

GILDEmagazin

NATÜRLICHER GENUSS

Verjus – Geschmack
der Ewigkeit

Frühlingserwachen
am Bach
und im Auenwald

Spitzenrezepte mit
natürlichen Produkten



LIEBE GÄSTE



Kennen Sie das wunderbare Gefühl, an einem schönen Frühlingsmorgen durch den Wald zu wandern und dabei für einen Augenblick den Alltag zu vergessen? Oder umgekehrt, in der Abgeschiedenheit der Natur, mit durchlüftetem Kopf ein seit langem hängiges Problem zu lösen?

Wenn Sie denken, dieses wunderbare Gefühl zu kennen, es aber leider etwas wenig auszukosten, kann ich Ihnen beipflichten. Mit Betonung auf «leider»! Dabei würde gerade der Frühling eine wunderbare Palette an natürlichem Genuss bieten. Beim Erleben der erwachenden Natur oder beim Kreieren von neuen Gerichten mit Wildkräutern.

Es freut mich, Ihnen mit dem vorliegenden Magazin Neuheiten aus den Gilde-Betrieben und, bereits als Tradition, die Hommage an eines unserer Mitglieder zu präsentieren.

Beim kulinarischen Schwerpunktthema beleuchten wir ein sehr altes Produkt, das sich einer immer grösseren Beliebtheit erfreut: Verjus, den «Grünsaft». Milder als Essig und im Aroma feiner und vielfältiger als Zitronensaft – natürlicher Genuss!

R. F. Naldi

GILDE-FACTS

273 Betriebe gesamtschweizerisch
46 Partnerfirmen
126 Passivmitglieder

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen wurde 1954 gegründet. Sie ist eine Fachvereinigung von ausgewiesenen Köchen, die zugleich Inhaber eines gastronomischen Betriebes sind.

Gilde-Kochtag: 1. September 2012

– Persönlicher Service
– Kompetente Beratung
– Spezielle Ambiance



NATÜRLICHER GENUSS

Inhaltsverzeichnis



GILDE-NEWS

Neue Gilde-Mitglieder
Generationenwechsel
Neue Gilde-Partner

Seite 3
Seite 3
Seite 3



GILDE SAVOIR VIVRE

Verjus – Geschmack der Ewigkeit
Gilde Gutscheine

Seite 4
Seite 4



GILDE À LA CARTE

Rezepte aus Gilde-Küchen
Rezept Titelseite

Seite 7
Seite 10



GILDE À POINT

Frühlingserwachen am Bach und im Auenwald

Seite 8



GILDE-ADRESSEN

Gilde-Betriebe

Seite 15



GILDE-PARTNER

Perfekte Momente für Weine
Trendsetter im Outdoor-Bereich
Quöllfrisch mit Gerste aus höchstgelegenen Anbau Europas
White Secco verzaubert die Schweiz

Seite 5
Seite 12
Seite 14
Seite 16

IMPRESSUM

© Copyright
by Gilde-Geschäftsstelle
Alessandra Naldi Windler
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. +41 (0) 44 377 52 90
Fax +41 (0) 44 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrosuisse.ch

Verlag & Realisation
Weber AG Verlag
Gwattstrasse 125
CH-3645 Thun / Gwatt
Tel. +41 (0) 33 336 55 55
Fax +41 (0) 33 336 55 56
www.weberverlag.ch
mail@weberag.ch

Redaktion
René-François Maeder
Annette Weber
Katharina Dunigan
Beat Straubhaar

Erscheinung
2x jährlich Frühling / Herbst

Auflage
35 000 Exemplare

Sprachausgaben
Deutsch / Französisch / Italienisch

Papier
Profimatt 90 gm²

Fotos Rezepte
Marcus Gyger, Winterthur / Wohlen BE
www.marcusgyger.ch

ISSN
1664-3801

NEUE GILDE-MITGLIEDER



Angehrn Andi

Wasserschloss Hagenwil
8580 Hagenwil b. Amriswil
www.schloss-hagenwil.ch



Baumann Guido

Restaurant Krone
8272 Ermatingen



Flury Valentin

Auberge Les Viviers
2800 Delémont
www.lesviviers.ch



Heinzer Marco

Landgasthof Seeblick
8841 Gross
www.landgasthof-seeblick.ch



Hollatz Christian

Restaurant Albula
7522 La Punt
www.restaurant-albula.ch



Hüsser Bernhard

Gourmanderie Moléson
3011 Bern
www.moleson-bern.ch



Huguenin Christelle

Restaurant la Parenthèse
2300 La Chaux-de-Fonds
www.la-parenthese.ch



Invernizzi Reto

Landgasthof Kemmeriboden-Bad
6197 Schangnau
www.kemmeriboden.ch



Jucker Thomas

Gasthaus Linde
8274 Tägerwilten
www.gasthauslinde.ch



Jungo Hans

Restaurant Schwarzseestärn
1716 Schwarzsee
www.schwarzseestaern.ch



Koller Fredi

Restaurant Grüntal
9450 Altstätten
www.gruental-altstaetten.ch



Meyer René

Hotel Posta Veglia
7031 Laax
www.postaveglia.ch



Niederhäuser Andrea

Tonis Ristorante
2502 Biel
www.tonis-biel.ch



Notz Ambros

Restaurant Bädli-des bains
3280 Murten
www.desbains-murten.ch



Ostinelli Ivo

Restaurant du Basset
1815 Clarens
www.restaurant-du-basset.ch



Roggen-Riechsteiner Moritz

Hotel Restaurant Feld AG
6208 Oberkirch
www.hotel-feld.ch



Seiler Nicolas

Hotel Restaurant Alfa Soleil
3718 Kandersteg
www.alfasoleil.ch



Stöckli Robert

Hotel Ochsen
5630 Muri
www.ochsen-muri.ch

Wichtiger Termin für
Gilde-Mitglieder und Gilde-Partner:

Gilde-Generalversammlung

Montag, 7. Mai 2012 in Luzern

Wir freuen uns auf einen abwechslungsreichen und interessanten Tag!

GENERATIONEN-WECHSEL



**von Henderson Johnny
auf Henderson Tamara**

Restaurant Larix
Obere Albertstrasse 9
7270 Davos Platz
www.hotel-larix.ch



**von Infanger Robert
auf Infanger Thomas**

Hotel Engelberg
Dorfstrasse 14
6390 Engelberg
www.hotel-engelberg.ch



**von Staub Karl
auf Staub Roger**

Hotel Restaurant Schäfli
Dorfstrasse 3
6345 Neuheim
www.schaeffli-neuheim.ch

NEUE GILDE-PARTNER

Ceposa AG

Hafenstrasse 4, 8280 Kreuzlingen
Tel. 071 677 30 30, Fax 071 677 30 20
info@ceposa.com, www.ceposa.com



Sbrinz Käse GmbH

Merkurstasse 2, 6210 Sursee
Tel. 041 914 60 60, Fax 041 914 60 61
info@sbrinz.ch, www.sbrinz.ch



Mediterranität für Gastro-Profis – kreative, authentische Oliven & Antipasti-Häppchen in Premiumqualität, frisch oder tiefgekühlt. In der Schweiz in schonender Handarbeit hergestellt, ohne zugesetzte Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Farbstoffe.

30 ausgesuchte Käsereien der Inner- und Ausserschweiz stellen nach überlieferter Tradition und strengen Richtlinien Sbrinz AOC her, ohne Verwendung von Zusatzstoffen. Für die Reifung benötigt der extraharte Käse mind. 24 Monate.



VERJUS

Geschmack der Ewigkeit

«**Verjus**», der saure Geschmacks-träger und aromatische Würz-saft, auch unter «**vertjus oder jus vert**» bekannt, verdankt seinen Namen der Farbe von unreifen Weintrauben. Das uralte Heil- und Würzmittel fand in zahlreichen mittelalterlichen Kochbüchern und medizinischen Schriften Erwähnung unter dem Namen «**Ag-raz**» und «**Agrest**».

Jahrtausende hindurch pressten Men-schen ihren Verjus nicht ausschliess-lich aus «grünen Trauben», sondern sie verarbeiteten alle denkbaren un-reifen wilden Früchte und Beeren. Als Basis für die Verjus-Gewinnung konn-te beispielsweise Sauerampfer die-nen sowie weitere sauer schmecken-de Pflanzen, Blätter, Knospen, Knollen und Wurzeln.

Im Mittelalter wurden beim Braten die Fleischstücke selten gewürzt, dafür standen Salz und Verjus-Saucen in edlen Gefässen auf dem Tisch. Die grossen Fleischstücke wurden übli-cherweise am offenen Feuer und im eigenen Saft und Fett gegart.

Nachfolgend zwei mittelalterliche Ver-jus-Saucen auf Basis von Kräutern und Verjus aus dem «**Viandier de Tail-levent**»:

«**Sauce cameline**»
Zimt-Ingwer-Verjus
Zerstossener Ingwer, Zimt, Lang-pfeffer, gegrilltes Brot mit Verjus durchtränken. Zusammenrühren.

«**Sauce verte**»
Petersilie-Weissbrot-Verjus
Masse aus Petersilienblättern, ge-schältem Ingwer, Weissbrot nicht gegrillt mit Verjus und Essig durch-tränken. Passieren.

☞ In den frühesten mittelalterli-chen Rezepten wurden weder ge-naue Mengenangaben gemacht noch detaillierte Arbeitsschritte ver-merkt. Diese Rezepte enthielten nur rudimentärste Kochanweisungen.



Die Entdeckung des Süssen, die im 15. Jahrhundert europaweit eine ge-schmackliche Revolution auslöste, so-wie die Kriegs- und Handelsmarinen der europäischen Kolonialmächte, wel-che im 18. Jahrhundert die Verbrei-tung der Zitrusfrüchte stark förderten, verdrängte Verjus endgültig aus den europäischen Küchen.

Seit der Wiederentdeckung bereichert der naturbelassene Verjus dank de-zen-ter und aromatischer Säure jede Küche und ist nicht nur bei Spitzenkö-chen, sondern auch in der raffinierten Alltagsküche anzutreffen. Verjus ist

aromatischer als Zitronensaft und mil-der als Essig. Er wird heute in etlichen Schweizer Weingegenden produziert.

Haben wir Interesse geweckt? Viel Spannendes über Verjus und dessen Geschichte, Kultur und Kulinarik erfah-ren Sie aus dem interessanten Buch, welches mit vielen geschmackvollen Verjus-Rezepten bebildert wurde:

«**Verjus – Geschmack der Ewigkeit**»
Autoren: Martin Petras
und Cécile Schwarzenbach
Fotograf: Hans-Peter Siffert.



www.weberverlag.ch

DEN PERFEKTEN WEIN GIBT ES NICHT, DAFÜR PERFEKTE MOMENTE FÜR WEINE



Ein spezielles Mikroklima, die inten-sive Sonneneinstrahlung, die beson-dere Beschaffenheit des Bodens und die immer abwechselnd aus allen Him-melsrichtungen wehenden Winde tra-gen das Ihre dazu bei, Spitzenweine in vollendeter Form zu gestalten.

Was die Weine in sich tragen, ist über Jahre gehegt und gepflegt. Es ist über-liefert, dass dies weit über die Reben, Weine und Keller hinaus geht. Die schmeichlerischen Aromen mit ihren samtenen Strukturen verbergen sich unter den Schalen der einzigartigen Trauben der Villa Trasqua. Das reife Traubengut ist wertvoll. Lagenge-trennt wird es sorgfältig vinifiziert. In slowenischen Eichenfässern und fran-zösischen Barriques reifen die Jung-weine – langsam, schonend. Kein Mo-lekül wird aufs Spiel gesetzt.

Immer, wenn eine Flasche guten Weins in fröhlicher Runde, bei einem guten Abendessen oder einfach als gemütlicher Tagesausklang geöffnet wird, teilt sich der Wein über unsere Sinne, Emotionen und ganz persönli-chen Erinnerungen mit. Die Persön-lichkeiten von Nüesch Weine haben es sich zur Aufgabe gemacht, diese speziellen Augenblicke mit ausserge-wöhnlichen Weinen in wahrhaft ma-gische Momente zu verwandeln.

Seit mehr als 175 Jahren wird in der Kellerei Nüesch das Wissen um die Pflege der Rebberge und die Kelte-rung erlesener Tropfen kultiviert und an die Nächsten weitergegeben. Bar-bara und Sven Hulsbergen halten die-ses Erbe hoch. Sie leiten seit über 10 Jahren das international tätige Unter-nehmen, welches sich auf die drei Pfeiler Weinbau, Weinhandel und Ab-füllung stützt. Mit eigenen Weinge-bieten im St. Galler und Bündner Rheintal sowie in der Toskana (Italien) konzentriert sich Nüesch Weine auf

die Produktion von kompromissloser Spitzenqualität.

An den Hängen des St. Galler und des Bündner Rheintals gedeihen die eige-nen Rebstöcke. Dort sind die Wurzeln der Pflanzen und auch die der Men-schen bei Nüesch. Mit Leidenschaft, Begeisterung und Fachwissen widmet sich die Weinkellerei Nüesch seit 1834 der Zubereitung des edlen Getränks. Das macht die Charakteristik und Qua-lität der Weine so unverwechselbar.

Ein Blick in den stimmungsvollen Wein-keller zeugt von der langen Tradition des Hauses Nüesch. Leicht nach Va-nille, mit etwas Frucht durchmischt, hängt der hölzerne Fassduft in den küh-len Gewölben. Bei erfrischenden 13 Grad Celsius und 70% Luftfeuchtigkeit ruhen in den imposanten Eichenfässern und den glänzenden Edelstahltanks die verheissungsvollen Säfte.

Im Weinhandel ist Nüesch Weine mit einem sorgfältig ausgesuchten Netz-

werk weltweit tätig. Erst wenn Quali-tät, Preis und Geschmacksleistung zu 100% stimmen, wird die jeweilige Wein-Kostbarkeit in das Sortiment von Nüesch Weine aufgenommen.

Dem Wein muss man zuhören können, um ihn zu verstehen. Erst dann erzählt er uns die Geschichte über den Boden, das Land und über die Menschen, die aus seinen reifen Trauben edle Tropfen gekeltet haben. Bei Nüesch Weine in Balgach finden Gastronomen und Ge-niesser hunderte verschiedener Weine und werden immer wieder mit Ge-heimtipps überrascht. Hier wird Wein-wissen zelebriert und Spitzenqualität degustiert. Der Gast hat die Möglich-keit, den Weinprofis bei der Arbeit über die Schultern zu schauen und von ihnen zu lernen. Ein Kraftort, der dem Geniesser erlaubt, in die faszinie-rende Weinwelt einzutauchen.

Faszination Toskana – Villa Trasqua

Das herrschaftliche Anwesen Villa Trasqua liegt im Herzen des Chianti Classico Gebietes in der Toskana. Man spürt sie überall, die «passione». Herz-blut, Leidenschaft, vielleicht auch eine Prise Fanatismus prägen die preisge-krönten Weine aus diesem Weingut.

Das Hochplateau Trasqua mit seinem speziellen Mikroklima ist eine Gabe. Ein Segen, wie auch das Land geschaf-fen ist. 120 ha Land mit über 50 ha Re-ben für den Chianti Classico und die IGT-Weine. Weitere 10 ha mit über 3000 Olivenbäumen zur Gewinnung von Extra Vergine-Olivenöl.

Unsere Passion geht so weit, dass wir speziell für GILDE-Mitglieder einen be-sonderen Wein ausgesucht und emp-fehlen möchten:

Tranobili IGT di Toscana 2008

Ein 100% sortenreiner Sangiovese, sorgfältig gekeltet und in französi-schen Barriques ausgebaut.



Brillantes, mittleres Ru-binrot. In der Nase de-zente Aromatik, dunkle Beeren und Steinobst, Ge-würze, Zimt, Nelken, Kaf-fee. Im Gaumen gut struk-turiert mit samtenen Gerb-stoffen, mittelgewichtiger Körper. Harmonisch und ausgewogen. Passt sehr schön zu würzigen Spei-sen mit dunklem Fleisch, aber auch zu kräftigen und herzhaften Pastage-richten.

GILDEgutschein

Entspannt, spontan online einkaufen – der Geschenk-gutschein für jeden Geschmack!

www.gilde.ch



Der Gutschein ist in jedem Betrieb der Gilde etablierter Schweizer Gastro-nomen einlösbar.



Maximale Sicherheit, minimaler Aufwand
sind für mich die beste Medizin

Mit **GASTROFAVORIT** von SWICA haben Sie das richtige Rezept zur Hand für eine betriebliche Kranken- und Unfallver-sicherung, die sich ganz nach Ihren Bedürfnissen richtet. Pro-bieren Sie es einfach aus. **Telefon 0800 80 90 80. www.swica.ch**

GASTRO
SOCIAL
Institutionen Gastrobetriebe, Vereine

FÜR DIE BESTE MEDIZIN.
HEUTE UND MORGEN.

SWICA

nüesch
weine
1834

Nüesch Weine
Hauptstrasse 71
9436 Balgach
+41 71 722 22 22
contact@nuesch-weine.ch
www.nuesch-weine.ch

5



Jetzt auf evolutionoflinen.de registrieren

Evolin®

The evolution of linen

Evolin® – Tischwäsche in neuer Dimension

Aufwendiges Wäschehandling können Sie sich sparen – dank Evolin®, der neuen und revolutionären Tischwäsche von Duni. Evolin® kombiniert die Optik und Eleganz textiler Tischdecken mit der Flexibilität und Bequemlichkeit einer modernen Einweglösung.



Duni AG • Lettenstrasse 11 • 6343 Rotkreuz • Tel. 041 798 01 71

FRÜHLINGSSALATSTRAUSS MIT SAIBLINGFILET AN PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE



Zutaten

Saiblingfilet

4	Saiblingfilets, ohne Gräten, mit Haut
1 EL	Zitronenolivenöl
etwas	Salz, Zucker und Pfeffer
1	Räucherofen (kann in einem Fischereibedarfshop gekauft werden)

Passionsfruchtvinaigrette

2	Passionsfrüchte, reif
1 EL	Balsamessig, weiss
2 EL	Olivenöl
etwas	Hühnerbouillon
etwas	Salz, Pfeffer
etwas	Kräuter, wie Kerbel, Basilikum, Peterli, Estragon
2	Tomaten, ohne Haut
1 EL	Gemüsebrunoise

Gasthof Haus zur Eintracht in Oberriet

Mitten im St. Galler Rheintal, umgeben von den Ausläufern des Alpsteingebirges und vom Rhein, liegt das Haus zur Eintracht im naturnahen Oberriet. Im geschichtsträchtigen, mit viel Charme renovierten Gasthof bleibt kaum ein Wunsch unerfüllt. Gäste mit einer Vorliebe für die einfache und bodenständige Küche wie auch gaumenverwöhnte Gourmets finden im Haus zur Eintracht ihr Lieblingsmenü. Die Familie Frischknecht und ihr Team freuen sich darauf, ihre Gäste mit ihrem reichhaltigen kulinarischen Angebot zu verwöhnen. Und an warmen Sommertagen lässt es sich im romantischen Gastgarten unter alten Kastanien und Linden verweilen – in mediterraner Stimmung: Die sommerliche Speisekarte ist von den Farben und Düften des Südens inspiriert.

Zubereitung

Saiblingfilet

Saibling mit Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronenolivenöl würzen, in den Räucherofen geben und 4 Minuten heiss räuchern. Sofort herausnehmen und nicht mehr kühlen.

Passionsfruchtvinaigrette

Alles mischen und abschmecken.

Salate

Mit den Salaten ein schönes Bukett zusammenstellen, den geräucherten Saibling auf den Teller dressieren und mit der Vinaigrette nappieren. Die Kräuter wild auf den Salat und den Saibling streuen.



	Gaststube	30
	Buckstübli	20
	Rhystube	40

Gasthof Haus zur Eintracht
Hansruedi und Esther Frischknecht
Buckstrasse 11, 9463 Oberriet

Tel. 071 763 66 66
Fax 071 763 66 67
info@hauszureintracht.ch
www.hauszureintracht.ch

Ruhetag: Mittwoch

Betriebsferien: 26. Februar bis 4. März 2012,
1.–21. Oktober 2012

Anfahrt: A1 zwischen Buchs/St.Gallen,
Ausfahrt Nr. 5 Oberriet



EXKLUSIVES GILDE OSTER-ANGEBOT

10% Spezialrabatt auf das gesamte Sortiment vom 19. März – 4. April

Frohe Ostern für alle GILDE-Betriebe. Geniessen Sie sämtliche Delikatessen von Dyhrberg zum Vorzugspreis. Dies bei Bestellungen und Lieferungen vom 19. März bis 4. April 2012. Ausgenommen bereits aktionierte Artikel. Der Rabatt wird direkt auf Artikelstufe in Abzug gebracht. Profitieren Sie davon. Unser Team berätet Sie gerne. Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

Telefon 062 386 80 00

*Bei Bestellungen bitte auf diese Aktion hinweisen

EIN UNVERSCHÄMTER GENUSS. Dyhrberg

Delikatessen von Dyhrberg erhalten Sie im guten Detailgeschäft, in unserem Verkaufsladen in Klus-Balsthal und über www.dyhrberg.ch Erste Lachs räucherei in der Schweiz

FRÜHLINGSERWACHEN AM BACH UND IM AUENWALD

Natürlicher Genuss mit wilden Kräutern aus Wiese und Wald

Frühling – Zeit der ersten wilden Kräuter. Eine Wanderung durch den Auenwald und über frische Wiesen offenbart allerlei feine Gerüche. Der dominante Bärlauch überwuchert ganze Flächen des feuchten, humusreichen Waldes. Erste junge Brennnesseln und Farne blinzeln der Sonne entgegen.

Wer im Frühjahr aufmerksam durch Wald und Wiese geht, kann verschiedene schmackhafte Kräuter sammeln und damit den Speiseplan bereichern. Direkt aus der Natur als Salat oder Gewürz, als Gemüse gegart oder in der Suppe lassen sich Wildkräuter in der Küche vielseitig einsetzen. Sie haben ein ausgesprochen intensives Aroma und enthalten mehr Vitamine und Mineralstoffe als kultivierte Pflanzen.



Bärlauch (*Allium ursinum*) gehört, zusammen mit Lauch und Zwiebeln, zur Familie der Lauchgewächse (Alliaceae). Die Pflanze ist komplett essbar, genutzt werden aber vorwiegend die Blätter, oft auch mit den Stängeln, frisch als Gewürz, für Dip-Saucen, Kräuterbutter und Pesto.



Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*) ist eine als Gemüse verwendete Pflanzenart der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae). Verwendung findet Brunnenkresse wie Gartenkresse in Suppen und Salaten sowie zum Garnieren von verschiedenen Speisen.



Gewöhnlicher Löwenzahn (*Taraxacum officinale*) stammt aus der Familie der Korbblütler (Asteraceae). Die gelben Blüten eignen sich zur Herstellung von Sirup und Gelee. Die jungen, leicht bitter schmeckenden Blätter können als Salat verarbeitet werden.



Duftveilchen (*Viola odorata*) gehört zu der Familie der Veilchengewächse (Violaceae). In der mittelalterlichen Küche Englands wurden die Blüten des Veilchens für Suppen, Saucen, Salate und Desserts verwendet. Kandierte Veilchen verwendet man heute noch als Dekoration von Torten und Desserts.

Am besten werden Wildkräuter vormittags gepflückt, weil sie dann am saftigsten sind. Sorgfältig mit dem Messer oder der Schere geerntet, werden Kräuter in einen Korb oder Stoffsack gelegt und rasch verarbeitet.

Am frischen Waldbächlein
Erfrischend sprudelt der Bach durch den Auenwald. Erste Schlüsselblumen leuchten an seinem Ufer, in einem etwas dunkleren Gelb stehen ihnen die Sumpfdotterblumen in gar nichts nach. Beim Durchschreiten des jungen Grüns macht sich ein intensiver Geruch breit, es riecht nach Knoblauch. Der Bärlauch – auch Waldknoblauch genannt – fällt durch sein saftiges Grün in grossen Kolonien auf. Am besten pflückt man die jungen, noch kleinen Blätter der wertvollen

Heilpflanze. Sie eignet sich hervorragend für Frühjahrssalate und milde Knoblauchwürste. Die frischen Blätter sind aber auch ein interessantes Wildgemüse und können wie Spinat gedünstet und zubereitet werden.

Bärlauch lässt sich auch im Garten ansiedeln. Ein kleines Büschel, mitsamt den mehrteiligen Zwiebeln ausgestochen und im Garten an einem schattigen Ort gesetzt, ergibt bereits im kommenden Jahr die erste Ernte. Doch aufgepasst: Wenn dem Bärlauch der Standort passt, beginnt er zu wuchern. Ameisen tragen die kleinen schwarzen Samen fort und sorgen für mehr Pflanzen, als einem unter Umständen lieb ist.

Schmackhafte Wildkräuter
Beim Kräuterspaziergang durch den Auenwald entdecken wir im Halbschatten eine weitere, sehr beliebte Wildpflanze für die Küche: die Brunnenkresse. Sie wächst nur am fließenden, sauberen Wasser. Das Bächlein, dem wir folgen, scheint der ideale Standort zu sein. Das Kraut der Brunnenkresse schmeckt scharf, aber sehr aromatisch. In der Küche findet sie Verwendung als reiner Salat, mit einem leichten Dressing aus Olivenöl und Balsamico-Essig sowie einer Cockailtomate. Die Brunnenkresse eignet sich aber auch als Beigabe zu Gemüse und mit anderen Kräutern zu frischen Frühlingssalaten gemischt.

Am Waldrand stossen wir auf frischen Löwenzahn. Die jungen Blätter eignen sich für frische Salate, da sie in diesem Stadium noch weniger Bitter-

stoffe aufweisen. Daneben blinzeln die ersten Brennnesseln der Sonne entgegen. Die noch jungen, etwa 20 Zentimeter langen Pflanzen haben den besten Geschmack. Als Beigabe zu Salaten oder als Brennnesselspinat hat auch diese Pflanze ihren Platz in der Frühlingsküche. Ebenso wie der Sauerampfer, der, unter den Spinat gemischt, diesem einen etwas würzigeren Geschmack verleiht. In Salaten, Saucen und Suppen ist der Sauerampfer im Frühjahr ein erster Vitaminlieferant. Auch hier gilt, wie bei allen Wildkräutern: nur auf nicht gedüngten Wiesen und nur makellose Blätter pflücken.

Der Reigen der wilden Kräuter geht weiter: Spitzwegerich, Thymian, Kerkel, Kapuzinerkresse, Lavendel, Minze, Taubnessel, Zitronenmelisse und viele mehr stehen für aufmerksame Sammler und findige Köche bereit.

Die Bowle zum Frühling
Eine Frühlingswanderung durch den lichten Laub- oder Mischwald kann auch zur Begegnung mit dem intensiven Aroma des Waldmeisters führen. Da liegt natürlich die Idee einer Waldmeisterbowle auf der Hand. Wenn Sie sich dazu entschieden haben, sollten Sie beim Pflücken nur Blätter der noch nicht blühenden Pflanzen sammeln. Damit ersparen Sie sich unnötige Kopfschmerzen. Auch beim Ansetzen der Bowle im trockenen Weisswein sollte Zurückhaltung geübt werden: drei bis fünf Gramm Waldmeister pro Liter Bowle reichen aus – und ansetzen nur eine halbe Stunde, sonst wird die Bowle bitter.

CAIPIRINHA-MOUSSE MIT MARINIERTEN ERDBEEREN



Zutaten	
Mousse	
150 g	weisse Couverture (oder auch weisse Schokolade)
80 g	feiner Rohrzucker
1	Limette, abgeriebene Schale und Saft
50 g	Cachaca (weisser Zuckerrohrschnaps)
90 g	Eigelb
6 dl	Rahm
Erdbeeren	
1 Schale	Erdbeeren, frisch
etwas	Limettensaft
	Cachaca

Restaurant Jäger-Stübli in Kallern

Etwas abseits der Landstrasse, mit wunderschönem Weitblick über das Bünztal und in die Berge, liegt das romantische Restaurant Jäger-Stübli im aargauischen Kallern. Hier, mitten im Genuss, heisst seit 2003 das ambitionierte Gastronomen-Ehepaar Eduarda und Mario Graber seine Gäste willkommen. Mit messbarem Erfolg: Zweimal in Folge – in den Jahren 2009 und 2010 – wurde die Jäger-Stübli-Crew zum liebsten Gastgeber-team im Kanton Aargau gewählt. Den Genuss lieben – für den Genuss leben: Diese Philosophie, verbunden mit Kreativität, Leidenschaft und Liebe zum Detail, zeichnet die Küche des Jäger-Stübli aus. Mit frischen, regionalen Produkten und der Begeisterung für exklusive Gewürze und feine Kräuter entstehen saisongerechte, qualitativ hochstehende Kreationen – hausgemacht vom Brot bis zur Schoggisauc.

Zubereitung

Mousse
Die Schokolade schmelzen. Den Zucker, Limettensaft und -schale, Cachaca und das Eigelb über dem Wasserbad «zum Band» (schaumig, aber nicht zu fest) schlagen und kalt rühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren, den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben und kühl stellen.

Erdbeeren
Die gewaschenen Erdbeeren halbieren und mit einigen Tropfen Limettensaft, etwas Rohrzucker und Cachaca anmachen. Kurz ziehen lassen.



	Restaurant	48
	Saal	70
	Terrasse/ Garten	54

Restaurant Jäger-Stübli
Eduarda und Mario Graber
Kallererstrasse, 5625 Kallern

Tel. 056 666 12 25
genuss@jaeger-stuebli.ch
www.jaeger-stuebli.ch

Ruhetag: Montag und Dienstag

Betriebsferien: letzte Woche Januar,
2 Wo Februar

Anfahrt: siehe Website

KALBSMILKE MIT ENTENLEBER- KERN AUF ARTISCHOCKENBODEN GEFÜLLT MIT POLENTA

Zutaten

Kalbsmilken mit gebratenem Entenleberkern	
300 g	Kalbsmilken, ohne Haut, gut gewässert
5 dl	Wasser
0,5 dl	Weisswein
1	Zwiebel, klein
50 g	Lauch
40 g	Knollensellerie, klein geschnitten
4 Tranchen	Entenleber, etwa 30 g pro Tranche
4 Blätter	Mangold, blanchiert
etwas	Ursalz
2	Eier
50 g	Mehl
100 g	Mie de Pain
etwas	Erdnussöl
etwas	Butter
Polenta	
150 g	Bramata-Polenta
1	Zwiebel, klein, fein gehackt
3 dl	Hühnerbrühe
3 dl	Milch
120 g	Alpkäse, gerieben
1 dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer, aus der Mühle
4	Artischockenböden
etwas	Butter



**Hotel-Restaurant Tenne
in Reckingen-Glurigen**

Ruhig und idyllisch liegt das Hotel-Restaurant Tenne in Glurigen im son- nigen Goms – ein paradiesischer Ort der Ruhe und der Kraft.

Nach dem Motto «luxuriös einfach» führt die Gastgeberfamilie Ewald und Caroline Michlig-Ruppen ihren Be- trieb. Ehrlich ist die Saisonküche von Chefkoch Ewald Michlig und seinen Söhnen Fernando und Kilian, weil sie die Leichtigkeit des Terroirs aus den Tiefen der Urküche arrangieren. Und weil sie oft veredeln, was sie jagen. Die Gäste werden verwöhnt mit kuli- narischen Köstlichkeiten vom traditi- onellen Gericht in der Gaststube bis zum mehrgängigen Gourmetzauber in stilvollem Ambiente.

Herzlich willkommen im Zauber der Sinne.

Zubereitung

**Kalbsmilken
mit gebratenem Entenleberkern**
Wasser mit Weisswein und Gemüse aufkochen und die Kalbsmilken darin ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschliessend herausnehmen und kalt stellen. Die Tranchen der Entenleber leicht mehlen, im heissen Erdnussöl anbraten und mit einer Prise Ursalz würzen. Die ausgekühlten Tranchen satt in die Mangoldblätter einwickeln.

Die Kalbsmilken in vier Tranchen schneiden und die Tranchen zur Hälfte einschneiden (Cordon-Bleu-Schnitt).

Die Entenleber in den Einschnitt legen und verschliessen. Anschliessend die Milken mit Mehl bestäuben, durch das aufgeschlagene Ei ziehen und im Mie de Pain panieren. In eingesotter Butter goldgelb ausbacken.

Polenta
Die Zwiebel in Butter anrösten, Po- lenta zugeben und glasieren. Hühner- brühe und Milch dazugeben und auf den Siedepunkt bringen. Zugedeckt

im Hold-o-mat oder Backofen 4,5 Stunden bei 100 °C ziehen lassen. Anschliessend mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit Alpkäse und Vollrahm fertigstellen.

Anrichten
Artischockenböden im Salzwasser erwärmen, kurz in Butter schwenken. Ar- tischockenböden mit Polenta füllen und die Kalbsmilken-Entenleber-Cordon- Bleu-Tranche auf die Polenta setzen. Braunen Kalbsfond dazu servieren.



 Speisesaal 70
 Restaurant 35

Hotel-Restaurant Tenne
Caroline und Ewald Michlig
Furkastrasse, 3998 Reckingen-Glurigen

Tel. 027 973 18 92
Fax 027 973 29 80
info@tenne.ch
www.tenne.ch

Ruhetag: Dienstag (April bis November)

Betriebsferien: Juni und November 2012

Anfahrt: Goms «Glurigen», Brig,
via Furka-, Grimsel-, Nufenenpass

LAMMCARRÉ UND LAMMHÜFTLI MIT SENFJUS UND KONFIERTEN KNOBLAUCHZEHEN



Zutaten

Marinade	
10 g	Senf, grobkörnig
15 g	Dijonsenf
10 g	Knoblauchpulver
3 g	Paprika, edelsüss
1 g	Rosmarin
1 dl	Olivöl
	Tabasco, Pfeffer, Sojasauce
Lamm	
500 g	Lammcarré, mit Knochen
300 g	Lammhüftli, pariert
Senfjus	
1 dl	Bratenjus (Fond brun)
0,1 dl	Weisswein
10 g	Butter
20 g	Dijonsenf
	Salz, Pfeffer
Knoblauch	
12	Knoblauchzehen
20 g	Zwiebelringe
1 dl	Essig
1 dl	Wasser
80 g	Zucker
10 g	Senf

**Hotel-Restaurant Hirschen
in Langnau**

Mitten in Langnau, umgeben von der sanften Hügellandschaft des Berner Emmentals, lädt das Hotel Hirschen – eine der ersten Adressen der Schwei- zer Gastronomie – seine Gäste zum Geniessen ein. Die mehrmals mit Gold prämierte Küche serviert internatio- nales Essen: im gepflegten À-la-carte- Restaurant auserlesene, marktfrische Spezialitäten und Währschaftes in der gemütlichen Emmentaler Gaststube. Und doch ist für den traditionsreichen Landgasthof beim Essen nicht nur Qualität und Art der Küche von Be- deutung, sondern auch die Ausstat- tung: Im glanzvollen Festsaal und auf der romantisch grünen Gartenter- rasse erhält jeder Anlass ein angeneh- mes und anregendes Ambiente.

Zubereitung

Lamm
Das Lammcarré und das Lammhüftli sorgfältig parieren und die Knochen sauber putzen. Für die Marinade alle Zutaten gut vermischen. Das Fleisch marinieren, auf der Hautseite schön rosa braten und im Ofen bei 80 °C warm stellen. Das Fett abschüt- ten, ablöschen und einen Bratenjus mit Dijon-Senf ziehen.

Senfjus
Den Lammbratensatz mit Weisswein ablöschen und mit dem Bratenjus auf- kochen, passieren und zur Hälfte redu- zieren. Den Dijonsenf dazugeben, mit Butter aufmontieren und abschmecken.

Knoblauch
Den Knoblauch rüsten, mit den Zwie- belringen und dem halben Salz mis- chen und über Nacht kühl stellen. Essig, Wasser, Zucker und Senf aufko- chen und über den Knoblauch gies- sen. 1 Tag stehen lassen. Die Flüssig- keit abschütten und zur Hälfte ein- kochen. Mit dem Knoblauch 10 Minu- ten kochen, heiss in Gläser abfüllen,

gut verschliessen und auskühlen las- sen. Bei der Verwendung Knoblauch im Sirup erwärmen.

Anrichten
Das Lammfleisch schneiden und auch anrichten, die konfierten Knoblauch- zehen darum herum legen, mit Jus ausgarnieren und in einer Sauciere den Jus separat dazureichen.

Beilagen
Zum Beispiel Getreideküchlein an Waldpilzsauce und Marktgemüse.



 Gaststube / Bistro
 Restaurant 350

Hotel-Restaurant Hirschen
Urs und Hedy Weyermann
Dorfstrasse 17
3550 Langnau im Emmental

Tel. 034 402 15 17
Fax 034 402 56 23
info@hirschen-langnau.ch
www.hirschen-langnau.ch

Ruhetag: Sonntag Abend und Montag

Betriebsferien: 2.–22. Januar 2013

Anfahrt: Hauptstrasse Bern–Luzern,
Dorfzentrum

GLATZ IST TRENDSETTER IM OUTDOOR-BEREICH



Wer sich in schönen Gärten, Hotels oder Restaurants umschaut, stellt fest: Die Glatz AG gibt im Aussenbereich den Ton an. CEO Markus Glatz und Seniorchef Dölf Glatz lüften das Erfolgsgeheimnis:

Was unterscheiden Ihre Sonnenschirme von anderen?
Markus Glatz: Unsere Modelle verleihen dem Sitz- oder Liegeplatz dank Design, Grösse und Farbauswahl ein elegantes Ambiente, bieten aufgrund ihrer Stoffqualität Schutz vor UV-Strahlen, sind langlebig und hochwertig verarbeitet.

Auf was achten Sie besonders bei der Entwicklung neuer Schirme?

Dölf Glatz: Seit 117 Jahren gilt bei der Schirmkonzeption eine Maxime: Das Design folgt der Funktionalität. Unsere Sonnenschirme zeichnen sich durch innovative Materialien und Technologien aus. Dadurch können wir individuelle Schattenlösungen anbieten.

Wie sind Ihre Sonnenschirme zu handhaben?
Markus Glatz: Kinderleicht! Das merkt jeder, der eines unserer Modelle schon mal bedient hat. Dank freischwenkendem Arm oder verstellbarem Winkel kann man den Schatten selbst bestimmen und muss ihm nicht mehr folgen.

Von Glatz beschattet – besser lässt sich die Sonne nicht geniessen

Die Glatz AG, einer der führenden Sonnenschirmanbieter in Europa und weltweit, blickt auf eine lange Firmengeschichte zurück. Damals wie heute liegt der Fokus auf einem: der optimalen Schattenlösung, die Funktionalität, Schweizer Qualität, technisches Know-how und zeitloses Design vereint.

Glatz gibt Gas

Die Nadel senkt und hebt sich... Flinke Hände rollen Stoffballen aus, legen sie exakt Kante auf Kante und setzen Spulen in die Nähmaschinen ein. Hier wird ein oranger Faden, dort ein grauer in den Stoff gebracht. Jede Näherin hat ihr eigenes Tempo. «Aber alle geben Gas und ihr Bestes für unsere Sonnenschirme», schmunzelt Markus Glatz, CEO der Glatz AG mit Sitz in Frauenfeld, und lächelt seinen Vater Dölf an.

Glatz – der Name ist kurz, die Firmengeschichte lang
Den Sprung in die Selbstständigkeit wagt Schirmmacher Albert Glatz im April 1895: Mit einem Atelier, das auf die Fertigung und Reparaturen von Trachten- und Regenschirmen speziali-

siert ist. Seniorchef Dölf Glatz erzählt: «Das Geschäft kam in Schwung, als mein Grossvater Luise Lätsch kennenlernte. Er stellte sie als Schirmnäherin ein und nahm sie 1898 zur Frau.» Glatz zückt die erste Schirmskizze seines Grossvaters hervor, deutet darauf und vermutet: «Mit Schirm und Charme hat sich mein Grossvater Luise gelangt.»

Unternehmen und Familie wachsen

Albert junior steigt in das Geschäft ein und eröffnet 1923 eine Filiale in Basel. 1926 übergibt ihm sein Vater das Stammgeschäft. Im selben Jahr heiratet Albert junior Frida Spahn und baut mit ihr den Betrieb weiter aus. Die Materialverknappung während der Kriegs- und Nachkriegsjahre fordert Albert und seinen Sohn Heini heraus. Während der Vater neben klappbarem Alexo-Schirmständer und Kugelgelenk für Stuhlschirme einen Geometer-Feldschirm entwickelt, aus dessen Mechanik später das Alexo-Zahnkranz Gelenk entsteht, konstruiert Heini ein Profilwalzwerk. Damit ist Glatz unabhängig und produziert in Eigenregie Schirmstreben und Zubehör für Gartenschirme.



Schlag auf Schlag

Der Mittelstockschirm Alexo avanciert zum Verkaufshit. Pendalex, der erste Freiarmschirm, folgt. Der Export wird ausgebaut. Neue Produktionsstätten und Bürogebäude werden gekauft. 1958 übernimmt Dölf – zweiter Sohn Alberts – Einkauf und Betriebslei-

tung, stösst das Regenschirmsortiment ab und forciert die Entwicklung von Schwimmbadabdeckungen. 1969 wird die Einzelfirma in eine AG umgewandelt und Dölf ein Jahr darauf Geschäftsführer. Sein Vater konzentriert sich auf die Produktentwicklung, die auch Dölf magisch anzieht: So konzi-

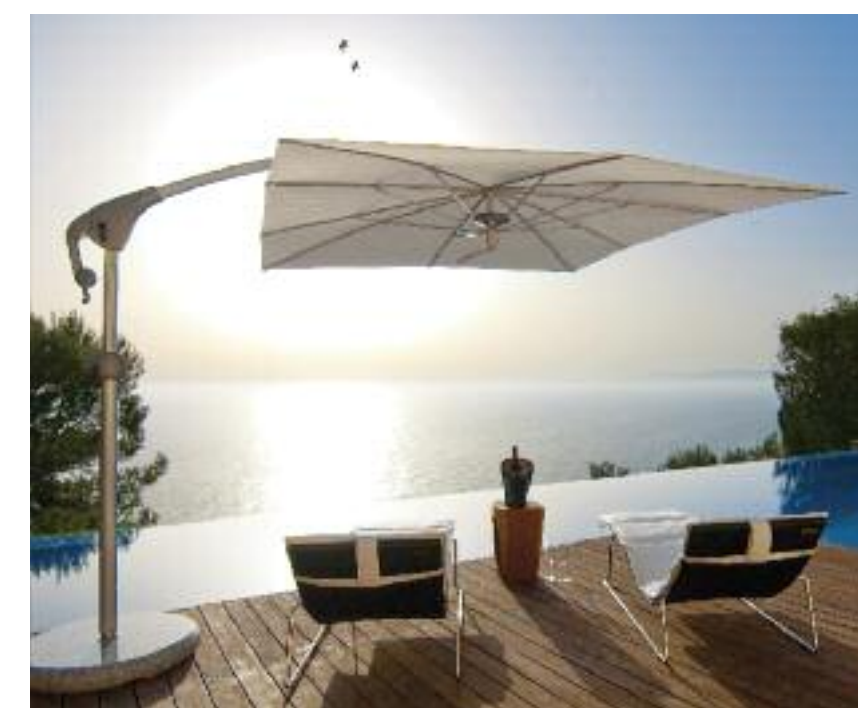
piert er eine gegenläufige Schirmmechanik, die erstmalig beim Grossschirm Pergola und später beim Rusticalex, einem Freiarmschirm aus rustikal Hölzern, zum Einsatz kommt.

Pendalex – der Marktleader

Das Modell Pendalex, überarbeitet und mit neuem Kugelgelenk ausgestattet, wird 1984 zum Marktleader und die Glatz AG zu einem der führenden Anbieter von Sonnenschirmen – in der Schweiz und europaweit. Dölf Glatz Sohn Markus steigt 1988 in die Firma

ein, übernimmt den Finanz- sowie Verkaufsbereich und hält seit 1993 als CEO das Ruder in der Hand. Schirm um Schirm wird das Sortiment erweitert: Von freischwenkenden Modellen wie Sombrano und Ambiente über Grossschirme wie Castello oder Palazzo – auf Wunsch mit Heizung, Beleuchtung und Motor – bis zum Verwandlungskünstler Fortero, der sich der Umgebung und den Bedürfnissen der Kunden anpasst.

Text: Nicole Trinkler-Jander



Glatz
Von der Sonne empfohlen

Glatz AG

Neuhofstrasse 12
8500 Frauenfeld
Tel. +41 52 723 64 64
www.glatz.ch



QUÖLLFRISCH MIT GERSTE AUS HÖCHSTGELEGENEM ANBAU EUROPAS

Die Brauerei Locher setzt vermehrt auf Braugerste aus den Berggebieten



Vor traumhaften Bergkulissen pflegen Schweizer Bergbauern auf den höchstgelegenen Brauerstentfeldern Europas ihre Saat. Zwischen 1200 und 1700 Metern über Meer, dort wo Touristen Kraft und Wärme tanken, wächst die Braugerste für die Brauerei Locher AG. Die Intensität des Bergwetters kräftigt und vitalisiert die Braugerste, ehe sie im Spätsommer geerntet wird. Ihre besondere Qualität macht die Appenzeller Brauprodukte zu einem aussergewöhnlichen Genuss.

Als erste Brauerei der Schweiz holte die Brauerei Locher 1996 den kommerziellen Anbau von Braugerste in die Schweiz zurück – nachdem der Bergackerbau während Jahrzehnten von der Schweizer Landkarte verschwunden war. Die Wiederbelebung mit entsprechend grossen Produktionsmengen hat den Brauerstenanbau für Schweizer Bauern wieder lukrativ und attraktiv gemacht. Rund 15 Jahre später ist die Brauerei Locher AG immer noch Vorreiter auf diesem Wachstumsmarkt und grösste Abnehmerin von Schweizer Braugerste. Ein beträchtlicher Anteil davon stammt aus den Bündner Berggebieten.

Widrige Bedingungen, höchste Erntequalität
«Es gibt viele Gründe, warum wir unsere Produzenten in den Schweizer Bergen gesucht haben», meint dazu Karl Locher, Mitinhaber des Familienunternehmens. «Trotz erschwerten Bedingungen – steiles Gelände, extreme Witterung, steinige Böden – bietet der Berganbau klare Vorteile. Die Braugerste reift in den Berggebieten zu einem späten Zeitpunkt und wächst somit bei einem hohen Sonnenstand. Sie nimmt dadurch sehr viel Sonnenlicht auf. Günstige Faktoren sind aber auch die Intensität der Sonneneinstrahlung und die starken Kälteeinbrüche, die der Braugerste in diesen Höhen besondere Kraft verleihen.

zwischen Wiesen, Wäldern und Felsen. Für Landschaft und Wirtschaft der Anbauregion bedeutet die Rückkehr des Bergackerbaus eine wertvolle Entwicklung: Eine alte Tradition, mit viel Wissen und handwerklichem Geschick verbunden, wird von den Bergbauern weiter getragen und bleibt so für zukünftige Generationen erhalten. Das ist auch gut für die Schweiz: Ihre einzigartige Schönheit ist das Resultat einer uralten, von Menschen kultivierten Landschaft. Diese umweltgerecht zu pflegen und in ihrer Vielfalt zu erhalten ist sowohl ökologisch als auch ökonomisch sinnvoll.

Mehrwert für Brauerei, Bauern und Geniesser

Mit der Förderung der Braugerste in den Schweizer Bergen sichert die Brauerei die konstante Qualität ihrer Brauprodukte. Gleichzeitig leistet sie einen Beitrag zur Erhaltung des alpinen Lebensraumes. Der Bergackerbau verhilft den bäuerlichen Familien zu einem Zusatzverdienst und senkt das Risiko einer einseitigen Ausrichtung auf die Viehwirtschaft. Ausserdem profitieren auch die Kunden der Brauerei Locher vom erfrischenden Resultat: bestes Bier und Single Malt aus besten Zutaten.

Bierqualität made in Switzerland
Der Brauerei Locher AG liegt die Förderung von Schweizer Produkten sehr am Herzen. Dank der Zusammenarbeit mit den Bergbauern können die Appenzeller Braumeister die Entwicklung der Gerste von der Saat bis zur Ernte mitverfolgen.



Brauerei Locher AG
CH-9050 Appenzell
Telefon +41 71 788 01 40
Telefax +41 71 788 01 50
info@appenzellerbier.ch
www.appenzellerbier.ch

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.seeblickhallwilsersee.ch](#)
Bözen, Restaurant Post, [www.post-boezen.ch](#)
Fislisbach, Landgasthof Linde, [www.linde-fislisbach.ch](#)
Frick, Hotel Engel, [www.engel-frick.ch](#)
Frick, Hotel Platanenholz, [www.platanenholz.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](#)
Leuggern, Restaurant & Lounge Sonne, [www.sonne-leuggern.ch](#)
Muri, Hotel Restaurant Ochsen, [www.ochsen-muri.ch](#)
Schirznach Dorf, Wirtschaft zum Hirzen, [www.hirzen.ch](#)
Seengen, Hotel Restaurant Eichberg, [www.eichberg.com](#)
Sins, Landgasthof Löwen, [www.loewen-sins.ch](#)
Wohlen, Gasthof Rössli, [www.roessli-wohlen.ch](#)
Wülflinswil, Landgasthof Ochsen, [www.ochsen-woelflinswil.ch](#)
Würenlingen, Hotel Restaurant zum Sternen, [www.sternen-wuerenlingen.ch](#)
Zofingen, Restaurant Federal, [www.federal-zofingen.ch](#)

Appenzell Innerrhodan

Appenzell, Hotel Landgasthof Eischen, [www.eischen.ch](#)
Appenzell, Landgasthof Sammelplatz, [www.landgasthof-sammelplatz.ch](#)
Weissbad, Gasthof Weissbadbrücke, [www.weissbadbruecke.ch](#)

Appenzell Auserroden

Gais, Gasthof zum Hirschen, [www.hirschen-gais.ch](#)
Speicher, Idyllhotel Appenzellerhof, [www.appenzellerhof.ch](#)
Teufen, Erlebnis Waldeg, [www.waldeg.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, Goumanderie Moléson, [www.moleson-bern.ch](#)
Bern-Oberbottigen, Hotel-Restaurant Bären, [www.baeren-oberbottigen.ch](#)
Biel, Tonis Ristorante, [www.tonis-biel.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.mooslegg.ch](#)
Faulensee, Restaurant Hecht, [www.hecht-faulensee.ch](#)
Gais, Restaurant Kreuz, [www.kreuzgais.ch](#)
Geroldingen, Restaurant Züttel, [www.restaurantzuettel.ch](#)
Grindelwald, Hotel-Restaurant Kirchbühl, [www.kirchbuehl.ch](#)
Interlaken, Hotel-Restaurant Stella, [www.stella-hotel.ch](#)
Jegenstorf, Gasthof zum Löwen, [www.loewen-jegenstorf.ch](#)
Kandersteg, Hotel Alfa Solei, Nico's Restaurant, [www.alfasolei.ch](#)
Kandersteg, Hotel-Restaurant Blümlisalp, [www.hotel-blümlisalp.ch](#)
Kandersteg, Waldhotel Doldenhorn, [www.doldenhorn-ruedius.ch](#)
Krattingen, Restaurant-Hotel Seeblick, [www.seeblick-krattingen.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](#)
Lys, 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.juragoumand.ch](#)
Pietlerin, Hotel Restaurant Kistler, [www.kloestier-pietlerin.ch](#)
Reichenbach i. Kanderst, Gasthaus Bären, [www.baeren-reichenbach.ch](#)
Riffenmatt, Landgasthof Löwen, [www.loewen-riffenmatt.ch](#)
Sangerboden, Gasthof Hirschen, [www.hirschen-sangerboden.ch](#)
Schangnau, Hotel & Landgasthof Kemmerboden-Bad, [www.kemmerboden.ch](#)
Schönbühl, Hotel-Landgasthof Schönbühl, [www.gasthof-schoenbuehl.ch](#)
Schwarzenburg, Gasthof Bären, [www.baeren-schwarzenburg.ch](#)
Steffisburg, Zurlüh's Bahnhofli, [www.restaurant-bahnhof-steffisburg.ch](#)
Trubschachen, Landgasthof Hirschen, [www.hirschen-trubschachen.ch](#)
Tschingel o. Gunten, Restaurant Seeblick, [www.restaurant-seeblick.ch](#)
Twann, Hotel-Restaurant Bären, [www.baeren-twann.ch](#)
Usenbach, Landgasthof Hirschenbad, [www.hirschenbad.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 Schüssli, [www.schuessel-reinach.ch](#)

Basel-Stadt

Basel, Gasthof zum Goldenen Sternen, [www.sternen-basel.ch](#)
Basel, Restaurant Schlüsselzunft, [www.schlüsselzunft.ch](#)
Basel, Restaurant St. Alban-Eck, [www.st-alban-eck.ch](#)

Freiburg

Flamatt, Hôtel du Moléson, [www.moleson-flamatt.ch](#)
Fribourg, Le Beausite Brasserie, [www.le-beausite.ch](#)
Fribourg, Restaurant du Grand-Pont, [www.laourrouge.ch](#)
Gempnach, Gasthaus zum Kantonsschild, [www.kantonsschild.ch](#)
Gren, Restaurant Schloss-Taverne, [www.schloss-taverne.ch](#)
Gruyères, Hotel-Restaurant La Fleur de Lys, [www.hotelleurdelys.ch](#)
Kerzers, Restaurant Bären, [www.baerenkerzers.ch](#)
Lugnon, Auberge des Clefs, [www.aubergedesclefs.ch](#)
Matran, Auberge du Tilleul
Murten, Restaurant Des Bains AG, [www.desbains-murten.ch](#)
Ulmiz, Restaurant zum Bauernhof, [www.bauernhof-ulmiz.ch](#)
Schwarzsee, Restaurant SchwarzseeStäm, [www.schwarzseestaem.ch](#)

Genf

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 Postgillen, [www.postgillen-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, [www.ristorante-ticino.ch](#)
Chur, Romantik Hotel Stern, [www.stern-chur.ch](#)
Davos Platz, Chalet-Hotel Larix, [www.hotel-larix.ch](#)
Davos Platz, Hänggi's Restaurant, [www.haenggis.ch](#)
Davos Platz, Ristorante da Damiano, [www.da-damiano.ch](#)
Disentis, Apart Hotel Rhätia, [www.apparthotel-rhaetia.ch](#)
Fuldler, Landgasthof Stäla, [www.hotel-staella.ch](#)
Guarda, Hotel-Restaurant Meiser AG, [www.hotel-meiser.ch](#)
Laax, Hotel | Restaurant Posta veglia, [www.postaveglia.ch](#)
La Punt-Chamuesch, Restaurant Pizzeria Albula, [www.restaurant-albula.ch](#)
Le Prese, Hotel La Romantica, Ristorante Giardino, [www.laromantica.ch](#)
Lenzerheide, Bergrestaurant Piz Scallottas, [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, Alberg Croce Bianca, [www.croce-bianca.ch](#)
Samnaun-Dorf, Hotel des Alpes, [www.hotel-desalpes-samnaun.ch](#)
Sedrun/Rueras, Hotel-Restaurant Posta, [www.posta-rueras.ch](#)
Silvaplana, Hotel Bellavista, [www.bellavista.ch](#)
St. Moritz, Restaurant-Bar Cascade, [www.casacadestmoritz.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, Auberge Les Viviers, [www.lesviviers.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.bahnhofli-entlebuch.ch](#)
Escholzmat, Restaurant Rössli, [www.gasthofroessli.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](#)
Oberkirch, Hotel Restaurant Feld, [www.hotel-feld.ch](#)
Rigi Kaltbad, Hotel Bergsonne, [www.bergsusanne.ch](#)
Sempach, Gasthof Adler Sempach, [www.adler-sempach.ch](#)
Siggen, Restaurant Pony, [www.pony-siggen.ch](#)
Sursee, Restaurant-Hotel Bellevue am See, [www.bellevue-sursee.ch](#)

Neuenburg

Cressier, Hôtel de la Croix-Blanche, [www.croix-blanche.ch](#)
La Chaux-de-Fonds, Restaurant La Parenthèse, [www.la-parenthese.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

Altstätten, Restaurant Grüntal, [www.gruental-altstaetten.ch](#)
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](#)
Berschis, Landgasthof Linde, [www.lindeberschis.ch](#)
Buchs, Restaurant Schneegg, [www.schneegg-buchs.ch](#)
Blütschwil, Restaurant zum Hirschen, [www.hirschen-blutschwil.ch](#)
Flimsberg, 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-Buri, [www.schiff-buriet.ch](#)
Walenstadt, Hotel Restaurant Seehof, [www.seehof-walenstadt.ch](#)
Wattwil, Restaurant Krone, [www.kronewattwil.ch](#)
Wil, Gasthaus Rössli, [www.roessli-wil.ch](#)
Wildhaus, Stump's Alpenrose, [www.stumps-alpenrose.ch](#)
Zuzwil, Gasthof Rössli, [www.roessli-zuzwil.ch](#)

Schaffhausen

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 Hütenleben, [www.huettenleben.ch](#)

Solothurn

Britten, Gasthaus Drei Eidgenossen, [www.dreieidgenossen.ch](#)
Erlinsbach, Landhotel Eidgenossen, [www.hirschen-erlinsbach.ch](#)
Gunzgen, Wirtshaus Sonne, [www.sonne-gunzgen.ch](#)
Holderbank, Gasthof zum Kreuz, [www.kreuz-holderbank.ch](#)
Kappel, Landgasthof Kreuz, [www.kreuz-kappel.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.com](#)
Schönenwerd, Restaurant Jakobshof, [www.jakobshof.ch](#)
Solothurn, Restaurant zum alten Stephan AG, [www.alterstephan.ch](#)

Schwyz

Biberbrugg, Landgasthof Post, [www.postbiberbrugg.ch](#)
Einsiedeln, Hotel-Restaurant Linde, [www.linde-einsiedeln.ch](#) (bis Herbst 2012)
Gross/Einsiedeln, Landgasthof Seeblick, [www.landgasthof-seeblick.ch](#)
Lauerz, Restaurant Rössli, [www.roessli-lauerz.ch](#)
Unteriberg, Landgasthof Rössli, [www.roessli-post.ch](#)

Thurgau

Amriswil, Gasthaus zum Ochsen, [www.ochsen-amriswil.ch](#)
Berg, Gasthaus zum Bahnhof, [www.bahnhof-grewe.ch](#)
Egmach, Landgasthof Seelitz, [www.seelitz.ch](#)
Erlen, Landgasthof Aachbruggli, [www.aachbruggli.ch](#)
Ermatingen, Hotel Adler, Auberge Napoléon, [www.adler-ermatingen.ch](#)
Ermatingen, Restaurant Krone
Frauenfeld, Gasthof zum goldenen Kreuz, [www.goldeneskreuz.ch](#)
Frauenfeld-Erzenholz, Wirtschaft zur Hoffnung, [www.hoffnung-erzenholz.ch](#)
Hagenwil bei Amriswil, Wasserschloss Hagenwil, [www.schloss-hagenwil.ch](#)
Kreuzlingen, Restaurant Seegarten, [www.seegarten.ch](#)
Kreuzlingen, Restaurant Jakobshof, [www.jakobshof.ch](#)
Roggwil, Restaurant Linde, [www.linde-roggwil.ch](#)
Romanshorn, Gasthof Brücke, [www.bruecke-romanshorn.ch](#)
Srnach, Gasthaus Engel, [www.engel-sirnach.ch](#)
Tägenwilten, Jucker's Gasthaus Linde, [www.gasthauslinde.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 Thurgau, [www.thurgau-weinfelden.ch](#)
Weinfelden, Wirtschaft zum Löwen, [www.zum-loewen.ch](#)
Wigoltingen/Hasli, Landgasthof Wartegg, [www.landgasthof-wartegg.ch](#)

Tessin

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

far / pour / per / for
iPhone, iPad
& Android



GILDE Gourmet Guide APP

Kostenloser Download im ...
Télécharger gratuitement sur ...
Scaricare gratuitamente su ...
Free download, see ...



Uri

Flüelen, Hostellerie Sternen, [www.bonetti.ch](#)
Seedorf, Schloss A Pro, [www.schlössapro.ch](#)
Sisikon, Hotel Eden, [www.hotel-eden-sisikon.ch](#)

Waadt

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](#)
Clarens, Restaurant du Basset, [www.restaurant-du-basset.ch](#)
Gilon, Hotel Victoria, [www.victoria-gilon.ch](#)
Le Pont, Restaurant du Lac, [www.restaurantdulaclepont.com](#)
Lucens, Hôtel de la Gare, [www.hoteldelegarelucens.ch](#)
Nyon, Hostellerie du XVIe Siècle, [www.16eme.ch](#)
Préverenges, Hotel-Restaurant La Plage, [www.hotel-laplage.ch](#)

Wallis

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 Walldhaus-Grichting, [www.hotel-walldhaus.ch](#)
Rekingen-Grüningen, Hotel-Restaurant Tenne, [www.tenne.ch](#)
Ried-Brig, ****Ferienort Zer Mli, [www.zer-mili.ch](#)
Saas-Fee, ****Ferienort Resort & Spa, [www.ferienort.ch](#)
Sion, Jardin-Restaurant La Sitterie, [www.lasitterie.ch](#)
St. German, Restaurant Lauber, [www.lilauber.ch](#)
Zermatt, Hotel und Restaurant Ambiance, [www.hotel-ambiance.ch](#)

Zug

Baar, Menghini's Freihof, [www.menghins.ch](#)
Hünenberg, Landgasthof Bützen, [www.buetzen.ch](#)
Morgarten/Oberägeri, Grunder's Buchwäldli, [www.buechwaeldli.ch](#)
Neuheim, Hotel-Restaurant Schäfli, [www.schaeffli-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-duernnten.ch](#)
Fehraltorf, Gasthof zum Hecht, [www.hecht-fehraltorf.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 Schiffl
Sihlbrugg-Dorf, Hotel Krone, [www.krone-sihlbrugg.ch](#)
Stäfa, Gasthof zur Sonne, [www.sonnetaefa.ch](#)
Trüllikon, Landhotel Hirschen, [www.hirschen-truellikon.ch](#)
Weinigen, Restaurant Winzerhaus, [www.winzerhaus.ch](#)
Wernetshausen, Restaurant Hohes Schloßli, [www.hohes-schloessli.ch](#)
Winterthur, Restaurant/Vinaria Strauss, [www.trauss-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

Kalberbronn, 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 SA/fish4future®, 4104 Oberwil, [www.bayshore.ch](#)
Berndorf Luzern AG, 6203 Seestadt Station, [www.berndorf.ch](#)
BRAGARZ AG, 4132 Muttenz, [www.bragard.ch](#)
Cash+Carry Angeh, 9201 Gossau, [www.cca-angeh.ch](#)
Ceposa AG, 8280 Kreuzlingen, [www.ceposa.com](#)
Massimo Cerutti SA, 6883 Novazzano, [www.cerutti.ch](#)
Detting & Marmot AG, 8305 Dietlikon, [www.detting-marmot.ch](#)
DIWISA Distillerie, 6130 Willisau, [www.diwisa.ch](#)
FRISCH-FISCH MERCATO/Dörig & Brandl AG, 8952 Schlieren, [www.der-frisch-fisch.ch](#)
Hugo Dubno AG, 5604 Hendschiken, [www.dubno.ch](#)
Duni AG, 8343 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.feldschlösschen.com](#)
Franke Kaffeemaschinen AG, 4663 Aarburg, [www.franke.com](#)
Frey's AG, 5400 Baden, [www.freys.ch](#)
frigemo ag, 2088 Cressier, [www.frigemo.ch](#)
Gastroconsult AG, 8046 Zürich, [www.gastroconsult.ch](#)
Berufsbildung Gastro Suisse, 8046 Zürich, [www.gastro Suisse.ch](#)
Glatz AG, 8500 Frauenfeld, [www.glatz.ch](#)
Hochstrasser AG, 6014 Luzern, [www.hochstrasser.ch](#)
HUG AG, 6102 Malters, [www.hug-luzern.ch](#)
Mars Schweiz AG, 6302 Zug, [www.mars-foodservice.com](#)
McCormick – Promena AG, 4133 Pratteln 1, [www.promena.ch](#)
Nestlé Suisse SA – Business Unit Frisco Findus, 9401 Rorschach, [www.frisco-findus.ch](#)
NUESCH WEINE Weinkellerei, 9436 Balgach, [www.nuesch-weine.ch](#)
Obist SA Vins, 1800 Vevey 1, [www.obist.ch](#)
Pasta Premium AG, 8501 Frauenfeld, [www.pasta-premium.com](#)
RAMSEIER Suisse AG, 6210 Sursee, [www.ramseier-suisse.ch](#)
Rotor Lips AG Maschinenfabrik, 3661 Utendorf, [www.rotorlips.ch](#)
Salvis AG, 4665 Oftringen, [www.salvis.ch](#)
Sbrinz Käse GmbH, 6210 Sursee, [www.sbrinz.ch](#)
Scana Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf, [www.scana.ch](#)
Schaller Uto AG, 3001 Bern, [www.schalleruto.ch](#)
Schweizer Lunch-Check, 8027 Zürich, [www.lunch-check.ch](#)
Schwab AG Leinenweberei und Textilpflege, 3401 Burgdorf, [www.schwab.ch](#)
SIX Multipay AG, 8021 Zürich, [www.six-multipay.com](#)

SCHLUMBERGER WHITE SECCO VERZAUBERT DIE SCHWEIZ!



Ein Geschmack, der überzeugt, und ein Design, das bei jungen Frauen ankommt: das sind die zwei wesentlichen Erfolgsfaktoren von Schlumberger «WHITE Secco» – Die Innovation aus dem Nachbarland Österreich erobert jetzt auch die Schweiz:

Schlumberger WHITE Secco ist neu auch in der Schweiz in aller Munde! Dank der gelungenen Einführung in der Szene-Gastronomie konnte sich die Zielgruppe der jungen Frau nicht nur in ihrem Lieblingsrestaurant, sondern auch in zahlreichen Bars und bei Veranstaltungen von WHITE Secco überzeugen. Das Feedback aus der Gastronomie als auch von Konsumentenseite ist überwältigend.

Mit WHITE Secco präsentiert Dettling & Marmot AG die längst ersehnte «Antwort» auf Prosecco: einen neuen,

leicht prickelnden, fruchtig-frischen, elegant-spritzigen Genuss auf Premium-Niveau. Die erfrischend neue Interpretation der «Méthode Traditionnelle» gewinnt in allen repräsentativen Marktforschungsstudien mit stillvollem, unverwechselbarem Flaschen-Design und deutlichem Geschmacks-Vorsprung gegenüber Prosecco.

Eine starke Marke in einem bisher markenlosen Segment

Michael Bittel, Wine Manager von Dettling & Marmot AG: «Mit WHITE Secco hat uns unser österreichisches Partnerunternehmen Schlumberger einen lange gehegten Wunsch erfüllt und eine passende Antwort auf die Vorherrschaft und den Preiswettbewerb des Proseccos geliefert. WHITE Secco wird das erste Marken-Produkt im generischen Prosecco-Markt. Das Echo aus Handel und Gastronomie ist mehr als erfreulich und ich bin mir sicher, dass man den Namen WHITE Secco noch oft hören wird!»

Die «Méthode Traditionnelle» erfrischend neu interpretiert

Seit 1842 wird die «Méthode Traditionnelle» im Hause Schlumberger mit grösster Sorgfalt gepflegt. Das feine Prickeln des Schaumweins entsteht dabei während der zweiten Gärung direkt in der Flasche. Sorgfältiges Rütteln der Flaschen sammelt die Hefe im Flaschenhals und wird beim anschliessenden Degorgieren (Enthefen) entfernt.



Anders gesagt: Jede Flasche WHITE Secco reift in zirka 4 Jahren sorgfältigster Handarbeit. Der Kellereipunkt auf dem Flaschenboden ist das Qualitätsmerkmal für dieses Verfahren. Jedes prickelnde Meisterwerk aus der Schlumberger Sektkellerei im Herzen von Wien wird zu 100% aus österreichischen Weinen hergestellt. Durch permanente Qualitätssicherung ist es gelungen, Schlumberger äusserst bekömmlich zu halten. Alle Produkte durchlaufen strenge Kontrollen, die schon bei der Traube beginnen und zum Ziel haben, den Histamingehalt möglichst zu minimieren. Die Garantie für einen wunderbar leichten, einzigartig bekömmlichen Genuss.

WHITE Secco ist am Puls der Zeit!

WHITE Secco ist prickelnder Lifestyle, der vorwiegend weibliche Geniesser in seinen Bann zieht. Der neue In-Drink eignet sich hervorragend als Aperitif und passt perfekt zu Finger-Food oder köstlichen Speisefolgen. Die perlmutt-weiße Flasche mit Premium-Qualität und bester Preisleistung empfiehlt sich auch besonders für ein gelungenes Hochzeitsfest.



Der «neue Schlumberger» schmeckt extrem frisch und fruchtig und seine zarten Perlen prickeln extra-lange im Glas. Auch serviert wird mit Stil: Der Flaschenkühler von WHITE Secco präsentiert sich in weissem, flauschigem Fellmantel und zieht die Blicke auf sich. Dieser Lifestyle verlangt auch Ungebundenheit, und so findet man für jede Gelegenheit die passende Flaschengrösse: WHITE Secco ist neben der herkömmlichen Flasche (75 cl) auch als Baby (20 cl) und Magnum (150 cl) erhältlich.



«Hugo», das neue Trendgetränk
Seit kurzer Zeit hört man in der Cocktail-Szene immer wieder einen Namen: «Hugo». Die einen fragen sich, wer oder was «Hugo» überhaupt ist, die ande-



ren haben «Hugo» bereits auf ihrer Urlaubsreise in Norditalien kennengelernt. «Hugo» ist ein trendiger Schaumwein-Cocktail mit Holunderblüten und steht davor, die Schweiz zu erobern!

Das erfrischende Sommergetränk hat seinen Anfang in Norditalien, wo es bereits vor einigen Jahren zum Kultgetränk aufstieg. Danach eroberte «Hugo» die In-Bars von München und Wien, wo er nach und nach den beliebten «Spritz» als Bestseller ablöst.

«Hugo» ist einfach und schnell zubereitet: Alles, was man für einen guten Hugo braucht, ist Schaumwein, Holunderblütensirup oder -likör, Minze und Eis. «Hugo» wird entweder im bauchigen Weinglas oder im stilvollen Longdrink-Glas mit einem Rührstäbchen serviert. Aufgrund der hohen Bekömmlichkeit und feinen Perlage der «Méthode Traditionnelle» verleiht WHITE Secco jedem «Hugo» eine besondere Frische und Eleganz.

Woher der Name «Hugo» stammt, kann sich niemand erklären. War es ein findiger Barman, ein prickelnder Sommerflirt oder einfach nur blühende Fantasie? So oder so, mit dem extravaganen Cocktail-Stirrer von WHITE Secco hebt sich «Hugo» mit Stil und Klasse hervor. Die elegante Fliege im Glas zeigt den wahren Kenner, der auch seinen «Hugo» nur mit WHITE Secco geniesst.



Schlumberger
WHITE
Secco

Dettling & Marmot AG
Industriestrasse 31
CH-8305 Dietlikon
Tel. +41 (0) 44 787 45 45
Mail: info@dettling-marmot.ch
www.whitesecco.ch
www.dettling-marmot.ch