



GILDEmagazin

HERBSTFREUDEN PILZ & TRÜFFEL

Ein ganz normaler Tag
im Restaurant

Die Gilde gratuliert
Spitzenrezepte



LIEBE GÄSTE



Bald ist wieder Trüffel- und Pilzsaison: Grund genug für die neuste Ausgabe des Gilde-Magazins, die wertvollen Knollen zum Schwerpunktthema zu machen. Die dritte Ausgabe unseres Magazins informiert Sie auch wieder über alle News aus den Gilde-Betrieben – zum Beispiel über die Auszeichnung unseres ersten gastronomischen Werkes: «Sélection Gilde». Die renommierte Historia Gastronomica Helvetica zeichnete das im Weber-Verlag Thun erschienene Kochbuch «Sélection Gilde» im Frühling mit einer Goldmedaille und dem Harry-Schraemli-Sonderpreis aus. Diese Anerkennung freut uns sehr und inspiriert mich an dieser Stelle zu einem kurzen Blick in die Vergangenheit der Gilde: Der Gastronom Harry Schraemli, Gründungsvater der Historia Gastronomica Helvetica, war während 25 Jahren Redaktor der ersten Gilde-Zeitung «Der Schweizer Gastro-

nom» – und damit des Vorgängers des Gilde-Magazins, das Sie heute in den Händen halten. Unsere Herbstausgabe lädt Sie zu einem Blick hinter die Kulissen ein: Die Reportage «Ein ganz normaler Tag im Restaurant» beschreibt den vielschichtigen Alltag im Gilde-Betrieb Restaurant Panorama im Berner Oberländer Dorf Aeschiried hoch über dem Thunersee vom Morgen bis am Abend. Nicht zuletzt überrascht Sie das aktuelle Gilde-Magazin passend zur Saison mit verlockenden Trüffel- und Pilzrezepten – von Gilde-Spitzenköchen exklusiv kreiert.

Bis zum nächsten Gilde-Magazin im Frühling mit kulinarischen Grüssen

R. F. Maeder

Präsident der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

HERBSTFREUDEN PILZ & TRÜFFEL

Inhaltsverzeichnis

	News aus der Gilde Gilde-Kochtag Gilde-Mittagstisch für Senioren Buchprämierung «Sélection Gilde»	Seite 3 Seite 3 Seite 3
	Die Gilde gratuliert Erfolgreiche Lehrabgänger Neue Gilde-Betriebe	Seite 4 Seite 5
	Wissenswertes Dem Gourmetkoch in die Töpfe geguckt	Seite 7
	Frisch auf den Tisch Aromawunder aus Wald und Boden – geheimnisvoll und begehrt!	Seite 8
	Spitzenrezepte Rezepte aus den Gilde-Küchen der Schweiz Rezept der Titelseite finden Sie auf	Seite 9 Seite 9
	Weinempfehlung Die Gilde-Kultur Der Gildeclub Gilde-Betriebe und -Partner	Seite 14 Seite 15 Seite 15 Seite 16

IMPRESSUM

© Copyright
by Gilde-Geschäftsstelle
Alessandra Naldi
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
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
Sibylle Graf
Madeleine Hadorn
Beat Straubhaar

Erscheinung
2× jährlich Frühling/Herbst

Auflage
27 500 Exemplare

Sprachausgaben
Deutsch

Papier
Profimatt 90 gm²

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

GILDE-KOCHTAG

3. September 2011 – Helfen mit Genuss

Etwas Gutes tun und gleichzeitig Köstlichkeiten von Gilde-Spitzenköchen geniessen: Diese Gelegenheit bietet der traditionelle Gilde-Kochtag am 3. September 2011 in der ganzen Schweiz.

Der Gilde-Kochtag ist die Fortsetzung des traditionellen Gilde-Risottotags: Unter neuem Namen präsentiert die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen bereits zum 15. Mal in zahlreichen Städten kulinarische Köstlichkeiten. Am 3. September bieten Gilde-Spitzenköche an vielen Ständen mitten in der

Stadt Passantinnen und Passanten verlockende Kostproben ihrer Kochkunst an – für einen guten Zweck: Die Spenden kommen je zur Hälfte der Schweizerischen Multiple Sklerose Gesellschaft und regionalen Hilfsprojekten zugute. Die Gilde-Mitglieder tun dies mit so viel Engagement, dass mittler-

weile jährlich sechsstelligen Spendenbeträge zusammenkommen. Der traditionelle Gilde-Kochtag ist also eine besondere Gelegenheit, Gutes zu tun und in ungezwungenem Rahmen Gilde-Spitzenköche aus der Region kennenzulernen.

Teilnehmende Betriebe unter www.gilde.ch

GILDE-MITTAGSTISCH FÜR SENIOREN

26. September bis 2. Oktober 2011 – Geniessen in Gesellschaft

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen lädt ein: Während einer ganzen Woche geniessen Seniorinnen und Senioren ab 60 Jahren im Herbst ein günstiges Gourmetmenü.

Vom 26. September bis 2. Oktober 2011 offerieren die teilnehmenden Gilde-Restaurants ein täglich neues, festgelegtes 3-Gang-Menü – für nur 25 Franken. Im Preis inbegriffen sind Vorspeise, Hauptspeise, Dessert, ein Glas Wein, ein Glas Wasser und ein Kaffee. Der Mittagstisch ist allerdings viel mehr als nur eine günstige Mahlzeit. Die gemeinnützige und bereits zur

Tradition gewordene Aktion ist Teil des sozialen Engagements der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Der Mittagstisch bietet Menschen über 60 die Gelegenheit, genussvolle Stunden in guter Gesellschaft und stimmungsvollem Ambiente zu verbringen – bei einem von Spitzenköchen kreierten Gourmetmenü.

Für den Senioren-Mittagstisch werben dieses Jahr alt Bundesrat Adolf Ogi und der ehemalige Kabarettist Jürg Randegger, die die Gilde als überzeugende Botschafter gewinnen konnten.

Teilnehmende Betriebe unter www.gilde.ch



Der ehemalige Kabarettist Jürg Randegger



Alt Bundesrat Adolf Ogi

SÉLECTION GILDE

Gold für das erste Gilde-Kochbuch

Goldlorbeeren für das Werk «Sélection Gilde» des Weber-Verlags Thun: Die Historia Gastronomica Helvetica zeichnete das erste Buch der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen mit einer Goldmedaille und dem Harry-Schraemli-Sonderpreis aus.

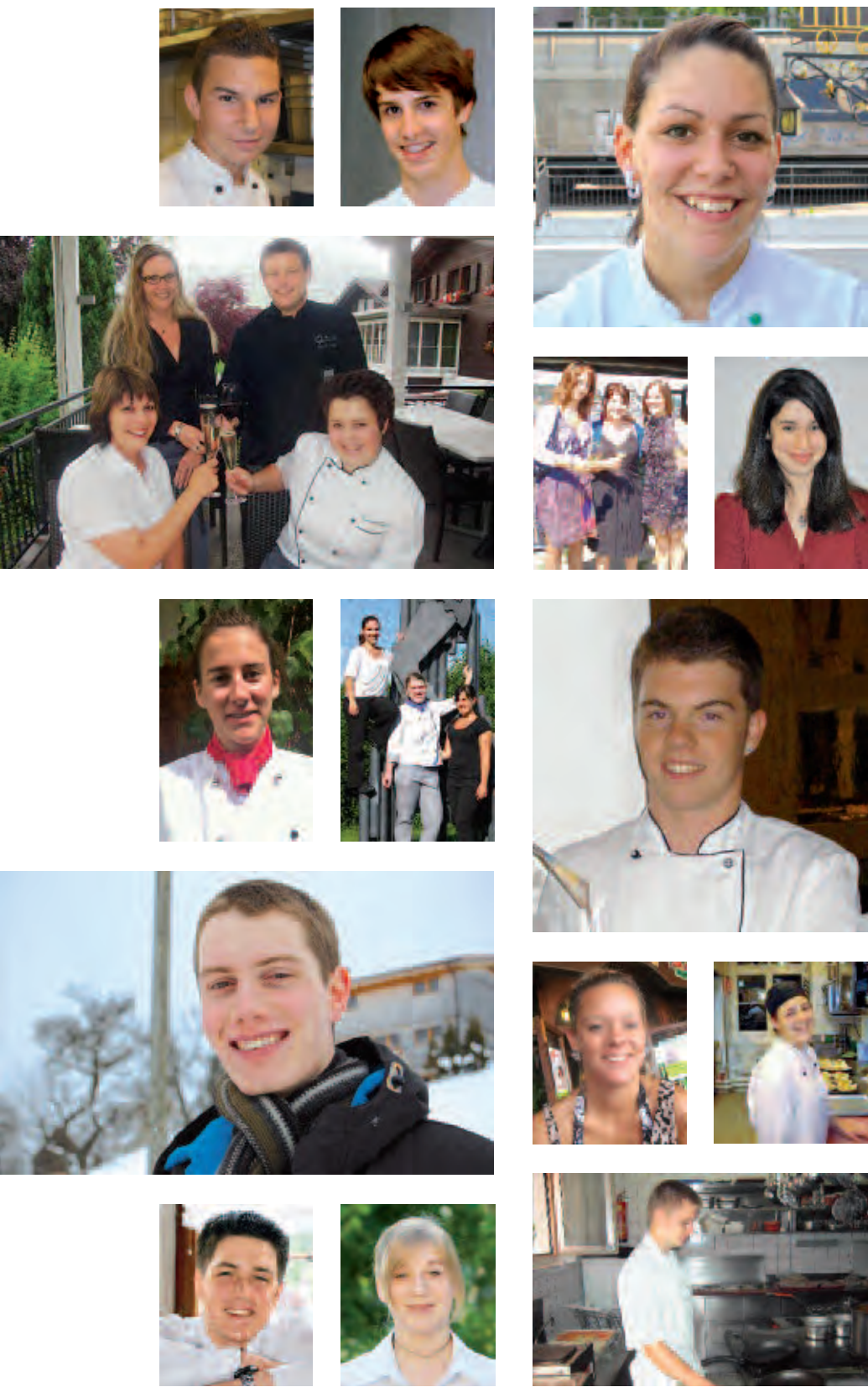
«Es war an der Zeit, dass sich die Gilde mit einem ausgezeichneten gastronomischen Werk präsentiert», sagte Kaspar Haupt, Jury-Mitglied der Historia Gastronomica Helvetica, in seiner Laudatio an der Preisverleihung im April im Gasthof zum Golde-

nen Sternen, dem ältesten Gasthaus der Stadt Basel. Für das im Thuner Weber-Verlag erschienene, vom Fotografen Marcus Gyger wunderschön illustrierte Buch – «ein Kaleidoskop gastronomischen Könnens vom Bodensee bis zum Lac Léman» – erhielten die Gilde und Annette Weber Goldlorbeeren und den Harry-Schraemli-Sonderpreis. Dieser Preis geht auf den Gründungsvater der Historia Gastronomica Helvetica zurück. Die Preisverleihung an die Gilde hat auch einen historischen Hintergrund: Der Gastronom Harry Schraemli war während 25 Jahren Redaktor der ersten Gildezeitung «Der Schweizer Gastronom».

«Sélection Gilde», das erste gastronomische Werk der etablierten Schweizer Gastronomen, ist in allen im Buch porträtierten Betrieben direkt und bei weberverlag.ch erhältlich.



EINE FUNDIERTE AUSBILDUNG IST HEUTE NICHT MEHR SELBST-VERSTÄNDLICH!



Die Gilde engagiert sich nachhaltig in der Berufsbildung. Eine Lehre in einem Gilde-Betrieb zeichnet sich durch eine ganzheitliche, seriöse und fundierte Ausbildung aus. Wir gratulieren unseren jungen Berufsleuten, die wir mit Stolz weiterempfehlen.

Die Gilde etablierter Schweizer Gastromen ehrt ihre besten Lehrlinge – und benügt sich dabei nicht mit der Auflistung von Namen und Noten, sondern würdigt die Lernenden mit einigen persönlichen Worten und Glückwünschen. Unter den Hotelfachfrauen/-männern EFZ schloss Karin Schläpfer (Idyllhotel Appenzellerhof Speicher SG) mit der Note 5,5 am besten ab. Den besten Lehrabschluss als Koch machte Daniela Jöhl (Hotel Schwert Netstal GL) mit der Note 5,8. Die Ehrenmeldung als Koch erhielt Janine Dahinden (Restaurant Bahnhofli Entlebuch LU). Als beste Restaurationsfachfrau schloss Caroline Ott (Stump's Alpenrose Wildhaus SG) mit der Note 5,4 ab. Beste Hotellerieangestellte war Tara Russo (Hotel Bären Twann BE) mit der Note 5,3 und bester Küchenangestellter EBA Patrick Frei (Turmhotel Grächerhof Grächen VS) mit 5,1. Und Restaurationsangestellter Losong Choden Surdrongtsang (Gasthaus zum Rössli Zollikon ZH) erreichte die Note 4,9.

Alle erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen

Stephanie Perini, Hotelfachfrau EFZ, Hotel Bären, Twann, 5,1; Karin Schläpfer, Hotelfachfrau EFZ, Idyllhotel Appenzellerhof, Speicher, 5,5; Tara Russo, Hotellerieangestellte EBA, Hotel Bären, Twann, 5,3; Corentin Révat, Cuisinier, Hôtel du Boeuf, Courgenay, 4,7; Sonja Niederhauser, Koch, Hotel Bären, Twann, 4,7; Livio Suter, Koch, Gasthof Rössli, Adligenswil, 5,0; Stephanie Wiesmann, Koch, Gasthof Eisenbahn, Weinfelden, 5,2; Daniela Jöhl, Koch, Hotel Schwert, Netstal, 5,8; Silvio Peter, Koch,

Gasthof Hirschen, Sangernboden, 5,2; Wim Keller, Koch, Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld, 5,4; Jennifer Jud, Koch, Gasthof zum goldenen Sternen, Basel, 5,2; Anina Flück, Koch, Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach, 5,0; Suzana Demaj, Koch, Hotel Löwen, Hausen a.A., 5,3; Elias Buchmann, Koch, Gasthof zum Hecht, Fehraltorf, 5,1; Gustav Menet, Koch, Stump's Alpenrose, Wildhaus, 5,2; Tina Stump, Koch, Stump's Alpenrose, Wildhaus, 5,1; Julia Rutz, Koch, Stump's Alpenrose, Wildhaus, 5,4; Christian Vogel, Koch, Hotel Bergsonne, Rigi Kaltbad, 5,4; Sarina Kurz, Koch, Hotel & Restaurant Ochsen, Lenzburg, 5,6; Manuel Jauner, Koch, Gasthof Bären, Schwarzenburg, 4,8; Julian Rohlof, Koch, Restaurant Seegarten, Kreuzlingen, 5,2; Karin Spichtig, Koch, Hotel Bahnhof, Giswil, 5,0; Livia Reimann, Koch, Hotel-Restaurant Blümlisalp, Kandersteg, 5,3; Ramona Hess, Koch, Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau, 5,2; Ramona Grab, Koch, Landgasthof Rösslipost, Unteriberg, 5,3; Dominik Schmidt, Koch, Hotel Restaurant Klösterli, Pieterlen, 5,0; Kevin Schmid, Koch, Restaurant Harmonie Bern, 5,0; Maya Leimgruber, Koch, Restaurant Post, Bözen, 5,1; Nadine Thomann, Koch, Romantik Hotel Stern, Chur, 5,5; Michael Koepfli, Koch, Gasthof Rössli, Wohlen, 5,2; Janine Dahinden, Koch mit Ehrenmeldung, Restaurant Bahnhofli, Entlebuch; Jonas Heller, Koch EFZ, Landgasthof Schönbühl, Schönbühl, 5,6; Carmen Kaufmann, Küchenangestellte EBA, Gasthaus zum Rössli, Zollikon, 4,4; Patrick Frei, Küchenangestellter EBA, Turm-Hotel Grächerhof, Grächen, 5,1; Losong Choden Surdrongtsang, Restaurationsangestellter EBA, Gasthaus zum Rössli, Zollikon, 4,9; Anja Zünd, Restaurationsfachfrau, Restaurant Waldegg, Teufen, 5,4; Leana Kiehne, Restaurationsfachfrau, Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach, 5,1; Daniela Gonzalez, Restaurationsfachfrau, Gasthof zum goldenen Sternen, Basel, 4,4; Michelle Beck, Restaurationsfachfrau, Restaurant Jakobshöhe, Kreuzlingen, 4,9; Caroline Ott, Restaurationsfachfrau, Stump's Alpenrose, Wildhaus, 5,4; Daniela Tobler, Restaurationsfachfrau, Speiserestaurant zum Hirschen, Bütschwil, 5,2; Martina Röthlin, Restaurationsfachfrau, Hotel Bahnhof, Giswil, 5,3; Martina Gerber, Restaurationsfachfrau, Landgasthof Schönbühl, Schönbühl, 5,3; Louise Gerber, Restaurationsfachfrau, Restaurant Bahnhofli, Entlebuch; Petra Felder, Restaurationsfachfrau, Restaurant Bahnhofli, Entlebuch; Daniel Geiger, Restaurationsfachmann, Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld, 5,3; Nicola Prestia, Restaurationsfachmann, Restaurant Seegarten, Kreuzlingen, 4,7.

ANZEIGE

Extraklasse

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



PASTA *Premium* AG



Unsere Teigwaren werden aus besten Schweizer Eiern aus Freilandhaltung hergestellt.

lettrafot.ch

Swiss Premium Quality

www.pasta-premium.com

NEUE GILDE-BETRIEBE

Weisse Tafel als Auszeichnung

Die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen hat neue Betriebe ausgezeichnet. Eine grosse Ehre: Nur gerade ein Prozent aller Gastronomiebetriebe der Schweiz gehört zur Gilde. Und diese rund 300 Betriebe erfüllen besondere Kriterien: sorgfältig zubereitete, marktfrische Produkte, eine kreative Küche, eine aufmerksame Betreuung der Gäste und das persönliche Engagement des Patrons.

Gleich vier Betrieben aus dem Kanton Aargau konnte Gilde-Ambassador Werner Gautschi feierlich die weisse Tafel überreichen: Im Landgasthof Bützen in Hünenberg erhielten Rösli und Werner Gerber, bereits früher Gastgeber in einem Gilde-Betrieb, die renommierte Auszeichnung für ihre gastronomischen Leistungen. Im traditionsreichen Gasthof Rössli in Wohlen, seit Jahren weit über die Region hinaus als Speiserestaurant etabliert, nahm das Wirtepaar Madeleine und Herbert Brun die Urkunde mit Stolz in Empfang: «Die Auszeichnung ist eine Bestätigung für unsere langjährige Arbeit», freute sich Herbert Brun.

Freuen können sich auch Walter und Maya Gloor im Restaurant Federal in Zofingen: Ihr Gourmetlokal gehört neu – und als einziger Betrieb in Zofingen – zur Gilde. In Frick erhielten Lars und Jolanda Laier, Gastgeber im Seminar-Hotel Platanenholz, die Gilde-Tafel: «Die Anerkennung bedeutet uns sehr viel», bedankte sich Lars Laier. Im Kanton Solothurn besuchte Werner Gautschi das Restaurant Eintracht in Kestenholz: Marco und Hanna Meier haben den traditionsreichen Gasthof

in der siebten Generation übernommen und zu einem sinnvollen Erlebnisrestaurant umgebaut. Im thurgauischen Kreuzlingen überreichte Ambassador Jules Frei Daniel und Jane Bucher, Gastgeber im stimmungsvollen Landgasthof Jakobshöhe, die weisse Gilde-Tafel. Und im charmant-familiären Gasthaus Engel in Sirnach, ebenfalls im Kanton Thurgau, besuchte Frei die Gastgeber Fabian Hartmann und Claudia Turisser.

Ambassador Bruno Theus reiste für die Gilde ins Engadin: In St. Moritz-Celerina, im idyllisch gelegenen und auf die vielfältige Bündner Küche spezialisierten Restorant Lej da Staz, freute sich Direktor Jürg Mettler über die Urkunde der Gilde-Gastronomen. Im barocken Schlossrestaurant A Pro im ernerischen Seedorf konnten René und Cornelia Gisler-Noack die Gilde-Tafel von Markus Sager in Empfang nehmen – nicht zum ersten Mal: Bereits als Gastgeber im Kreuz in Altdorf war das Wirtepaar Mitglied der Gilde. Und seit kurzem beginnt die kulinarische Schweiz bereits im Schwarzwald: Als erstes Restaurant in Deutschland wurde das Hotel Restaurant Waldsägmühle in Zinsbach in die Gilde aufgenommen. «Wir tragen die Gilde-Tafel mit grossem Stolz», versicherte Küchenmeister Martin Ziegler an der feierlichen Tafelübergabe mit Ambassador Jules Frei und Gilde-Präsident René Maeder.



ANZEIGE



Hugo Dubno AG
www.dubno.ch
order@dubno.ch

Industriestrasse 11
CH-5604 Hendschiken
062 885 77 00



Brauerei Locher AG - www.appenzellerbier.ch

Salvis – Küchenkunst vom Feinsten

WELTNEUHEIT!



Salvis-CUCINA
623T Duo

www.salvis.ch



Salvis – alles aus einer Hand

- Innovative Grossküchentechnik mit hochwertigen Kochapparaten und -systemen
- Persönliche und kompetente Beratung
- Professioneller 24 h-Service und Kundendienst

SALVIS AG CH-4665 Oftringen Telefon +41 (0)62 788 18 18 www.salvis.ch

smart cooking



**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 Unfallversicherung, die sich ganz nach Ihren Bedürfnissen richtet. Probieren Sie es einfach aus. Telefon 0800 80 90 80. www.swica.ch



FÜR DIE BESTE MEDIZIN.
HEUTE UND MORGEN.



Für kultivierte Häuser



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

DEM GOURMETKOCH IN DIE TÖPFE GEGUCKT

Die Arbeit eines ganz normalen Tages im Panorama-Restaurant Aeschiried

«Etwas weg vom Schuss», wie Daniel Rindisbacher es nennt, steht das Restaurant Panorama mit Panoteca in Aeschiried. Mit einer Pastaproduktion, eigenem Wein und Honig sowie Galloway-Beef zum Restaurant hinzu steht viel Arbeit an. Trotzdem liess der Gourmetkoch sich einen Tag lang in die Töpfe gucken.

Aeschi, hoch über dem Thunersee, der Blick reicht vom Thunersee über die Niesenkette bis ins Kandertal. Eine wunderbare Region zum Abschalten und Ferienmachen. Die Umgebung mit herrlichen Wandergebieten lockt die Gäste in die Natur. Seit 26 Jahren führt das Ehepaar Daniel und Luzia Rindisbacher etwas oberhalb des Dorfes, im Weiler Aeschiried, das Gilde-Restaurant Panorama. Eine Panoteca mit Cafébar wird immer stärker ins

Restaurant integriert – ein Verkaufsladen mit Spezialitäten aus der eigenen Manufaktur, den familieneigenen Reben im Tessin und in Seftigen sowie Honig vom Bienenhaus vor Ort. Zu den eigenen Hausprodukten zählt ebenfalls schmackhaftes Galloway Beef. Eckdaten, die ahnen lassen, dass es hier ein gerüttelt Mass an Arbeit zu erledigen gilt.

«Vorhersagen sind schwierig» Daniel und Luzia Rindisbacher starten den Tag um 7.30 Uhr mit einem kleinen Frühstück, vor ihnen liegt ein reich befrachteter Tag. «Der Mittwoch ist immer intensiv, nach den zwei Ruhetagen», meint der Chef. Zudem wird der heutige ungewiss, das Wetter ist regnerisch und zu kühl für einen Sommertag. Ob wohl Mittagsgäste zu erwarten sind? Daniel Rindisbacher sinniert: «Vorhersagen sind schwierig.» Auf die Frage, wie viele Mittagsmenüs er erwarte, meint er: «Zwischen null und sechzig ist alles möglich...» Dann macht sich das Ehepaar auf zur Warenannahme und -kontrolle. Aus Zeitgründen lässt sich das Restaurant Panorama alle Produkte von Lieferanten aus der Region und vom Grossisten ins Haus liefern. Er müsse immer etwas schmunzeln, wenn er in Berichten von Köchen lese, die mit dem Einkaufskorb über den Markt gingen. Diese Zeit würde ihm schlichtweg fehlen, meint der innovative Unternehmer.

Consommé, nicht Bouillon Um 9 Uhr startet die Küchenarbeit, jetzt sind der Chef und seine Köchin aus München in ihrem Reich. Mit den üblichen Zutaten setzt er eine Kraftbrühe an und erklärt beim Rüebli-

ten und Zwiebelnschwarzen den Unterschied zwischen einer Bouillon und einer Consommé. Diese gilt bei ihm als Standard-Entrée bei Banketten, sie steht aber auch auf der Karte, zusätzlich zur Tagessuppe. Für heute ist der Prozess abgeschlossen, die Bouillon ist fertig, morgen kommen nochmals Frischfleisch und Eiweiss dazu – die so genannte Klarifikation dauert dann nochmals einen Tag. Jetzt ist es Zeit für die Mise en place-Arbeiten der Mittagsmenüs. «Wir geben unseren Gästen Tagesempfehlungen ab», erklärt Luzia Rindisbacher, die eben das Antipasti-Bufferet vorbereitet. Die erste Empfehlung gilt immer dem Gilde-Mittagstisch, heute mit Rindsschmorbraten, Country Frites und kleinem Gemüse. Zur Auswahl stehen aber auch Seesaiblingfilets mit Risotto oder hausmariniertes Schweinesteak mit frischen Salaten.

Mit Pasta auf Erfolgskurs Nach dem Mittagstress, der sich beim heutigen Wetter im Rahmen hält, ist vorerst Ruhe angesagt. Ab 14 Uhr warten aber bereits wieder verschiedene Arbeiten im Büro (Nachholen einer am Morgen aus Zeitmangel nicht erfolgten Bestellung), in der Panoteca oder im Weinkeller. Heute produziert der Chef persönlich eine kleinere Menge Ravioli mit Kaninchenfüllung, ein Rezept aus dem Piemont. Das Pasta-Geschäft hat sich in den letzten Jahren schön entwickelt. «Wir produzieren pro Jahr rund fünf Tonnen, für den Verkauf in der Panoteca und in anderen Geschäften, aber auch für Gilde-Kollegen der Region», zieht Daniel Rindisbacher Bilanz. Es war auch nötig, in der Region ist der Tou-



rismus eher rückläufig. In all den Jahren der Geschäftstätigkeit haben Rindisbachers den Wegfall von rund hundert Ferienwohnungen erlebt.

Das Tagwerk mit Schmunzeln beendet

Der lange Tag endet, wie er angefangen hat. Um 17 Uhr ist zum zweiten Mal Zeit für die Küche. Bevor es so weit ist, kümmern sich Luzia und Daniel Rindisbacher um Gäste, die sich genüsslich einem Hobelkäseteller widmen. Doch der Abendservice naht, die Mise en place und die Menüvorbereitungen beginnen. Auch hier beweist der Gourmetkoch seine Passion fürs feine Essen. Die Fleischsauce ist gleich aufwändig produziert wie die Consommé – über zwei Tage. Der normale Bratenfond wird damit verfeinert. Im Normalfall bringt das dem Hause gute Rückmeldungen ein, eher selten sind Gäste, die zum Beispiel in der Consommé den Maggi-Geschmack vermissen... «Solches gibt mir aber nach all der Arbeit, die ich damit hatte, schon zu denken», schmunzelt der Chef.



ANZEIGE



OEHRLI AG
VERKAUF + BERATUNG
EMMEN CENTER
Schürzen + Berufsmode

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



Verwaltung: Schachenstrasse 10a,
Tel. 041 429 10 90
email: info@oehrli-lu.ch

6020 Emmenbrücke
Fax 041 429 10 91
www.oehrli-lu.ch

AROMAWUNDER AUS WALD UND BODEN – GEHEIMNISVOLL UND BEGEHRT!

Wald- und Zuchtpilze bereichern das gastronomische Angebot

Wenn die Pilzsaison ansteht, werden Sammler und Köche vom Fieber gepackt. Die hiesigen Wälder bieten eine wunderbare Palette für feine Pilzgerichte an – wer sich aber nicht auskennt, weicht besser auf Zuchtpilze aus. Oder verwöhnt die Geschmacksinne von Kennern mit dem köstlichen, pilzig-moschusartigen Trüffelaroma.

Im Spätsommer und Herbst werden immer mehr Menschen einem alten Trieb folgend zu Jägern und Sammlern. Darunter befindet sich auch der eine oder andere Meisterkoch, der mit Korb und Messer «bewaffnet» durch den Wald streift und sich am Markt des Waldes bedient. Doch gerade Köche tragen dabei eine grosse Verantwortung – beim Sammeln von Wildpilzen ist grösste Sorgfalt geboten, um nicht durch versehentlich geerntete Giftpilze eine Vergiftung zu riskieren. Wer Pilze für den Verzehr sammelt, muss unbedingt die Speise- und Giftpilze gründlich kennen und nur zweifelsfrei erkannte Speisepilze verarbeiten.

Morchel, Steinpilz und Co.

Pilze haben in der Gastronomie ihren festen Platz, sie gehören wegen ihres einmaligen Aromas zu den kulinarischen Hochgenüssen des Spätsommers. Sie beeinflussen die saisonale Küche, sind aber auch ganzjährig zur Dekoration von Gerichten, in Saucen oder als Pilzragout bei den Gastronomen und ihren Gästen beliebt. Zu den bekanntesten und beliebtesten nicht kultivierbaren Arten zählen die Morchel, der Steinpilz und der Eierpilz – Kenner stellen aus weniger bekannten Sorten, die der Waldboden gerade bietet, abgestimmte Pilzgemüse zusammen.



Konservieren für den Vorratsschrank

Einige Sorten eignen sich besonders zum Trocknen, wie zum Beispiel die Herbsttrompete oder der Habichtpilz. Letzterer wird oft auch sterilisiert oder in Essig eingelegt und als Beilage verwendet. Er ist aber auch als Gewürzpilz beliebt – dazu werden junge Exemplare getrocknet und pulverisiert. Auf Vorrat tiefgekühlt, getrocknet oder eingelegt, geben Pilze den Speisen eine würzige Note, sie entwickeln sich zu wahren Aromawundern. Viele Sorten geben ihren vollen Geschmack erst im konservierten Zustand ab, schon deshalb lohnt es sich, einen Vorrat anzulegen.

Champignon, Shiitake und Seitlinge

Wer auf Nummer sicher gehen will oder schlicht keine Zeit für Waldabenteuer findet, kann Pilze selber züchten oder solche beziehen. Bekannte Kulturarten und -sorten sind etwa der Champignon, der aus Japan und China stammende Shiitake oder der Austernseitling. Das Substrat dazu kann in Säcken gekauft werden. Für einzelne Zuchtpilzarten sind mit Substrat geimpfte Hölzer im Handel erhältlich. Mit einem eigenen Pilzgarten können so fast das ganze Jahr hindurch frische Pilze geerntet werden. Mittlerweile bietet der Markt rund 30 verschiedene Sorten an – nur, die Morchel und der Steinpilz sind (noch) nicht dabei...



Trüffel – gesuchte Delikatessen

Die Kochkünstler sind sich nicht immer einig, aber wenn es um Trüffel geht schon – die Trüffel gehört zur Spitze der Gastronomie. Die sehr ungewöhnliche, geheimnisvolle Knolle, welche in der Erde versteckt wächst, wird von eigens dazu dressierten Hunden und Schweinen gefunden. Oftmals wachsen die gesuchten Delikatessen in feuchten Eichenwäldern des norditalienischen Piemont oder auf Istrien. Die verschiedenen Trüffelsorten unterscheiden sich in Form, Grösse, Farbe, Geruch und Geschmack. Zurzeit sind 63 Sorten klassifiziert, jedoch nur neun von 25 der in Italien und Istrien wachsenden Sorten sind essbar. Aber eigentlich sind es nur vier Sorten, die den Gastronomen begeistern.

Die bedeutendste ist die Weisse Trüffel, auch Alba-Trüffel genannt. Sie kommt von Ende September bis Januar auf den Markt, am besten duftet sie im November. Kostspielig ist sie aber immer.

Waldboden- und Nussaroma

Von Dezember bis April ist die Schwarze Winteredeltrüffel, auch Périgord-Trüffel genannt, erhältlich. Sie verfügt über ein intensives Waldboden- und Nussaroma und stammt aus Südfrankreich, Norditalien und aus dem Norden Spaniens. Sie kann ebenfalls roh oder gekocht genossen werden. Günstiger als die Schwarze Winteredeltrüffel ist die Sommertrüffel, weil diese in grossen Mengen gefunden wird. Sie sieht der Wintertrüffel ähnlich, ihr Aroma ist aber zurückhaltender. Ebenfalls ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bietet die Burgundertrüffel, die eine weisse Maserung im Innern aufweist.

Am besten werden Trüffel beim Händler des Vertrauens gekauft. Denn eines ist sicher – frisch müssen sie sein, und schon deshalb sind Asien- und Afrika-Trüffel nicht unbedingt empfehlenswert.



FASANENBRUST MIT UMBRIENTRÜFFEL

Regionales mit dem gewissen italienischen Etwas



Zutaten

Fasan	
2	Fasanenbrustkörbe
50 g	Erdnussöl
	Fleur de Sel, Pfeffer
1½ dl	milder Portweinjus
40 g	Umbrien-Trüffel
10 g	Haselnussöl
2 Zweige	Thymian
20 g	Butter

Quittenknödel	
300 g	Kartoffeln, mit viel Stärke
20 g	Kartoffelstärke
15 g	Hartweizendunst, fein
1	Eigelb
10 g	Butter
	Salz, wenig Muskat
8 Würfel	von eingemachten Quitten
etwas	Butter
	Weissbrotbrösel

Kürbisschaum	
3 dl	Kürbissaft
½ dl	Rahm
20 g	Butter
	Fleur de Sel, Pfeffer

Gemüse/Dekoration	
4	Portionen, nach Belieben zubereitet, z.B. Wirsing-Kürbis- Gemüse
4	Speckchips

Hotel Krone in Sihlbrugg-Hirzel

1796 als Taverne an der Sihl-Brugg eröffnet, wird das Lokal über 200 Jahre später noch immer in Familientradition geführt. Die Küche wird von französischen und italienischen Düften durchströmt, asiatische Komponenten mischen sich sanft bei. Ein geschickt zusammengestelltes Angebot lässt keine Wünsche offen – Inspirationen aus der Regionalküche, zubereitet mit sorgfältig ausgesuchten Produkten aus nächster Umgebung. Ein Blick in die eigenständige und spezielle Menükarte mag staunendes Kopfschütteln hervorrufen – doch dem Gaumen entlockt dies längst ein wohlwollendes Nicken.

Zubereitung

Fasan
Bei den Fasanenbrustkörben den Wunschknochen entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratpfanne im Erdnussöl auf jeder Brustseite anbraten. 5 Minuten im 200 °C heissen Ofen braten, 15 Minuten bei 60 °C abstehen lassen und erneut für 5 Minuten in den Ofen schieben. Wiederum mindestens 15 Minuten abstehen lassen. Vom Umbrientrüffel zwölf dünne Scheiben schneiden (Trüffelhobel), den Rest fein reiben und in Haselnussöl anziehen. Mit der leichten Portosauce aufgiessen und kurz kochen. Die Trüffelscheiben in wenig Haselnussöl anziehen. Vor dem Anrichten: Butter aufschäumen und Thymian zufügen. Die Brustkörbe kurz nachbraten und anschliessend die Brüste auslösen und aufschneiden.

Quittenknödel

Kartoffeln in der Schale weich kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Zusammen mit Kartoffelstärke, Hartweizendunst, Eigelb, Salz und flüssiger Butter locker mit Hilfe eines Teigschabers zu einem Kartoffelteig verarbeiten. Acht Knödel formen und in die Mitte je einen Quittenwürfel geben, im Dampf für 10 Minuten garen; in aufgeschäumter Butter mit Bröseln wenden.

Kürbisschaum

Kürbissaft reduzieren, abschmecken und mit Rahm und Butter aufmixen.

Anrichten

Gemüse auf Teller verteilen, je einen Knödel auf ein Wirsing-Kürbis-Gemüse setzen und die in Scheiben geschnittene Fasanenbrust mit Trüffelscheiben anlegen. Mit wenig Sauce umgiessen, etwas Kürbisschaum dazugeben. Speckchips als Dekor einstecken.

👑👑👑👑 (50)

Hotel Krone, Sihlbrugg-Hirzel
Thomas Huber und Monika Jans
Sihlbrugg 4, 8816 Sihlbrugg-Dorf

Tel. 044 729 83 33
Fax 044 729 83 32
mail@krone-sihlbrugg.ch
www.krone-sihlbrugg.ch

Ruhetag: Mo und Di

Anfahrt: an der Hauptstrasse Zug – Zürich

GÄMSRÜCKENMEDAILLONS MIT WALDPILZKRUSTE

Wild und Wald, raffiniert kombiniert

Zutaten

Waldpilzkruste

- 175 g Butter
- 150 g Toastbrot, entrindet, zerkleinert
- 1 Eigelb
- 30 g Schalotten, gehackt
- 100 g frische Waldpilze, in kleine Würfel gehackt
- Etwas Petersilie, gehackt

Fleisch

- 4 Gämsnierstücke à 150 g Salz, Pfeffer
- 2 dl Braten- oder Wildjus mit einem Schuss Wacholderschnaps



Gasthaus Engel in Hasle

Im Südwesten des Kantons Luzern, mitten in Hasle, trifft man auf ein reputierliches Lokal der Unesco-Biosphäre Entlebuch. Dort verwöhnt das gesellige Gasthaus «Engel» mit regionalen Produkt-Leckereien. Vom Dachgiebel des historischen Wirtshauses aus lädt ein goldener Engel in das Reich der kochenden Familie Hunkeler, dessen Geschicke bereits durch die 4. Generation gelenkt werden. Weitgehend bekannt ist das Haus des «Engel» für seine appetitlichen saisonalen Spezialitätenwochen. Eine himmlische Verlockung, angefangen bei den Entlebucher-Pasta-Wochen bis hin zu köstlichen Wildspezialitäten – frisch von der einheimischen Jagd, welche Vater Toni Hunkeler seit Jahren leidenschaftlich betreibt.

Zubereitung

Waldpilzkruste

Die gehackten Waldpilze mit den Schalotten in etwas Butter sautieren, mit Salz und Pfeffer würzen und kühlen lassen (Pilz-Duxelles). Die Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Die Duxelles, das Eigelb sowie das entrindete und zerkleinerte Toastbrot untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Die Masse in Alufolie einrollen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die fest gewordene Masse auspacken und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Gämsnierstück

Das Fleisch würzen und beidseitig scharf anbraten. Anschliessend bei reduzierter Hitze bis kurz vor den gewünschten Garpunkt weitergaren. Aus der Pfanne nehmen, kurz abstehen lassen und mit den Scheiben der Pilzmasse belegen. Im vorgeheizten Ofen oder unter dem Salamander bei starker Oberhitze kurz überbacken. Das Fleisch tranchieren.

Anrichten

Mit dem heissen Wildjus auf dem Teller einen Spiegel ziehen. Die Fleischtranchen auf dem Spiegel anrichten.

Tipp

Zu den Gamsrückenmedallions passen hervorragend Herbstgemüse wie Rosenkohl, frisch sautierte Pilze und hausgemachte Spätzli.



(200)

Gasthaus Engel
Thomas und Katrin Hunkeler
Dorf 16, 6166 Hasle

Tel. 041 480 13 68
Fax 041 480 13 94
info@engel-hasle.ch
www.engel-hasle.ch

Ruhetag: Di ab 14 Uhr
und Mi ganzer Tag

Anfahrt: mitten im Dorf,
an der Hauptstrasse Luzern – Bern

GESCHMORTE REHHAXE UND GEBRATENES REHRÜCKENFILET MIT STEINPILZEN

Traditionelles aus Fraubrunnen



Zutaten

Rehhaxen	
50 g	Zwiebeln
30 g	Karotten
30 g	Sellerie
1	Knoblauchzehe
20 g	Tomatenpüree
5	Wacholderbeeren
1	Nelke
1	Lorbeerblatt
10 g	Lauch
	Salz
1,5 dl	Rotwein
1,5 dl	Wildfond
4	Rehhaxen, je 80 g
30 g	Oliveöl
	Maizena
Rehrückenfilet	
400 g	Rehrückenfilet
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
150 g	Steinpilze
1	Schalotte, gehackt
½	Knoblauchzehe, gehackt
	Petersilie, gehackt
30 g	Oliveöl
Beilagen	
	Bramata
	Birnen mit Preiselbeeren
	Wurzelgemüse
	Rotkraut

Gasthof zum Brunnen
in Fraubrunnen

Sieben Jahrhunderte, so lange steht der «Brunnen» in Fraubrunnen bereits an seinem Platz. Stetig den Bedürfnissen angepasst, behielt er dennoch Charakter und Würde, wie er sie bereits zu der Zeit hatte, als Pilger und Kaufleute hier Rast hielten. Auf dem Weg zur Friedenskonferenz in Rastatt machte im November 1797 gar Napoleon hier Halt. Viele grosse Räumlichkeiten bieten Platz für urchiges Schwelgen in traditioneller Speisekarte: Regionales und Saisonales. Die Spezialität: «Suure Mocke u Händöpfustock». Und draussen eine sagenhaft schöne Sommerlaube.

Zubereitung

Rehhaxen
Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in der Hälfte des Oliveöls anschwitzen. Tomatenpüree dazugeben, gut rösten und mit Rotwein ablöschen. Aufkochen, den Wildfond dazugeben, weiterkochen und abschäumen. Die Gewürze und den Lauch dazugeben, salzen. Die Rehhaxen salzen, mehlen, im restlichen Oliveöl anbraten und in die Sauce geben. Alles zusammen aufkochen und im Ofen bei 160 °C weich schmoren. Die Haxen herausnehmen, die Sauce passieren, abschmecken und eventuell mit Maizena binden.

Rehrückenfilet
Rehrückenfilet in vier Stücke schneiden, würzen und in Oliveöl rosé braten. Die Steinpilze in Oliveöl anbraten, bis sie leicht Farbe erhalten. Gehackte Schalotte, Knoblauch und Petersilie dazugeben, mischen und salzen.

Anrichten
Das Rehrückenfilet und die Rehhaxe auf den Steinpilzen anrichten. Mit Bramata, Wurzelgemüse, Rotkraut und einer mit Preiselbeeren gefüllten Birne servieren.

 (80)

Gasthof zum Brunnen
Alexander Rufibach
Bernstrasse 6, 3312 Fraubrunnen

Tel. 031 767 72 16
info@suuremocke.ch
www.suuremocke.ch

Ruhetag: Mo, Di

Anfahrt: Zürich / Basel – Ausfahrt Kirchberg, von Bern Ausfahrt Schönbühl, Hauptstrasse Bern – Solothurn



Als Dolmetscherin spreche ich sechs Sprachen, doch ich hatte Hilfe bei der Reservierung in einem französischen Restaurant.

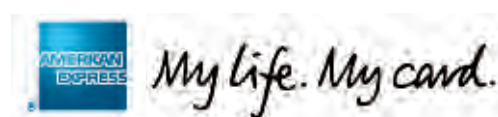
Ich spreche fließend Französisch, doch das half mir auch nicht weiter, als ich einen Tisch im besten Restaurant der Stadt reservieren wollte.

Als ich dann American Express® um Hilfe bat, musste ich nur noch die Anzahl der Personen und die gewünschte Uhrzeit angeben.

Mein Leben dreht sich um sprachliche Verständigung.

Meine Karte spricht meine Sprache.

Sie leben ein erfolgreiches Leben. Wir haben die dazu passende Karte.
Rufen Sie uns an: 00800 80 600 602 oder besuchen Sie uns auf:
www.americanexpress.ch/platinum



GRATINIERTES PILZRAHM-SÜPPCHEN MIT HIRSCH-TROCKENFLEISCH-BAGUETTES

Herrliche Vorspeise mit Bündner Spezialitäten vereint



Zutaten

- Pilzrahmsüppchen (für 6 Personen)**
- 350 g Eierschwämmli, frisch, gewaschen und geschnitten
 - 180 g Kartoffeln, roh, in Paysanne geschnitten
 - 80 g Schalotten, gehackt
 - 80 g Magerspeck
 - 1 l Gemüsefond
 - 3 dl Rahm
 - 40 g Butter

- Gratinmasse**
- 150 g Rahm, geschlagen
 - 4 Eigelb

- Dekoration**
- dunkles Wurzelbrot
 - Hirschbündnerfleisch (zu beziehen im Hotel Bellavista, info@bellavista.ch)
 - etwas Salz und bunter Pfeffer (zum Abschmecken)

Hotel Bellavista in Silvaplana

Im vielfältigen alpinen Oberengadin wird das Hotel Bellavista in Silvaplana seinem Namen gerecht – mit dem Weitblick auf hohe Berge und natürlich schöne Landschaften. Das Haus mit der schönen Aussicht, seit 1992 im Besitz der Familie Kleger, ist bodenständig und dennoch nicht bieder, kreativ und doch nicht abgehoben, zeitgemäss und keineswegs modisch. Fünf verschiedene Stuben mit eigenem Charme, eine Gartenterrasse und die Jagdhütte mit Sicht auf den Silvaplanner See – jeder Raum hat seine eigene Atmosphäre. Die Spezialitäten der Küche sorgen für besondere Gaumenfreuden. Sorgfältig ausgewählte, beste Produkte – insbesondere Wildgerichte aus der eigenen Jagd – vermögen die Gäste zu begeistern.

Zubereitung

Pilzrahmsüppchen
Schalotten und Speck mit wenig Butter in einem Topf glasig dünsten. Kartoffeln und Eierschwämmli dazugeben und mit Gemüsefond auffüllen. Nach ca. 20 Minuten, wenn die Kartoffeln fast weich sind, Rahm beifügen und alles mit dem Mixer pürieren. Fein abschmecken und anschliessend in kleinen Schalen gratinieren. Mit Baguettebrötchen dekorieren.



Hotel Bellavista, Silvaplana
Bernhard und Corinna Kleger
Via da l'Alp, 5713 Silvaplana

Tel. 081 838 60 50
Fax 081 828 89 88
info@bellavista.ch
www.bellavista.ch

Ruhetag: täglich geöffnet während der Saison

Betriebsferien: Ende April – Anfang Juni
Ende Oktober – Ende November

Anfahrt: am Fusse des Corvatsch

HERBSTWEINE

Jean & Pierre Testuz SA, Dézaley – das renommierte Weinhaus mit Tradition

Mitten im Herzen des Lavaux gelegen, ist die 500-jährige Firma Jean & Pierre Testuz SA in der waadtländischen Weinwelt fest etabliert. Ihrer unvergleichlichen Lage in der Dézaley-Weinregion, ihren berühmten Waadtländer Weinen sowie ihrem breiten Sortiment an einheimischen und internationalen Weinen, verdankt sie sogar einen Platz unter den wichtigsten Schweizer Weinunternehmen.



Jean & Pierre Testuz SA empfiehlt für die diesjährige Herbstsaison folgende Weine:

Calamin Grand Cru

Lavaux AOC 2010

Epesses

Rebsorte: Chasselas

Auge: blasses Gelb

Nase: intensive, typische Nase von Zitrusfrüchten, Ananas und Lindenblüten, mit einer Spur von Feuerstein

Gaumen: lang anhaltend, typisches Finale mit einer angenehmen Bitterkeit

Gastronomie: Ideal zu «getrübten» Spaghetti mit weissen Spargeln oder gebratenen Pilzen mit Mandeln, Pistazien und Kräutern.

Auszeichnung: Goldmedaille an der «Sélection des Vins Vaudois» 2011

L'Arbalète Grand Cru

Lavaux AOC 2010

Dézaley

Rebsorte: Chasselas

Auge: blasses Gelb

Nase: Mineralische Aromen und eine subtile Nase nach zarten Blumen.

Gaumen: Intensiver eleganter Gaumen. Fruchthafte und florale Noten enden in einem langen intensiven Finale.

Gastronomie: Ideal zu gebratenen Austernpilzen auf Friséesalat oder lauwarmem Kürbisflan an Fonduta mit Trüffeln.

Vielversprechender Jahrgang

Von der diesjährigen Ernte verspricht man sich viel. Aufgrund des warmen Frühsommers begannen die Triebe bereits früh zu spriessen. Dank optimalen Wetterbedingungen während der Blütezeit kann mit einer reichhaltigen Ernte gerechnet werden.



St-Saphorin Rouge Terra Mater

Lavaux AOC 2009

Rebsorte: Gamay, Pinot Noir

Auge: tiefes Granatrot

Nase: Cassis, rote Früchte, sowie leichte Mentholnoten verleihen dem Bouquet eine angenehme Frische.

Gaumen: Ein eleganter Wein, mit festen Tanninen und einer soliden Struktur.

Gastronomie: Ideal zu Blätterteigrölade mit Mozzarella und Pilzen oder Kräuter-Risotto mit Trüffelkäse.

Syrah du Dézaley

Lavaux AOC 2008

Les Oenocrates (im Eichenfass ausgebaut)

Rebsorte: Syrah

Auge: tiefes Granatrot

Nase: charakteristische Gewürznote, schwarzer Pfeffer und reife Früchte

Gaumen: Ein körperreicher und vollmundiger Wein, dank der Kelterung im Eichenfass, geeignet für längere Lagerung dank kräftigen Tanninen und des natürlichen Säuregehaltes.

Gastronomie: Ideal zu Kartoffel-Steinpilz-Gratin oder Debresiner Rostbraten – Rindsschmorplätzchen mit Pilzen und Peperoni.

Das Fass wird beim Ausbau des Weins zur Lagerung eingesetzt, um das Aromaspektrum und die Gerbstoffe (Tannine) mit Komponenten aus dem Holz wie Vanillin abzurunden. Je neuer das Fass, desto grösser sein Einfluss auf den Geschmack. Ausserdem wird der Wein durch den minimalen Luftaustausch beeinflusst, damit sich die Farbe stabilisiert. Der Wein erhält dadurch eine harmonische Reife.

Die Liebe zum Wein und zur Tradition ist im Hause «Tobias Mathier», unserer Tochterfirma mit Walliser Weinen, oberstes Gebot. Basierend auf diesem Leitsatz entstehen die charaktervollen Weine der Tobias Mathier SA, Salgesch.

Johannisberg

Valais AOC 2010

Rebsorte: Johannisberg

Auge: goldfarben, mit grünen Reflexen

Nase: reife Früchte und florale Noten

Gaumen: Der Johannisberg ist ein fruchtbetonter, lieblicher Wein mit feinen Mandelnoten und ausgeprägtem Charakter.

Gastronomie: Ideal zu Gemüse-Pilz-Spiessen vom Grill oder Nudeln in Trüffelrahmsauce

Auszeichnung: Goldener Stern an der «Sélection des Vins du Valais» 2011

Pinot Noir

Valais AOC 2010

Rebsorte: Pinot Noir

Auge: glänzend rot

Nase: beerige Noten (Himbeeren oder Erdbeeren)

Gaumen: fruchtige, intensive und langanhaltende Aromen, fein geschliffene Tannine

Gastronomie: Ideal zu gebratenen Steinpilzen mit grünen Nudeln oder Fasanebrustchen an Steinpilzrahmsauce.

Auszeichnung: Goldener Stern an der «Sélection des Vins du Valais» 2011

No 76

Valais AOC 2008

Assemblage de nobles cépages

Rebsorte: Syrah, Diolinoir, Gamaret, Humagne Rouge

Auge: tiefes dunkles Rot

Nase: Ausgewogene expressive Nase mit Aromen von dunklen Früchten und schön integrierten Gewürz- und Toastnoten.

Gaumen: Dieser kräftige, gut strukturierte und harmonische Wein wird Ihre Sinne erfreuen. Die Assemblage aus traditionellen Rebsorten, zum Teil im Holzfass ausgebaut, begeistert durch seine Struktur und Eleganz.

Gastronomie: Ideal zu geschmorten Rindsplätzchen mit Steinpilzen und Tomaten oder gebeiztem Schweinefilet mit Pilzen.



J. & P. Testuz SA
Le Treytorrens, 1096 Cully
Tel. 021 799 99 11, Fax 021 799 99 22
info@testuz.ch
www.testuz.ch



Tobias Mathier SA
Cinastrasse 12, 3970 Salgesch/Salquenen
Tel. 027 455 16 64, info@tobiasmathier.ch
www.tobiasmathier.ch



DIE GILDE-KULTUR

Knapp 300 Gilde-Restaurants der Schweiz mit ein und derselben Philosophie

Die Gilde

Sinn, Zweck und Ziele

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

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

Unter uns, für Sie

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

Die Gilde-Mitglieder Gastgeber von Format

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

Der Gilde-Gast

Das Mass aller Dinge

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

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

Denn wir wollen aus Gästen Freunde des Hauses machen.

Die Gilde-Partner

Kooperation für Qualitätssicherung

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

Herzlich willkommen bei der Gilde!

DER GILDECLUB

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

Der Gildeclub

Genuss mit vielen Privilegien

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

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

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

■ Veranstaltungen

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

■ Gildeclub-Gourmetpass

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

■ Gilde-Magazin

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

■ Gourmet Guide

Druckfrisch erhalten Sie jährlich den beliebten Gourmet Guide zugestellt.

■ SWICA-Kollektivvertrag

Nutzen Sie die Möglichkeit einer guten und preiswerten Krankenversicherung.

■ Lassen Sie sich als VIP von uns verwöhnen.

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



Gildeclub – anmelden und geniessen

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

☐ Frau ☐ Herr

Vorname _____ Name _____

Strasse _____

PLZ _____ Ort _____

Telefon _____ Mobile _____

E-Mail _____

Begleitperson/Partner

☐ Frau ☐ Herr

Vorname _____ Name _____

Ort/Datum _____ Unterschrift _____

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



GILDE- BETRIEBE

Aargau

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

Appenzell Innerrhoden

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

Appenzell Ausserrhoden

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

Bern

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

Basel-Land

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

Basel-Stadt

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

Fribourg

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

Genève

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

Glarus

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

Graubünden

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

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

Jura

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

Luzern

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

Neuchâtel

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

Obwalden

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

St. Gallen

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

Schaffhausen

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

Solothurn

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

Schwyz

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

Thurgau

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

Ticino

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

Uri

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

Vaud

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

Wallis-Valais

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

Zug

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

Zürich

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

Deutschland

Kälberbronn, Hotel Restaurant Waldsägmühle, www.waldsaegmuehle.de

Fürstentum Liechtenstein

Vaduz, Restaurant Torkel, www.torkel.li

Von der Gilde empfohlen

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

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