CC A Angehrn
Frische für Töpfe

www.cca-angehrn.ch



OEHRLI AG
VERKAUF + BERATUNG
EMMEN CENTER
Schürzen + Berufsmode



Spezialist für modische und funktionelle Berufsmode von A...rzt bis Z...immermann! 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



Pour moi, la meilleure des médecines, c'est
un conseil médical à toute heure

Le conseil téléphonique sante24 vous met en relation directe avec des médecins et du personnel médical expérimentés. Ceux-ci répondent à vos questions en cas de maladie, d'accident, de prévention ou de grossesse. Sur demande, ils se chargent d'obtenir un rendez-vous chez le médecin dans les plus brefs délais. 7 jours sur 7, 24 heures sur 24, gratuitement. **sante24: tél. 044 86 86. www.swica.ch**

POUR LA MEILLEURE DES MÉDECINES. AUJOURD'HUI ET DEMAIN.

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



CARPACCIO DE VEAU AVEC JAMBON CRU ET PANNA COTTA D’ASPERGES VERTES

Combinaison toute en finesse en entrée



Ingrédients

Carpaccio

- 200 g de joues de veau (pointe, aiguillette)
- 100 g de jambon bio au sel marin d’Uelihof Horw LU
- 20 g d’épinards
- 20 g de ricotta
- 1 pointe de couteau de zeste de citron râpé, pour parfumer
- fleur de sel
- poivre du moulin

Panna cotta

- 200 g d’asperges vertes, coupées fin
- 300 g de crème
- 100 g de crème
- 2 feuilles de gélatine
- sel, poivre, vanille

Gasthof Rössli à Adligenswil

Sous le soleil d’Adligenswil, le Gasthof Rössli – anciennement Adler – consacre la fusion entre tendances et tradition. À la lecture de la carte, les hôtes se laissent volontiers tenter par l’expérience: les cuisiniers du Rössli ont étudié les vieux livres de cuisine, ont retrouvé d’anciennes recettes et les ont dépoussiérées pour préparer leurs classiques. Ils servent en toute légèreté des mets adaptés à l’esprit du temps, combinés à une carte des vins variée, faisant honneur aux plus grands maîtres de la gastronomie.

Préparation

Carpaccio

Faire préparer la viande de veau par son boucher préféré en paillard fin (escalope mince). Réduire les épinards en purée et les mélanger à la ricotta. Ajouter un peu de zeste de citron râpé. Tartiner le mélange de manière uniforme sur l’escalope et le recouvrir de jambon cru. Rouler délicatement le tout et placer au congélateur. Une fois la viande congelée, la détailler finement à la trancheuse. Badigeonner l’assiette d’un peu d’huile et y disposer les tranches de carpaccio pour éviter qu’elles collent. Badigeonner les tranches de viande d’un peu d’huile et les saupoudrer de fleur de sel et de poivre.

Panna cotta

Cuire les asperges dans la crème jusqu’à tendreté. Faire tremper la gélatine dans de l’eau froide. Réduire les asperges et la crème en purée et filtrer. Dissoudre la gélatine dans le mélange encore chaud. Saler, poivrer et relever d’un peu de vanille. Bien saler le mélange pour éviter qu’il ne paraisse fade une fois froid. Fouetter le reste de la crème sans qu’elle soit trop ferme et l’incorporer à la masse refroidie. En remplir de petits verres ou des moules faciles à démouler. Si la panna cotta est servie démoulée, il est conseillé d’utiliser une troisième feuille de gélatine.

Conseil: servir avec de la salade et des herbes fraîches.



Gaststube (50)
À la carte (40)
Salles pour banquets (10–120)

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

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

Fermé le mercredi et le jeudi

Accès: à 5 km au-dessus de Lucerne

ASPERGES ET VIN

«Légume des rois», «saveur de printemps», «ivoire gastronomique», les éloges ne manquent pas autour de l’asperge qui fascine toujours autant les gourmets à la saison du renouveau!

Les saveurs culinaires vont de pair avec le plaisir de déguster un cru hors du commun. En partenariat avec la maison Obrist, la **Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers** vous propose une sélection savoureuse de crus qui accompagnent à merveille les mets aux asperges, servis chauds ou froids.

Vins recommandés par Obrist

Château de Vinzel Grand Cru

Vinzel, La Côte AOC 2009/10
Obrist Vevey

Cépage: Chasselas

Robe: d’un beau jaune clair

Nez: fruité, élégant, racé

Palais: étincelant, vif, bel équilibre et magnifique rondeur

Gastronomie: idéal à l’apéritif, accompagne à merveille les mets aux asperges, poissons d’eau douce, viandes blanches et fromages d’alpage.

Température de service: 10–12 °C

Terroir: le Château de Vinzel est situé au cœur de la région viticole de La Côte. Ses vignes, idéalement exposées, comptent 8,5 ha d’un seul tenant et sont complantées sur des sols caillouteux de moraines.

La Tour Blanche

Assemblage blanc Vaud aoc 2009
Obrist, Vevey

Cépages: Chardonnay, Pinot Noir (pressé en blanc), Pinot Gris

Robe: belle couleur dorée, brillante

Nez: élégant et fruité

Palais: sec, puissant et vif, équilibré, doté d’une belle teneur en acidité

Gastronomie: accompagne idéalement les entrées, mets aux asperges, terrines de poissons, fruits de mer, viandes blanches et rebibes.

Température de service: 9–12 °C

Terroir et vinification: les raisins sont cueillis manuellement dans nos meilleures parcelles. A leur arrivée en cave, ils sont triés minutieusement. Ensuite, ils sont vinifiés séparément par cépage, puis élevés partiellement en cuves inox et en barriques de chêne neuves.

Johannisberg La Guérite

Valais AOC 2009/10

Maurice Gay, Chamoson

Cépage: Johannisberg (Sylvaner)

Robe: d’un jaune pâle étincelant

Nez: fruité élégant, arômes d’amande

Palais: somptueux arômes minéraux, d’une ampleur et d’un caractère affirmés, riche

Gastronomie: accompagne volontiers les apéritifs, les asperges, la choucroute, les mets au curry ou aux truffes, les fromages d’alpage ou le vacherin.

Température de service: 10 °C

Terroir: issu des coteaux du Valais central, ce Johannisberg tire son caractère unique des sols schisteux de la région.

La maison Obrist en bref

Dans le monde du vin, la signature Obrist est un label de qualité depuis plus de 150 ans. Propriétaire de domaines viticoles réputés, la maison Obrist commercialise plus de 600 crus, principalement à la gastronomie et directement au consommateur.

Une maison de renommée

La maison Obrist à Vevey, fondée en 1854, est propriétaire de vignobles de grand renom, tels que la Cure d’Attalens et le Clos du Rocher, qui s’étendent depuis les terrasses de Lavaux, en passant par le Chablais, jusque dans le Valais central.

Des vins d’ici et d’ailleurs

À côté de ses propres vignes et domaines, la maison Obrist joue le rôle de découvreur de grands vins. L’assortiment comprend des vins suisses de prestige, ainsi que bon nombre de crus extraordinaires, typés et originaux, issus de vignobles réputés du monde entier.

Une clientèle exigeante

En tant que société de référence dans son secteur, Obrist commercialise ses crus auprès de la gastronomie, des revendeurs spécialisés et de la clientèle particulière. Un service à la clientèle sur mesure, des vigneron et œnologues tournés vers l’avenir, distingués par de nombreuses médailles, sont garants de la qualité et assurent la satisfaction de la clientèle.



Œnologues: André Hotz, Paul Baumann et Eric Constantin



Obrist SA Vins
Avenue Reller 26, Case postale 816
1800 Vevey 1
Tél. 021 925 99 25, fax 021 925 99 15
obrist@obrist.ch
www.obrist.ch

Artisans du vin depuis 1854
Vins suisses (65 ha de vignes),
vins étrangers: Europe, outre-mer,
Champagne, vins effervescents
Spécialiste pour la gastronomie

LA CULTURE DE LA GUILDE

275 restaurants de la Guilde en Suisse et une philosophie partagée

La Guilde. Sens, but et objectifs

La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers a été fondée en 1954. Le patron d'un établissement membre de la Guilde possède un diplôme de cuisinier et de pâtissier ainsi que des connaissances particulières de la cuisine nationale et internationale. Il dirige son entreprise avec succès depuis au moins deux ans.

Un service personnel et attentif marié à des conseils compétents en matière gastronomique donnent aux établissements de la Guilde une ambiance particulière. S'y rendre devient un événement. Le nombre de membres de la Guilde est limité à 300.

Entre nous, pour vous

C'est la culture de la Guilde qui nous définit. Vers l'intérieur comme vers l'extérieur. Entre nous. Et pour vous. La Guilde est un miroir de notre savoir et de notre volonté. Sa culture est claire et nette.

Les membres de la Guilde

Des hôtes qui ont de l'envergure.

- Nous maintenons la qualité des prestations à un haut niveau, à tous les échelons.
- Nous plaçons toujours le bien-être de nos convives au centre de l'attention.
- Un service amical est notre principe prioritaire.
- Nous sommes prêts à nous améliorer en permanence.
- Nous proposons une gastronomie variée, flexible et moderne, à la fois classique et créative.
- Nous nous engageons pour un rapport qualité/prix motivant le client à revenir.
- Nous accordons une grande importance à l'hygiène, à des prestations au-dessus de la moyenne en matière de cuisine et de service ainsi qu'à une ambiance particulière.

- Nous effectuons régulièrement des auto-contrôles afin d'améliorer nos prestations et de les maintenir à un niveau toujours élevé.

L'hôte de la Guilde, la mesure de toute chose

Nous nous identifions pleinement aux souhaits de nos convives,

- car leur bien-être est au centre de l'attention;
- car nous donnons une touche personnelle à nos établissements;
- car nous voulons que les convives ressortent toujours satisfaits de notre établissement;
- car nous accordons beaucoup d'importance au suivi du client.

Nous voulons faire de nos hôtes les amis de la maison.

Les partenaires de la Guilde

Coopération pour assurer la qualité

Nous travaillons avec des fournisseurs suisses bien connus, qui partagent notre culture de la Guilde. Nous nous assurons ainsi d'acheter des produits de première qualité, dans l'intérêt de nos hôtes.

Bienvenue dans la Guilde!



GUILDECLUB

Pour les amis et les fans de la Guilde Des offres intéressantes vous attendent

Guildeclub

Plaisir et privilèges

Le bon goût crée des liens. Que ce soit à Berne, Zurich, Gais, Matran ou Arosa: appréciez les excellents restaurants de la Guilde et profitez des avantages que vous offre le Guildeclub.

Les restaurants de la Guilde vous offrent une diversité culinaire semblable à nulle autre. Devenez membre de la grande famille de la Guilde et profitez de privilèges exclusifs.

En tant que membre du Guildeclub, vous faites partie de la famille et profitez de notre service VIP et des offres attrayantes suivantes:

■ Manifestations

Profitez du programme de manifestations mensuel organisé pour les hôtes VIP. Vous avez la possibilité de faire la connaissance des cuisiniers de la Guilde lors de formations internes ou de manifestations sportives.

■ Passeport Gourmet-Guildeclub

Dans trois restaurants de la Guilde, vous dégustez six consommations d'une valeur d'au moins CHF 90.– et nous vous offrons un bon de la Guilde d'une valeur de CHF 30.–.

■ Magazine de la Guilde

Le miroir aux saveurs de la Guilde. Deux fois par année, découvrez l'essence de la Guilde.

■ Guide gastronomique

Chaque année, vous recevez le guide gastronomique fraîchement sorti de presse.

■ Contrat d'assurance collective SWICA

Profitez d'une bonne assurance-maladie à prix avantageux.

■ Laissez-nous vous traiter simplement comme un VIP!



Guildeclub – s'inscrire et apprécier

Devenez membre du Guildeclub au prix de CHF 60.– par personne et par année. Les couples profitent d'un tarif spécial et ne paient que CHF 100.– par année.

☐ Madame ☐ Monsieur

Prénom _____ Nom _____

Rue _____

NPA _____ Lieu _____

Téléphone _____ Téléphone portable _____

E-mail _____

Accompagnant / partenaire

☐ Madame ☐ Monsieur

Prénom _____ Nom _____

Lieu / date _____ Signature _____

L'affiliation au Guildeclub est sans engagement et dure une année à partir de la date d'inscription. En payant la cotisation, vous avez le droit de profiter de toutes les réductions offertes par le club. Votre carte de membre personnelle et le passeport gourmand du Guildeclub vous seront envoyés par la poste.

Coupon à compléter et à renvoyer à:
**Guilde suisse
des Restaurateurs-Cuisiniers
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurich**



LES ÉTABLISSEMENTS DE LA GUILDE

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.suuermocke.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
Escholz matt, 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, Hotel-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-saahoehoe.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, www.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
Tägerswilen, 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 Buechwäldli, 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

Recommandé par la Guilde

Les entreprises suivantes s’engagent tout spécialement pour la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers. Ils se sont vu remettre le titre de «Partenaire de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers ».

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, <