

GUILDEmagazine

DÉLICES DE LA NATURE

Verjus – le goût de l'éternité

Eveil du printemps
au fil de l'eau
dans la forêt alluviale

Recettes d'exception
avec des produits naturels



CHERS HÔTES



Connaissez-vous la merveilleuse sensation de faire une randonnée en forêt par une belle matinée de printemps et d'oublier pour un instant le quotidien? Ou à l'inverse celle de résoudre un problème depuis longtemps en suspens dans la solitude de la nature, après un bon bol d'air?

Si vous pensez la connaître, mais malheureusement n'en faire que peu usage, je ne peux que vous approuver. J'insiste sur le «malheureusement»! Or, le printemps offre précisément une merveilleuse palette de plaisirs de la nature, que ce soit en regardant la nature s'éveiller ou en créant de nouveaux plats avec des herbes sauvages.

J'ai le plaisir de vous présenter dans ce magazine les nouveautés des établissements de la Guilde et de rendre un hommage, d'ores et déjà traditionnel, à l'un de nos membres.

Notre thématique culinaire portera sur un produit très ancien, qui connaît une popularité grandissante: le verjus, dit aussi «jus vert». Plus doux que le vinaigre et d'un arôme plus subtil, plus varié que le jus de citron – un vrai délice de la nature!

R. F. Naldi

PRÉSENTATION DE LA GUILDE

273 établissements dans toute la Suisse
46 entreprises partenaires
126 membres passifs

La Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers a été créée en 1954. C'est une association professionnelle de grands chefs, également propriétaires d'un établissement gastronomique.

Guilde Journée des cuisiniers:
1er septembre 2012

– Service personnalisé
– Compétence du conseil
– Ambiance spéciale



DÉLICES DE LA NATURE

Sommaire



NOUVELLES DE LA GUILDE

Nouveaux membres

Changement de génération

Nouveaux partenaires

Page 3

Page 3

Page 3



LE SAVOIR-VIVRE DE LA GUILDE

Verjus – le goût de l'éternité

Bons de la Guilde

Page 4

Page 4



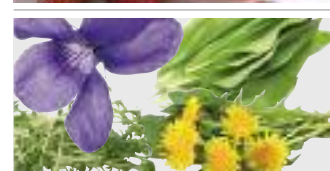
LA GUILDE À LA CARTE

Recettes des cuisines de la Guilde

Recette de la couverture

Page 7

Page 10



LA GUILDE À POINT

Eveil du printemps au fil de l'eau dans la forêt alluviale

Page 8



LES ADRESSES DE LA GUILDE

Les établissements de la Guilde

Page 15



LES PARTENAIRES DE LA GUILDE

Le moment idéal pour les vins

Lanceur de tendances outdoor

Quöllfrisch à base d'orge des sommets de l'Europe

Le White Secco ravit la Suisse

Page 5

Page 12

Page 14

Page 16

IMPRESSUM

© Copyright
by Bureau de la Guilde
Alessandra Naldi Windler
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zurich
Tél. +41 (0) 44 377 52 90
Fax +41 (0) 44 377 55 14
www.gilde.ch
gilde@gastrosuisse.ch

Édition et réalisation
Weber AG Verlag
Gwattstrasse 125
CH-3645 Thoun/Gwatt
Tél. +41 (0) 33 336 55 55
Fax +41 (0) 33 336 55 56
www.weberverlag.ch
mail@weberag.ch

Rédaction
René-François Maeder
Annette Weber
Katharina Dunigan
Beat Straubhaar

Parution
2 fois par an, printemps/automne

Tirage
35 000 exemplaires

Éditions en
allemand / français / italien

Papier
Profimatt 90 gm²

Photos des recettes
Marcus Gyger, Winterthur / Wohlen BE
www.marcusgyger.ch

ISSN
2235-235X

NOUVEAUX MEMBRES DE LA GUILDE



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



Uebersax Andreas

Restaurant Schlüsselzunft
4001 Basel
www.schluesselzunft.ch



Vetsch Michael

Landgasthof Linde
8892 Berschis
www.lindeberschis.ch



Weber Peter

Landgasthof Kreuz
4616 Kappel
www.kreuz-kappel.ch



Wengenmaier Eli

Hotel Restaurant Eichberg
5707 Seengen
www.eichberg.com

Date importante pour les membres
et partenaires de la Guilde:

Assemblée générale de la Guilde

Lundi 7 mai 2012 à Lucerne

Nous attendons avec impatience cette journée
riche en événements et intéressante!

CHANGEMENT DE GÉNÉRATION



de Henderson Johnny
à Henderson Tamara

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



de Infanger Robert
à Infanger Thomas

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



de Staub Karl
à Staub Roger

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

NOUVEAUX PARTENAIRES DE LA GUILDE

Ceposa AG

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

Mediterranéité pour les professionnels
de la gastronomie: bouchées aux
olives et antipasti créatifs et tradition-
nels d'excellente qualité, frais ou sur-
gelés. Fabriqués à la main en Suisse,
sans exhausteur de goût ni arômes ou
colorants artificiels.



Sbrinz Käse GmbH

Merkurstrasse 2, 6210 Sursee
Tél. 041 914 60 60, Fax 041 914 60 61
info@sbrinz.ch, www.sbrinz.ch

30 fromageries sélectionnées de Suis-
se centrale fabriquent un Sbrinz AOC,
sans additifs, selon une méthode tra-
ditionnelle et de strictes directives.
L'affinage de ce fromage à pâte extra-
dure requiert au moins 24 mois.



VERJUS

Le goût de l'éternité

Le «**verjus**», **jus acide et aromatique connu aussi sous le nom de «vert jus ou jus vert», doit son appellation à la couleur verte de ses raisins. Cet ancien remède et condiment a été mentionné dans de nombreux livres de cuisine médiévale et dans des traités médicaux sous le nom d'«agraz» en espagnol et d'«Agrest» en allemand.**

Pendant des millénaires, on a pressé le verjus non seulement à partir de «raisins verts», mais aussi de toutes sortes de baies sauvages et de fruits cueillis verts. On a, par exemple, utilisé l'oseille ainsi que d'autres plantes, feuilles, bourgeons, racines et tubercules au goût acide pour produire du verjus.

Au Moyen-Âge, les morceaux de viande à rôtir étaient rarement assaisonnés, mais on mettait sur la table des sauces de verjus et du sel dans de beaux récipients. Les grosses pièces de viande étaient généralement cuites sur un feu ouvert et le plus souvent dans leur jus et leur graisse.

Voici deux recettes de sauces médiévales du «Viandier de Taillevent» à base d'herbes et de verjus:

«Sauce cameline» Verjus à la cannelle et au gingembre

Gingembre pilé, cannelle, poivre long, pain grillé imbibé de verjus. Mélanger le tout.

«Sauce verte» Verjus au pain blanc et au persil

Imbiber de verjus et de vinaigre un appareil de feuilles de persil, de gingembre épluché et de pain blanc non grillé et passer.

Les premières recettes médiévales ne faisaient pas mention des quantités exactes ni du détail des étapes de travail. Ces recettes ne contenaient que des instructions de cuisson rudimentaires.



jours. Le verjus est plus aromatique que le jus de citron et plus doux que le vinaigre. Il est aujourd'hui produit dans de nombreuses régions viticoles suisses.

Nous avons éveillé votre curiosité? Vous apprendrez plein de choses passionnantes sur le verjus, son histoire, la culture et son utilisation en cuisine dans un livre intéressant et illustré de recettes savoureuses au verjus:

«Verjus – Le goût de l'éternité»

Auteurs: Martin Petras
et Cécile Schwarzenbach
Photographie: Hans-Peter Siffert.



www.weberverlag.ch



Pour moi, la meilleure des médecines, c'est
**une sécurité maximale
avec des contraintes minimales**

Avec GASTROFAVORIT de SWICA, vous avez en main tous les ingrédients d'une assurance maladie et accidents qui s'adapte exactement à vos besoins. Découvrez-la sans attendre. **Téléphone 0800 80 90 80. www.swica.ch**



POUR LA MEILLEURE DES MÉDECINES
AUJOURD'HUI ET DEMAIN.



SI LE VIN PARFAIT N'EXISTE PAS, LE MOMENT IDÉAL POUR LE VIN EXISTE!



Chaque fois que l'on ouvre une bouteille de bon vin en joyeuse compagnie, pour un bon dîner ou tout simplement pour terminer agréablement la journée, le vin gagne nos sens, nos émotions et nos souvenirs personnels. Les experts des vins Nüesch se sont donné pour mission de faire de ces instants privilégiés avec des vins exceptionnels des moments vraiment magiques.

Leurs vignes poussent sur les coteaux de la vallée saint-galloise et grisonne du Rhin. C'est là que les plantes ont leurs racines ainsi que les gens qui travaillent chez Nüesch. Les caves Nüesch se consacrent depuis 1834 avec passion, enthousiasme et expertise à la préparation de cette noble boisson. C'est ce qui fait la caractéristique et la qualité incomparable de ses vins. Une visite dans les caves convainc de la longue tradition de la maison Nüesch. La fraîcheur des caves voûtées abrite un parfum légèrement vanillé de tonneau en bois, mêlé de senteurs de fruit. Des jus prometteurs reposent dans des fûts de chêne imposants et des citernes en acier inoxydable étincelantes par 13 °C et 70 % d'humidité de l'air.

Dans le négoce du vin, Nüesch est présent à l'international avec un ré-

seau sélectionné avec pertinence. Pour qu'un bon vin rentre dans la gamme des vins Nüesch, le rapport qualité-prix et goût doit être parfait.

Il faut être en mesure d'écouter le vin pour le comprendre. Ce n'est qu'à partir de ce moment-là qu'il nous raconte l'histoire du sol, du pays et des gens qui font de grands vins avec ses raisins mûrs. Gastronomes et connaisseurs trouvent chez Nüesch à Balgach des centaines de vins différents, mais les bonnes surprises ne manquent pas. C'est le lieu pour célébrer la connaissance du vin et pour déguster une qualité hors pair. Le client a la possibilité de regarder travailler les professionnels du vin et d'enrichir ses connaissances. C'est un lieu fort qui permet au connaisseur de plonger dans le monde fascinant du vin.

Le haut plateau de la Villa Trasqua avec son microclimat particulier est un lieu exceptionnel. La composition du domaine est aussi une bénédiction. 120 ha de terre avec plus de 50 ha de vignes pour le Chianti Classico et les vins IGT. 10 autres hectares avec plus de 3000 oliviers pour extraire l'huile d'olive extra vierge.

Un pur Sangiovese, vinifié avec soin et élevé en barriques françaises.

Fascination toscane – la Villa Trasqua

Le domaine Villa Trasqua est situé au cœur de la région du Chianti Classico en Toscane. La «passione» se sent partout. Investissement total, passion, voire peut-être un brin de fanatisme, caractérisent les vins primés de ce domaine viticole.

Le haut plateau de la Villa Trasqua avec son microclimat particulier est un lieu exceptionnel. La composition du domaine est aussi une bénédiction. 120 ha de terre avec plus de 50 ha de vignes pour le Chianti Classico et les vins IGT. 10 autres hectares avec plus de 3000 oliviers pour extraire l'huile d'olive extra vierge.

Un microclimat particulier, un ensoleillement intense, la nature spécifique du sol ainsi que des vents tournants provenant des quatre points cardinaux contribuent à l'élaboration d'excellents vins parfaits.

Seu sélectionné avec pertinence. Pour qu'un bon vin rentre dans la gamme des vins Nüesch, le rapport qualité-prix et goût doit être parfait.

Notre passion nous a conduits à sélectionner pour les membres de la GUILDE un vin particulier que nous aimerions vous recommander:

Le Tranobili IGT di Toscana 2008

Un pur Sangiovese, vinifié avec soin et élevé en barriques françaises.



Un rouge rubis moyen, brillant. Un nez subtil avec des arômes de fruits rouges et de fruits à noyau, d'épices, de cannelle, de clous de girofle, de café. Bien structuré en bouche avec des tanins veloutés, un corps assez robuste. Harmonieux et équilibré. Il s'accorde très bien avec des plats relevés avec de la viande rouge, mais aussi avec de copieux plats de pâtes en sauce.

nuesch
weine
1834

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

5

Acheter spontanément et sans stress en ligne avec le chèque-cadeau pour tous les goûts!

www.gilde.ch

Ce bon est valable dans tous les établissements de la **Gilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers**.

Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zurich
Tel. +41 (0)044 277 52 90
Fax +41 (0)044 277 52 14
www.gilde.ch
gilde@nuesch.ch

Pour moi, la meilleure des médecines, c'est
**une sécurité maximale
avec des contraintes minimales**

Avec GASTROFAVORIT de SWICA, vous avez en main tous les ingrédients d'une assurance maladie et accidents qui s'adapte exactement à vos besoins. Découvrez-la sans attendre. **Téléphone 0800 80 90 80. www.swica.ch**

POUR LA MEILLEURE DES MÉDECINES
AUJOURD'HUI ET DEMAIN.





Inscrivez-vous maintenant sur evolutionoflinen.de

Evolin®

The evolution of linen

Evolin® – La nouvelle dimension du linge de table

Finie la manutention coûteuse du linge – grâce à Evolin®, le nouveau linge de table révolutionnaire de Duni. Evolin® associe aspect visuel et élégance des nappes en tissu à la flexibilité et au confort d'une solution jetable moderne.

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

NOUVEAU
Touchez-le maintenant.
Testez-le maintenant.
Faites des économies maintenant.

Believe it, it's



BOUQUET DE SALADE PRINTANIÈRE, FILET D'OMBLE SUR VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION



Ingrédients

Filet d'omble

4	filets d'omble, sans arêtes, avec la peau
1 c. à s.	d'huile d'olive au citron
un peu	de sel, sucre et poivre
1	fumoir (peut s'acheter dans un magasin d'articles de pêche)

Vinaigrette aux fruits de la passion

2	fruits de la passion mûrs
1 c. à s.	de vinaigre balsamique blanc
2 c. à s.	d'huile d'olive
un peu	de bouillon de poule
un peu	de sel, poivre
quelques	herbes folles (cerfeuil, basilic, persil, estragon)
2	tomates pelées
1 c. à s.	de brunoise de légumes

Gasthof Haus zur Eintracht à Oberriet

L'auberge Haus zur Eintracht est située à Oberriet au cœur de la vallée saint-galloise du Rhin, entourée par les contreforts de l'Alpstein. Dans cette auberge riche en histoire, rénovée avec beaucoup de charme, presque tous les vœux des clients sont exaucés. Dans l'auberge Haus zur Eintracht, chacun trouve son menu préféré, aussi bien les amateurs de cuisine simple et traditionnelle que les gourmets exigeants. La famille Frischknecht et son équipe aiment faire plaisir à leurs clients avec leur offre culinaire variée. Et pendant les chaudes journées estivales, il fait bon séjourner dans le jardin romantique sous les vieux châtaigniers et tilleuls. La carte d'été aux couleurs et senteurs méditerranéennes fleurit bon la Méditerranée.

Préparation

Filet d'omble

Assaisonner l'omble avec le sel, le sucre, le poivre et l'huile d'olive au citron, le mettre dans le fumoir et le fumer à chaud 4 minutes. Le retirer immédiatement et ne plus le mettre au frais.

Vinaigrette aux fruits de la passion

Mélanger tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement.

Salades

Composer un beau bouquet avec les salades, dresser l'omble fumé sur l'assiette et le napper avec la vinaigrette. Saupoudrer les herbes folles sur la salade et l'omble.



30	Salle
20	Buckstübli
40	Rhystube

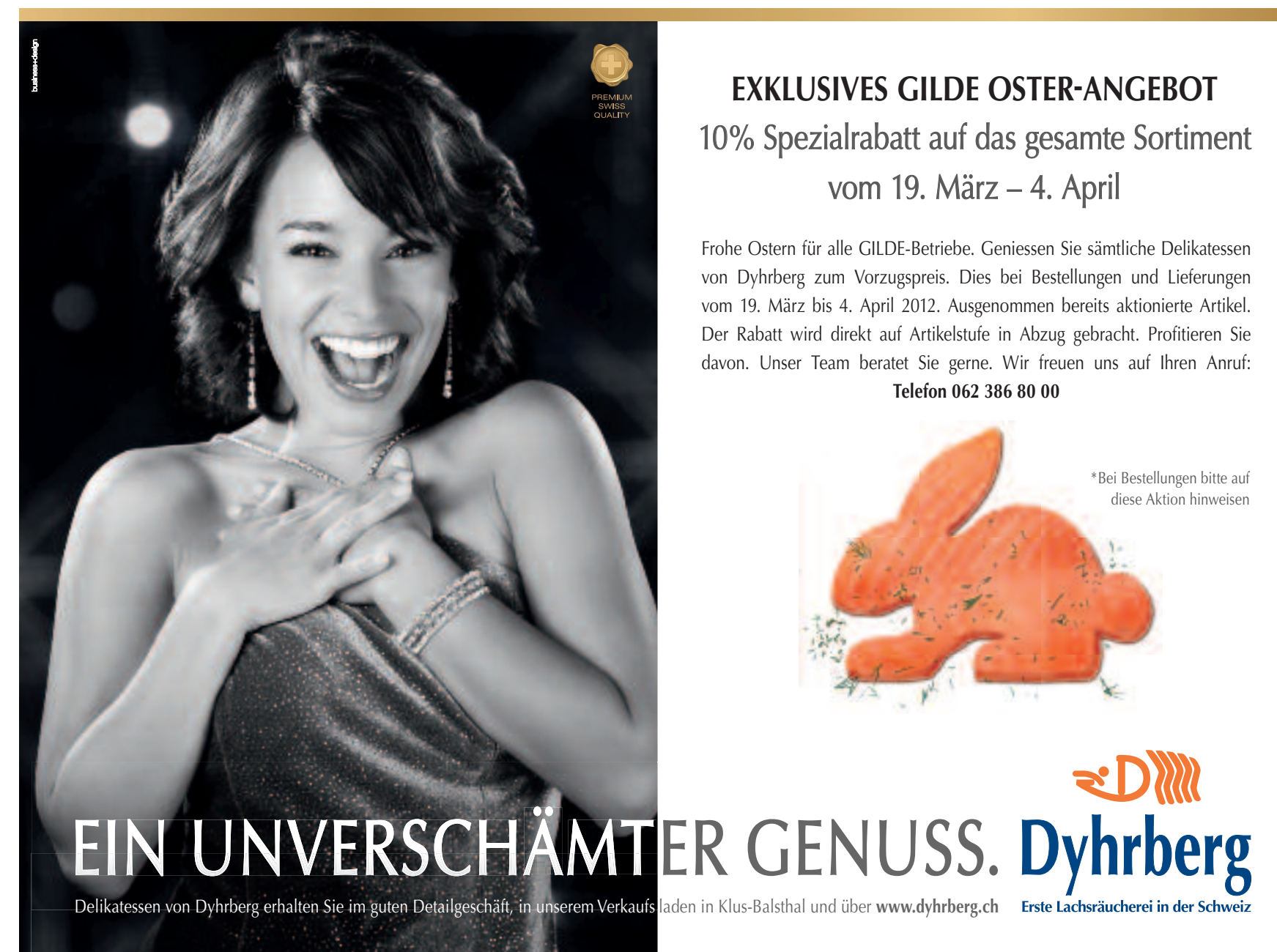
Gasthof Haus zur Eintracht
Hansruedi et Esther Frischknecht
Buckstrasse 11, 9463 Oberriet

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

Fermé: mercredi

Vacances annuelles: du 26 février au 4 mars 2012, du 1er au 21 octobre 2012

Accès: A1 entre Buchs/Saint-Gall, sortie No 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 Lachsraucherei in der Schweiz

EVEIL DU PRINTEMPS AU FIL DE L'EAU DANS LA FORÊT ALLUVIALE

Délice de la nature aux herbes des prés et de la forêt

Le printemps est la saison des premières herbes sauvages. En promenade, la forêt alluviale et les jeunes prairies exhalent toutes sortes de senteurs subtiles. L'ail des ours envahit des secteurs entiers de la forêt humide riche en humus. Les premières pousses d'orties et de fougères font un clin d'œil au soleil.

Au printemps, le promeneur attentif qui parcourt les bois et les prés peut y cueillir de savoureuses plantes pour enrichir ses menus. Ces herbes sauvages, qui proviennent directement de la nature, trouvent de multiples usages en cuisine: salade, condiment, légume ou soupe. Elles ont un arôme très intense et sont plus riches en vitamines et en minéraux que des plantes potagères.

On les cueillera de préférence le matin, car c'est à ce moment qu'elles contiennent le plus de sucs. On les récoltera avec précaution avec un couteau ou des ciseaux, avant de les mettre dans un panier ou un sac de toile pour les utiliser rapidement.

Dans la fraîcheur du ruisseau
Le ruisseau apporte sa fraîcheur à la forêt alluviale. Les premiers coucous éclairent ses rives, d'un jaune un peu plus soutenu, les renoncules des marais n'ont rien à leur envier. Lorsque l'on marche dans cette jeune verdure, il s'en dégage une odeur intense, cela sent l'ail. Le vert intense des vastes colonies d'ail des ours – aussi appelé ail des bois – attire l'œil. Il est conseillé de cueillir les jeunes feuilles de cette précieuse plante médicinale.

Elle est idéale pour les salades de printemps et en condiment doux. Les feuilles fraîches constituent aussi un légume sauvage intéressant. On peut les cuire à l'étuvée et les préparer comme les épinards.

L'ail des ours se plaît également dans les jardins. Une petite touffe arrachée avec plusieurs bulbes et plantée dans un endroit ombragé du jardin donnera sa première récolte dès l'an prochain. Mais attention, si l'ail des ours s'adapte au lieu, il commencera à proliférer. Les fourmis transportent les petites graines noires qui donneront plus de plantes qu'on aimerait éventuellement en avoir.

Savoureuses herbes sauvages
En promenade dans la forêt alluviale, nous découvrons dans la pénombre une autre plante sauvage très populaire en cuisine: le cresson de fontaine. Il ne pousse que dans l'eau propre et courante. Le ruisseau que nous suivons semble être l'endroit idéal. Les feuilles du cresson de fontaine ont un goût piquant, mais très aromatique. En cuisine, il est utilisé en salade avec une vinaigrette légère à base d'huile d'olive et de vinaigre balsamique, garnie d'une tomate cerise. Le cresson de fontaine peut aussi accompagner les légumes ou être mélangé à d'autres herbes pour confectionner des salades printanières.

En lisière de forêt, on rencontre aussi des pissenlits frais. Leurs jeunes feuilles sont idéales pour les salades puisque moins amères à ce stade. A

côté, les premières orties se montrent au soleil. Les jeunes plantes d'environ 20 centimètres de haut ont le goût idéal. En accompagnement des salades ou préparée comme des épinards, cette plante a également sa place dans une cuisine de printemps. Comme l'oseille qui mélangée aux épinards leur donne ce goût un peu plus relevé. Dans les salades, les sauces et les soupes, l'oseille apporte les premières vitamines au printemps. Redisons-le, comme toutes les herbes sauvages, abstenez-vous de les cueillir dans des prés traités aux engrais et ne prenez que des feuilles sans tache.

La ronde des herbes sauvages ne s'arrête pas là: plantain lancéolé, thym, cerfeuil, capucines, lavande, menthe, lamier, mélisse et bien d'autres encore n'attendent que d'être cueillis et cuisinés.

«Bowle» de printemps
Une promenade printanière dans les forêts de feuillus ou mixtes peut aussi permettre d'humer le parfum intense de l'aspérule odorante. L'idée vous vient tout de suite de préparer une «Bowle» d'aspérule odorante. Si c'est votre intention, ne cueillez que les feuilles de plantes qui ne sont pas encore en fleurs. Cela vous évitera des maux de tête inutiles. Même si vous préparez votre «Bowle» avec du vin blanc sec, la parcimonie sera de mise: trois à cinq grammes d'aspérule odorante par litre suffisent – à ne laisser macérer qu'une demi-heure, sinon le résultat sera amer.

MOUSSE CAIPIRINHA AUX FRAISES MARINÉES



Ingrédients

Mousse	
150 g	de couverture blanche (chocolat blanc aussi)
80 g	de sucre de canne fin
1	citron vert, zeste râpé et jus de Cachaça
50 g	(eau-de-vie de canne à sucre)
90 g	jaune d'œuf
6 dl	de crème
Fraises	
1 bol	de fraises fraîches avec de jus de citron vert
un peu	Cachaça

Restaurant Jäger-Stübli à Kallern

Le restaurant romantique Jäger-Stübli de Kallern (Argovie) se situe un peu en retrait de la route, avec une belle vue sur la vallée de la Bünz et les montagnes. Le couple de restaurateurs Eduarda et Mario Graber accueille ici leurs hôtes au pays des délices depuis 2003. Avec un succès perceptible: l'équipe du Jäger-Stübli a été sélectionnée à deux reprises – en 2009 et 2010 – comme la préférée du canton d'Argovie. Aimer se régaler et vivre pour régaler. Cette philosophie, associée à la créativité, la passion et l'amour du détail, caractérise la cuisine du Jäger-Stübli. Des produits frais locaux, alliés à une passion pour des épices et des fines herbes hors pair, donnent naissance à des créations de haute qualité, au fil des saisons – tout y est fait maison: du pain à la sauce au chocolat.

Préparation

Mousse

Faire fondre le chocolat. Battre le sucre, le jus et le zeste de citron vert, la Cachaça et le jaune d'œuf au-dessus du bain-marie pour obtenir une consistance fluide et refroidir en mélangeant. Incorporer le chocolat fondu, puis délicatement la crème fouettée et mettre au frais.

Fraises

Couper en deux les fraises lavées, ajouter quelques gouttes de jus de citron vert, un peu de sucre de canne et de Cachaça. Laisser brièvement macérer.



	Restaurant	48
	Salle	70
	Terrasse/jardin	54

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

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

Fermé: lundi et mardi

Vacances annuelles: dernière semaine de janvier, 2 semaines en février

Accès: Voir site Web

RIS DE VEAU, ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD SUR FONDS D'ARTICHAUT FARCIS À LA POLENTA

Ingrédients

Ris de veau, escalope de foie gras de canard poêlé
300 g de ris de veau, sans peau, bien lavés
5 dl d'eau
0,5 dl de vin blanc
1 petit oignon
50 g de poireaux
40 g de céleri-rave, en petits morceaux
4 tranches de foie gras de canard, d'environ 30 g chacune
4 feuilles de blettes blanchies
un peu de cristal de sel
2 œufs
50 g de farine
100 g de mie de pain
un peu d'huile d'arachide
un peu de beurre

Polenta
150 g de polenta bramata
1 petit oignon haché menu
3 dl de bouillon de poule
3 dl de lait
120 g de fromage des Alpes râpé
1 dl de crème entière
sel et poivre du moulin
4 fonds d'artichauts
un peu de beurre



Hôtel-Restaurant Tenne à Reckingen-Gluringen

Cadre calme et idyllique pour l'hôtel-restaurant Tenne à Gluringen dans la vallée ensoleillée de Conches – un paradis de tranquillité et de force.

La famille Ewald et Caroline Michlig-Ruppen dirige l'établissement selon la devise «la simplicité du luxe». La cuisine saisonnière du chef Ewald Michlig et de ses fils Fernando et Kilian a la sincérité d'une cuisine qui allie la légèreté du terroir à l'intensité de la cuisine, sans oublier le gibier ramené de la chasse. Les clients se régaleront de plats traditionnels dans la salle du restaurant ainsi que de riches menus gourmands dans un cadre élégant.

Bienvenue dans l'univers de la magie des sens!

Préparation

Ris de veau, escalope de foie gras de canard poêlé
Porter à ébullition l'eau avec le vin blanc et les légumes, puis y pocher les ris de veau env. 10 minutes. Les retirer et les laisser refroidir. Fariner légèrement les tranches de foie gras de canard, les poêler dans l'huile d'arachide très chaude et saler avec une pincée de cristal de sel. Envelopper bien serrées les tranches refroidies dans les feuilles de blettes.

Couper les ris de veau en quatre tranches, puis ouvrir les tranches jusqu'à la moitié (coupe cordon-bleu).

Y insérer le foie gras de canard, puis refermer. Saupoudrer ensuite les ris de veau de farine, tremper dans l'œuf battu et paner avec la mie de pain. Faire dorer dans le beurre fondu.

Polenta
Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter la polenta et glacer. Ajouter le bouillon de poule et le lait, puis porter à ébullition. Faire mijoter couvert dans

un hold-o-mat ou au four pendant 4 heures et demie à 100 °C. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin et ajouter pour finir le fromage des Alpes et la crème entière.

Dressage
Réchauffer les fonds d'artichaut dans de l'eau salée, les faire revenir dans du beurre. Remplir les fonds d'artichaut de polenta et poser la tranche cordon-bleu de ris de veau et foie gras de canard sur la polenta. Servir avec le fond de veau brun.



 Salle à manger 70
Restaurant 35

Hôtel-Restaurant Tenne
Caroline et Ewald Michlig
Furkastrasse, 3998 Reckingen-Gluringen

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

Fermé: mardi (d'avril à novembre)

Vacances annuelles: juin et novembre 2012

Accès: Conches «Gluringen», Brig, via les cols de la Furka, du Grimsel, du Nufenen

CARRÉ ET GIGOT D'AGNEAU JUS MOUTARDÉ ET AIL CONFIT



Ingrédients

Marinade
10 g de moutarde à l'ancienne
15 g de moutarde de Dijon
10 g d'ail en poudre
3 g de paprika
1 g de romarin
1 dl huile d'olive
Tabasco, poivre, sauce soja

Agneau
500 g de carré d'agneau avec os
300 g de gigot d'agneau paré

Jus moutardé
1 dl de jus de rôti (fond brun)
0,1 dl de vin blanc
10 g de beurre
20 g de moutarde de Dijon
sel, poivre

Ail
12 gousses d'ail
20 g d'oignon en rondelles
1 dl de vinaigre
1 dl d'eau
80 g de sucre
10 g de moutarde

Hôtel-Restaurant Hirschen à Langnau

Au cœur de Langnau dans un paysage vallonné de l'Emmental bernois, l'hôtel Hirschen – l'un des plus grands noms de la gastronomie suisse – invite ses clients à se régaler. L'établissement plusieurs fois récompensé par une médaille d'or propose une cuisine internationale. Ce restaurant à la carte raffiné sert des spécialités de choix copieuses, en provenance directe du marché, dans une salle confortable de style régional. Or, dans cette auberge traditionnelle, il n'y a pas que la qualité et le type de cuisine qui comptent pendant le repas, mais aussi le cadre. Chaque occasion bénéficie d'un environnement agréable et stimulant que ce soit dans la splendide salle de réception ou sur la terrasse-jardin romantique.

Préparation

Agneau
Parer le carré et le gigot d'agneau et gratter les os. Bien mélanger tous les ingrédients pour la marinade. Faire mariner la viande, faire rôtir bien rose côté peau et garder au chaud au four à 80 °C. Dégraisser, déglacer et faire un jus de rôti avec la moutarde de Dijon.

Jus moutardé
Déglacer le rôti d'agneau avec le vin blanc et porter à ébullition avec le jus du rôti, passer et réduire de moitié. Ajouter la moutarde de Dijon, monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Ail
Préparer l'ail, mélanger avec les oignons et la moitié du sel et mettre au frais pendant la nuit. Porter à ébullition le vinaigre, l'eau, le sucre et la moutarde et verser sur l'ail. Laisser reposer 1 jour. Passer et réduire le liquide de moitié. Cuire 10 minutes avec l'ail, verser chaud dans des pots en verre, bien fermer et laisser refroidir

ainsi. Pour utiliser l'ail, le faire chauffer dans le sirop.

Dressage
Couper l'agneau et disposer sur le plat, entouré de gousses d'ail confites, arroser de jus et servir le jus à part dans une saucière.

Garniture
Gallettes de céréales avec une sauce aux champignons des bois et des légumes frais, par exemple.



 Gaststube / Bistro
Restaurant 350

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

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

Fermé: dimanche soir et lundi

Vacances annuelles: du 2 au 22 janvier 2013

Accès: Rue principale
Berne – Lucerne, centre du bourg

GLATZ – LANCEUR DE TENDANCES OUTDOOR



Si vous regardez dans les beaux jardins, hôtels et restaurants, vous constaterez que la société Glatz AG donne le ton à l'extérieur. Son PDG Markus Glatz et son chef senior Dölf Glatz lèvent le voile du secret de leur succès:

En quoi vos parasols sont-ils différents des autres?

Markus Glatz: Le design, la taille et la palette de coloris de nos modèles apportent l'élégance aux endroits équipés de sièges ou de chaises-longues. Grâce à la qualité du tissu, ils protègent des rayons UV, sont résistants et de haute qualité.

A quoi prêtez-vous une attention particulière en concevant de nouveaux modèles?

Dölf Glatz: Depuis 117 ans, «le design suit la fonctionnalité», telle est notre devise. Nos parasols se caractérisent par des matériaux et des technologies innovantes qui nous permettent de proposer des solutions d'ombrage personnalisées.

Comment doit-on manier vos parasols?

Markus Glatz: C'est tout simple, comme l'aura constaté toute personne qui a utilisé l'un de nos modèles. Grâce au bras orientable ou à l'angle réglable, on peut personnaliser son ombre et l'on n'est plus obligé de la suivre.

A l'ombre de Glatz – la meilleure façon de profiter du soleil

La société Glatz AG – l'un des leaders des parasols en Europe et dans le monde entier a derrière elle une longue histoire. Hier comme aujourd'hui, l'essentiel réside dans la meilleure solution d'ombrage, la fonctionnalité, la qualité suisse, le savoir-faire technique et un design intemporel.

des parapluies. Dölf Glatz raconte que «l'entreprise a pris de l'essor quand son grand-père a fait la connaissance de Luise Lätsch. Il l'a embauchée comme couturière et l'a épousée en 1898.» Glatz sort le premier croquis de parapluie de son grand-père et suppose que «les parapluies et le charme de grand-père ont séduit Luise».

Glatz s'active

L'aiguille monte et descend... Des mains agiles déroulent des rouleaux de tissu, les mettent exactement bord à bord et posent les canettes dans les machines à coudre. Ici on pique le tissu avec du fil orange, là avec du fil gris. Chaque couturière a son propre rythme. «Mais toutes s'activent et font de leur mieux pour nos parasols», dit d'un air entendu Mark Glatz, PDG de la société Glatz AG (siège à Frauenfeld) et sourit à son père Dölf.

Glatz – un nom court pour une longue histoire

Le fabricant de parapluies Albert Glatz franchit le pas de l'indépendance en avril 1895 avec un atelier spécialisé dans la fabrication et la réparation des ombrelles pour costumes régionaux et

L'entreprise et la famille s'agrandissent

Albert Jr. rentre dans l'entreprise et ouvre une succursale à Bâle en 1923. En 1926, son père lui confie la maison mère. Cette même année, Albert Jr. épouse Frida Spahn et développe avec elle l'entreprise. Le manque de matières premières pendant la guerre et l'après-guerre confronte Albert et son fils Heini à un défi. Alors que le père conçoit, à côté d'un parasol pliable Alexo et d'une pour parasols de chaise, un parasol pour géomètre, qui donnera plus tard le jour à la couronne dentée Alexo, Heini construit un laminoir pour profilés. Glatz devient indépendant et produit ses propres baleines de parasols et accessoires pour les parasols de jardin.



Coup sur coup

Le parasol à mât central Alexo devient un succès commercial. Pendalex, le premier parasol à bras libre suit. L'exportation prend de l'ampleur. L'entreprise achète de nouvelles usines de fabrication et des bureaux. En 1958 Dölf, le second fils d'Albert, prend la

tête des achats et la direction, se défait des parapluies et accélère le développement des couvertures de piscines. En 1969, la société devient une société anonyme, dont Dölf prendra la direction un an plus tard. Son père se concentre sur le développement des produits, activité qui attire

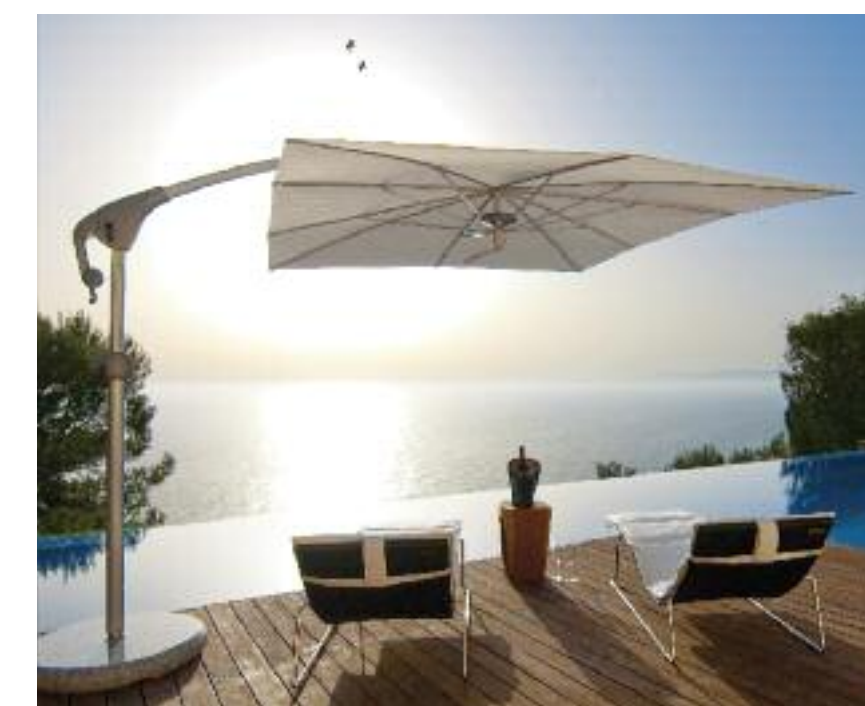
aussi énormément Dölf. Il conçoit un mécanisme de parasol inversé qui sera utilisé pour la première fois pour le grand modèle Pergola, puis avec Rusticalex, un parasol à bras libre en bois rustique.

Pendalex – le leader du marché

Le modèle Pendalex, remanié et doté d'une nouvelle rotule, devient le numéro un du marché en 1984 et la société Glatz AG, l'un des leaders des parasols – en Suisse et en Europe. Markus, le fils de Dölf Glatz, entre

dans l'entreprise en 1988, reprend les départements Finances et Ventes et dirige l'entreprise depuis 1993. La gamme de produits s'agrandit peu à peu: avec des modèles à bras libre tels que Sombrano et Ambiente, en passant par de grands parasols comme Castello ou Palazzo – sur demande, aussi avec chauffage, éclairage et moteur – jusqu'à des as de la transformation comme Fortero qui s'adapte à l'environnement et aux besoins des clients.

Texte: Nicole Trinkler-Jander



Glatz
Von der Sonne empfohlen

Glatz AG

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



LES CHAMPS D'ORGE LES PLUS HAUTS D'EUROPE

La brasserie Locher AG précurseur des matières premières suisses



Un panorama alpin idyllique sert de décor aux agriculteurs de montagne suisses qui s'occupent de leurs semences sur les champs d'orge les plus hauts d'Europe. L'orge de la brasserie Locher AG pousse à une altitude comprise entre 1200 et 1700 mètres et bénéficie de l'intensité du climat montagnard. C'est ici que la matière première prend sa force et sa vitalité pour ensuite transmettre toutes ses qualités aux produits brassés de sorte que le plaisir du client s'en trouve accru.

Alors que l'agriculture de montagne avait disparu du territoire suisse depuis des décennies, Locher AG fut la première brasserie à réintroduire en 1996 la culture de l'orge de brassage en Suisse. La relance d'une importante

production de cette céréale a ranimé l'intérêt des agriculteurs pour une agriculture de montagne devenue à nouveau lucrative. Près de 15 ans plus tard, la brasserie Locher AG conserve son rôle de précurseur dans ce marché en pleine croissance et est le plus important acheteur d'orge de brassage suisse.

Des conditions difficiles pour une récolte de haute qualité

Les raisons qui ont poussées la brasserie Locher AG à chercher des producteurs dans les montagnes suisses sont nombreuses; en dépit de conditions particulièrement difficiles – terrains très pentus, climat rude, sol rocheux – l'agriculture de montagne présente des atouts indéniables: l'orge de brassage mûrit bien plus tard en montagne et bénéficie ainsi d'un plus long ensoleillement; soumis à un rayonnement solaire élevé et à de fortes variations de température l'orge de brassage prend ici une force particulière. Depuis des siècles on cultive le café et le thé en altitude pour obtenir une qualité supérieure.

Revitalisation et revalorisation des régions montagneuses

La réintroduction de la culture de l'orge de brassage initiée par la brasserie Locher AG redonne vie aux paysages de montagne et les valorise durablement. Cette culture bénéficie également aux agriculteurs de montagne. Ils ne tarissent pas d'éloges quand ils parlent de leurs champs

teurs depuis des lustres. Sa conservation dans le respect de l'environnement est non seulement utile d'un point de vue écologique mais aussi économique.

Une valeur ajoutée pour la brasserie, les agriculteurs et les épicuriens

En soutenant la culture de l'orge de brassage dans les montagnes suisses, la brasserie assure la qualité constante de ses produits de brasserie et contribue en parallèle à la préservation des milieux alpins. L'agriculture de montagne donne aux familles d'agriculteurs une source de revenu supplémentaire et diminue les risques liés à une exploitation orientée exclusivement sur l'élevage. Les clients de la brasserie Locher AG profitent pour leur part d'un résultat des plus désaltérant: la meilleure bière et le meilleur single malt issus des meilleurs ingrédients.

À la santé des hommes et de la nature

La brasserie Locher AG est renommée autant pour ses bières spéciales que pour ses bières traditionnelles. Nos bières sont brassées artisanalement dans le respect de la tradition et nous accordons un soin particulier au choix des matières premières; les principales sont l'eau de source cristalline, le houblon et le malt (issu de l'orge de brassage). Nous achetons uniquement des matières premières qui répondent aux exigences de qualité élevées de la brasserie. Chaque année, nos maîtres brasseurs associent les meilleurs malts et houblons pour créer des mélanges spéciaux. A la santé de la force magique de la nature.



LES ÉTABLISSEMENTS DE LA GUILDE

Argovie

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.seeblickhallwilsee.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](#)
 Leuggern, Restaurant & Lounge Sonne, [www.sonne-leuggern.ch](#)
 Muri, Hotel Restaurant Ochsen, [www.ochsen-muri.ch](#)
 Seengen, Hotel Restaurant Eichberg, [www.eichberg.com](#)
 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 Rhodes-Intérieures

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

Appenzell Rhodes-Extérieures

Gais, Gasthof zum Hirschen, [www.hirschen-gais.ch](#)
 Speicher, Idylhotel Appenzellerhof, [www.appenzellerhof.ch](#)
 Teufen, Erlebnis Waldeg, [www.waldeg.ch](#)
 Teufen, Hotel zur Linde, [www.hotelzurlinde.ch](#)

Berne

Aeschi ob Spiez, Restaurant Panorama Panoteca, [www.restaurantpanorama.ch](#)
 Affoltern i. Emmental, Gasthof Sonne, [www.sonne-afoltern.ch](#)
 Bern, Restaurant Harmonie, [www.harmonie.ch](#)
 Bern, Gourmanderie Molson, [www.molson-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.moosgg.ch](#)
 Faulensee, Restaurant Hecht, [www.hecht-faulensee.ch](#)
 Gals, Restaurant Kreuz, [www.kreuzgals.ch](#)
 Geroltingen, 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 Solle, Nicos Restaurant, [www.alfasolle.ch](#)
 Kandersteg, Hotel-Restaurant Blümlisalp, [www.hotel-bluemlisalp.ch](#)
 Kandersteg, Waldhotel Doldenhorn, [www.doldenhorn-ruedih.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](#)
 Orzin, Restaurant Cheval-Blanc, [www.juragourmand.ch](#)
 Pieterlen, Hotel Restaurant Klostertal, [www.kloestertal-pieterlen.ch](#)
 Reichenbach i. Kandertal, Gasthaus Bären, [www.baeren-reichenbach.ch](#)
 Riffenmatt, Landgasthof Löwen, [www.loewen-riffenmatt.ch](#)
 Sangenboden, Gasthof Hirschen, [www.hirschen-sangenboden.ch](#)
 Schangnau, Hotel & Landgasthof Kemmerboden-Bad, [www.kemmerboden.ch](#)
 Schönibühl, Hotel-Landgasthof Schönibühl, [www.gasthof-schoenibuehl.ch](#)
 Schwarzenburg, Gasthof Bären, [www.baeren-schwarzenburg.ch](#)
 Steffisburg, Zurlauben's Bahnhofli, [www.hirschen-langnau.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](#)
 Ursenbach, Landgasthof Hirschenbad, [www.hirschenbad.ch](#)
 Utzenstorf, Landgasthof Bären, [www.baeren-utzenstorf.ch](#)
 Wasen i. Emmental, Hotel-Restaurant Lüdernalp, [www.luedernalp.ch](#)
 Wilderswil, Hotel-Restaurant Alpenblick, [www.hotel-alpenblick.ch](#)
 Wjnigen, Gasthof zur Linde, [www.landgasthof-linde.ch](#)

Bâle-Campagne

Eptingen, Landgasthaus Bad Eptingen, [www.badepingen.ch](#)
 Läufelfingen, Restaurant Rosengarten, [www.rosen-garten.ch](#)
 Oberwil, Wirtschaft zum Rössli, [www.roessli-oberwil.ch](#)
 Reinach, Gasthof Schlüssel, [www.schuessel-reinach.ch](#)

Bâle-Ville

Basel, Gasthof zum Goldenen Sternen, [www.sternen-basel.ch](#)
 Basel, Restaurant Schlüsselzunft, [www.schuesselzunft.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.latorouge.ch](#)
 Gempnach, Gasthaus zum Kantonsschild, [www.kantonsschild.ch](#)
 Greng, Restaurant Schloss-Taverne, [www.schloss-taverne.ch](#)
 Gruyères, Hotel-Restaurant La Fleur de lys, [www.hoteifleurdelys.ch](#)
 Kerzers, Restaurant Bären, [www.baerenkerzers.ch](#)
 Lugnorre, Auberge des Clefs, [www.aubergedesclefs.ch](#)
 Matran, Auberge du Tilleul

Murten, Restaurant Des Bains AG, [www.desbains-murten.ch](#)
 Olmiz, Restaurant zum Bauernhof, [www.bauernhof-olmiz.ch](#)
 Schwarze, Restaurant SchwarzeesStärn, [www.schwarzeeseestaern.ch](#)

Genève

Genève, Restaurant Vieux-Bois, [www.vieux-bois.ch](#)

Glaris

Glarus, Wirtschaft Sonnegg
 Netstal, Hotel Restaurant Schwert, [www.schwert-netstal.ch](#)

Grisons

Alvaneu Dorf, Hotel-Restaurant Belfort, [www.belfort.ch](#)
 Andiast, Hotel-Restaurant Postgillin, [www.postgillin-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](#)
 Fuldlera, Landgasthof Staila, [www.hotel-staila.ch](#)
 Guarda, Hotel-Restaurant Meiser AG, [www.hotel-meiser.ch](#)
 Laax, Hotel Restaurant Posta veglia, [www.postaveglia.ch](#)
 La Punt-Chamues-ch, Restaurant Pizzeria Albul, [www.restaurant-albul.ch](#)
 Le Prese, Hotel La Romantica, Ristorante Giardino, [www.laromantica.ch](#)
 Lenzerheide, Bergrestaurant Piz Scallot, [www.lenzerheide.com](#)

Lenzerheide, Restaurant La Riva, [www.la-riva.ch](#)
 Maienfeld, Gasthaus Alpenrose
 Parpan, Hotel Alpina, [www.hotelalpina-parpan.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/Rueras, Hotel-Restaurant Posta, [www.posta-rueras.ch](#)
 Silvaplana, 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, Auberge Les Viviers, [www.lesviviers.ch](#)
 Delémont, Hôtel Restaurant Victoria, [www.victoria-delemont.ch](#)

Lucerne

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](#)
 Malers, Hotel-Restaurant Kreuz, [www.kreuz-malers.ch](#)
 Meggen, Hotel Balm, [www.balm.ch](#)
 Oberkirch, Hotel Restaurant Feld, [www.hotel-feld.ch](#)
 Rigi Kaltbad, Hotel Bergsonne, [www.bergsonne.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](#)

Neuchâtel

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

Obwald

Engelberg, Hotel-Restaurant Engelberg, [www.hotel-engelberg.ch](#)
 Giswil, Hotel-Restaurant Bahnhof, [www.bahnhofgiswil.ch](#)
 Kerns, Gasthaus Rose Kerns AG, [www.rose-kerns.ch](#)

Saint-Gall

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 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 Weinsten, [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](#)
 Rapperswil-Jona, Gasthaus We Wehalde, [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-Buriert, [www.schiff-buriert.ch](#)
 Walenstadt, Hotel Restaurant Seehof, [www.seehof-walenstadt.ch](#)
 Wattwil, Restaurant Krone, [www.krone-wattwil.ch](#)
 Wil, Gasthaus Rössli, [www.roessli-wil.ch](#)
 Wildhaus, Stump's Alpenrose, [www.stumps-alpenrose.ch](#)
 Zuzwil, Gasthof Rössli, [www.roessli-zuzwil.ch](#)

Schaffhouse

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](#)

Soleure

Brittern, Gasthaus Drei Eidgenossen, [www.dreieidgenossen.ch](#)
 Erlinsbach, Landhotel Hirschen, [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-saalloehoe.ch](#)
 Kriegstetten, Romantik Hotel Sternen, [www.sternen.ch](#)
 Mühledorf, Gasthof Kreuz, [www.kreuz-muehledorf.ch](#)
 Niedergösgen, Restaurant Brücke, [www.restaurant-bruecke.com](#)
 Schönenwerd, Restaurant zum Wilden Mann, wildermann.homepage.ms
 Solothurn, Restaurant zum alten Stephan AG, [www.alterstephan.ch](#)

Schwyz

Biberbrugg, Landgasthof Post, [www.postbiberbrugg.ch](#)
 Einsiedeln, Landhotel Hirschen, [www.linde-einsiedeln.ch](#) (bis Herbst 2012)
 Gross/Einsiedeln, Landgasthof Seeblick, [www.landgasthof-seeblick.ch](#)
 Lauerez, Restaurant Rössli, [www.roessli-lauerz.ch](#)
 Unterberg, Landgasthof RössliPost, [www.roessli-post.ch](#)

Thurgovie

Amriswil, Gasthaus zum Ochsen, [www.ochsen-amriswil.ch](#)
 Berg, Gasthaus zum Bahnhof, [www.bahnhof-grewe.ch](#)
 Egna, Landgasthof Seelust, [www.seelust.ch](#)
 Erlen, Landgasthof Aachbruggli, [www.aachbrueggli.ch](#)
 Ermatingen, Hotel Adler, Auberge Napolién, [www.adler-ermatingen.ch](#)
 Ermatingen, Restaurant Krone
 Frauenfeld, Gasthof zum goldenen Kreuz, [www.goldeneskreuz.ch](#)
 Frauenfeld-Erenholz, Wirtschaft zur Hoffnung, [www.hoffnung-erzenholz.ch](#)
 Hagenwil bei Amriswil, Wasserschloss Hagenwil, [www.schloss-hagenwil.ch](#)
 Kreuzlingen, Restaurant Seegarten, [www.seegarten.ch](#)
 Kreuzlingen, Restaurant Jakobshöhe, [www.jakobshoe.ch](#)
 Roggwil, Restaurant Linde, [www.linde-roggwil.ch](#)
 Romanshorn, Gasthof Brücke, [www.bruecke-romanshorn.ch](#)
 Simach, Gasthaus Engel, [www.engel-simach.ch](#)
 Taggenwil, Jucker's Gasthof 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 Thurberg, [www.thurberg.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/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](#)
 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](#)

for / 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.schlossapro.ch](#)
 Siskion, Hotel Eden, [www.hotel-eden-siskion.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](#)
 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.hoteldegarelucens.ch](#)
 Nyon, Hostellerie du XVIe Siècle, [www.16eme.ch](#)
 Prévéranges, Hotel-Restaurant La Plage, [www.hotel-laplage.ch](#)

Valais

Baltschieder, Restaurant Baltschiederbach, [www.baltschiederbach.ch](#)
 Bettmeralp, Hotel Alprieden, [www.alprieden.ch](#)
 Ernen, Speiserestaurant Gommerstuba, [www.gommerstuba.com](#)
 Gampel-Steg, Restaurant Bahnhof Relais Routiers
 Grächen, Turm Hotel Grächenhof, Restaurant «Sacré Feu», [www.graecherhof.ch](#)
 Haute-Nendaz, Restaurant Mont-Rouge, [www.mont-rouge.ch](#)
 Leukerbad, Hotel-Restaurant Walddhaus-Grichting, [www.hotel-walddhaus.ch](#)
 Reckingen-Glurigen, Hotel-Restaurant Tenne, [www.tenne.ch](#)
 Ried-Big, Restaurant Zer Mili, [www.zer-mili.ch](#)
 Saas-Fee, **** Ferienart Resort & Spa, [www.ferienart.ch](#)
 Sion, Jardin, Restaurant La Sittire, [www.lasittire.ch](#)
 St. German, Restaurant Lauber, [www.lmlauber.ch](#)
 Zermatt, Hotel und Restaurant Ambiance, [www.hotel-ambiance.ch](#)

Zoug

Baar, Menghini's Freihof, [www.menghinis.ch](#)
 Hünenberg, Landgasthof Bützen, [www.buetzen.ch](#)
 Morgarten/Oberägeri, Grunder's Buchwäldli, [www.buechwaelkli.ch](#)
 Neuheim, Hotel-Restaurant Schaffli, [www.schaffli-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-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](#)
 Stafa, Gasthof zur Sonne, [www.sonnetaefa.ch](#)
 Trüllikon, Landhotel Hirschen, [www.hirschen-truellikon.ch](#)
 Weinigen, Restaurant Winerhaus, [www.winerhaus.ch](#)
 Wernetshausen, Restaurant Hohes Schloßli, [www.hohes-schloessli.ch](#)
 Winterthur, Restaurant/Vineria Strauss, [www.trauss-winterthur.ch](#)
 Winterthur, Restaurant Trübi, [www.truebli-winterthur.ch](#)
 Zollikon, Gasthaus zum Rössli, [www.roessli-zollikon.ch](#)
 Zürich, Restaurant Belvoirpark, [www.belvoirpark.ch](#)
 Zürich, Restaurant Muggenbühl, [www.muggenbuehl.ch](#)

Allemagne

Kälberron, Hotel Restaurant Waldsägmühle, [www.waldsaegmuehle.de](#)

Principauté de Liechtenstein

Vaduz, Restaurant Torkel, [www.torkel.li](#)

Recommandé par la Guilde

Ces établissements s'engagent particulièrement en faveur de la Guilde suisse des Restaurateurs-Cuisiniers. C'est pourquoi ils ont reçu le titre de «partenaires de la Guilde».

Bayshore SA/fish4future®, 4104 Oberwil, [www.bayshore.ch](#)
 Berndorf Luzern AG, 6203 Sempach Station, [www.berndorf.ch](#)
 BRAGARD AG, 4132 Murburg, [www.bragard.ch](#)
 Cash+Carry Angeln, 9201 Gossau, [www.cca-angeln.ch](#)
 Ceposa AG, 8280 Kreuzlingen, [www.cepasa.com](#)
 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 MÉRATO/D'orig & Brandl AG, 8952 Schlieren, [www.der-frisch-fisch.ch](#)
 Hugo 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, 4931 Rheinfelden, [www.feldschloessen.com](#)
 Franke Kaffeemaschinen AG, 4663 Aarburg, [www.franke.com](#)
 Fredy's AG, 5400 Baden, [www.fredys.ch](#)
 frigemo ag, 2088 Cressier, [www.frigemo.ch](#)
 Gastroconsult AG, 8046 Zürich, [www.gastroconsult.ch](#)
 Berufsbildung GastroSuisse, 8046 Zürich

LE WHITE SECCO DE SCHLUMBERGER RAVIT LA SUISSE!



Un goût convaincant et un design bien accueilli par les jeunes femmes: ce sont les deux facteurs clés du succès du «WHITE Secco» de Schlumberger – l'innovation qui nous vient d'Autriche conquiert maintenant aussi la Suisse.

Le WHITE Secco de Schlumberger est désormais sur toutes les lèvres, en Suisse aussi! Son lancement réussi dans des restaurants et bars branchés a permis de convaincre le groupe cible des jeunes femmes aussi bien dans leur restaurant préféré que dans de nombreux bars et lors d'événements WHITE Secco. Le feed-back de la restauration ainsi que celui des consommateurs est impressionnant.

Avec WHITE Secco, la société Dettling & Marmot AG apporte la «réponse» tant attendue au prosecco: un nouveau plaisir légèrement pétillant, fraîchement fruité, élégamment pétillant et d'excellente qualité. La réinterpré-

tation innovante de la «Méthode Traditionnelle» bat le prosecco dans toutes les études de marché représentatives avec un design élégant de la bouteille et un net avantage en termes de goût.

Une marque forte dans un segment jusqu'à présent sans marque

Michael Bittel, Wine Manager de la société Dettling & Marmot AG estime qu'«avec WHITE Secco, notre partenaire autrichien Schlumberger a réalisé un souhait longtemps caressé et a donné une réponse appropriée à la domination et à la concurrence tarifaire du prosecco. WHITE Secco est le premier produit de marque sur le marché générique du prosecco. La réaction du commerce et du secteur gastronomique est plus qu'encourageante et je suis sûr que l'on entendra encore souvent le nom WHITE Secco!»

La «Méthode Traditionnelle» réinterprétée de manière innovante

Depuis 1842, la «Méthode Traditionnelle» Schlumberger a été cultivée avec le plus grand soin. Le pétilllement délicat du vin mousseux se produit directement dans la bouteille au cours de la seconde fermentation. Le remuage délicat des bouteilles permet de concentrer la levure dans le goulot de la bouteille, puis de l'éliminer par dégorgement.



Cela signifie que chaque bouteille de WHITE Secco arrive à maturité au bout de 4 années d'un travail à la main méticuleux. La marque de la cave sur le cul de la bouteille est la caractéristique de qualité pour ce procédé. Chaque délicieuse bouteille pétillante provenant des caves Schlumberger au cœur de Vienne est produite à partir de vins 100% autrichiens. L'assurance continue de la qualité permet à Schlumberger de garantir une haute digestibilité de ses produits. Tous passent par des contrôles rigoureux, qui commencent dès le raisin et qui ont pour objectif de minimiser autant que possible la teneur en histamine. C'est la garantie d'un produit

merveilleusement léger et d'une digestibilité incomparable.

WHITE Secco est en prise directe avec son époque!

WHITE Secco, c'est la vie qui pétille, la boisson qui séduit surtout les femmes qui apprécient les bonnes choses. Le nouveau drink à la mode est parfait en apéritif et pour accompagner la finger food ou de délicieux menus. La bouteille blanc nacré, de qualité premium et d'un excellent rapport qualité-prix, est aussi idéale pour réussir un repas de noce.



Le «nouveau Schlumberger» est très frais et fruité. Ses fines bulles pétillent très longtemps dans le verre. Pour un service stylé, WHITE Secco propose un rafraîchisseur de bouteilles revêtu d'un douillet manteau de fourrure blanc, qui capte les regards. Qui dit lifestyle dit aussi liberté. Par conséquent, Schlumberger propose une taille de bouteille adaptée à chaque occasion: WHITE Secco existe en la bouteille traditionnelle (75 cl) ainsi qu'en version Baby (20 cl) et Magnum (150 cl).



«Hugo», la nouvelle boisson tendance

Depuis peu, on entend à propos de cocktail souvent le nom «Hugo». Certains se demandent qui est cet «Hugo»



ou qu'est-ce que c'est, les autres ont déjà fait connaissance d'«Hugo» pendant leurs vacances dans le nord de l'Italie. «Hugo» est un cocktail branché à base de vin mousseux et de fleurs de sureau qui s'apprête à conquérir la Suisse!

Cette boisson estivale rafraîchissante a fait ses débuts dans le nord de l'Italie, où elle est devenue culte voilà quelques années. Ensuite «Hugo» a conquis les bars «in» de Munich et de Vienne, où il a progressivement supplanté le célèbre «Spritz» en termes de ventes.

Pour préparer un bon «Hugo», c'est simple et rapide: il faut du vin mousseux, du sirop ou de la liqueur de sureau, de la menthe et de la glace. «Hugo» se sert dans un verre ballon ou dans un élégant verre pour long drink avec un agitateur. La «Méthode Traditionnelle» rend WHITE Secco très digeste avec ses fines bulles et apporte à chaque «Hugo» une fraîcheur particulière et une touche d'élégance.

Personne ne sait d'où vient le nom «Hugo». Est-ce le nom d'un barman inventif, d'une aventure d'été piquante ou seulement le fruit d'une imagination débordante? De toute façon, avec l'extravagant cocktail stirrer de WHITE Secco, «Hugo» se détache du lot par son style et sa classe. L'élégant nœud papillon dans le verre indique le vrai connaisseur qui ne déguste son «Hugo» qu'avec WHITE Secco.



Schlumberger
WHITE
Secco

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