

GUILDEmagazine

SOUVENIRS CULINAIRES



Essences inconnues

Bagages remplis de recettes

Journée des cuisiniers de la Guilde

Savourer et servir une bonne cause

Prolongez vos vacances

Grâce aux offres intéressantes de la Guilde



CHERS HÔTES



Vous avez décidé de vous restaurer dans un établissement de la Guilde ou, mieux encore, de passer quelques jours de vacances en Suisse. Nous vous en remercions très cordialement.

Si notre rubrique «à point» éveille en vous des souvenirs culinaires, vous faites assurément partie du plus grand nombre. Il est question d'une prolongation des vacances en cuisinant à la maison des plats régionaux ou des spécialités. Il s'agit souvent de souvenirs rapportés de pays méridionaux, de destinations placées en première position sur la liste des lieux privilégiés.

Pourquoi ne mettrions-nous pas également des souvenirs culinaires de nos vacances en Suisse dans nos bagages? Les différentes régions des quelque 41 000 kilomètres carrés de sol suisse proposent une variété culinaire considérable. Suuri lääberli, äpler-magronen, cholera, papet vaudois, speck-turm, marroni, capuns, pizokel ou gâteau du Vully. Des questions? Le cas échéant, nous vous aidons volontiers. Je suis certain qu'outre des photographies du pays de villégiature qu'est la Suisse vous rapporterez des souvenirs d'une cuisine variée.

R. F. Maeder

PRÉSENTATION DE LA GUILDE

273 établissements dans toute la Suisse
46 entreprises partenaires
125 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:
1^{er} septembre 2012**

— Service personnalisé
— Compétence du conseil
— Ambiance spéciale



SOUVENIRS CULINAIRES

Sommaire



NOUVELLES DE LA GUILDE
Journée des cuisiniers de la Guilde
Assemblée générale de la Guilde

Page 3
Page 3



LA GUILDE À LA CARTE
Recette de la couverture
Recettes des cuisines de la Guilde

Page 5
Pages 7/11/12



LA GUILDE À POINT
Essences inconnues en mémoire et bagages remplis de recettes

Page 6



LES ADRESSES DE LA GUILDE
Les établissements de la Guilde

Page 14



LES PARTENAIRES DE LA GUILDE
Olives et vins
Les multiples facettes du vin
Culture culinaire depuis plus de cent ans
Fiesta Mediterrana – pour une savoureuse sensation
Eau minérale de caractère en provenance du cœur de la Suisse

Page 4
Page 9
Page 10
Page 13
Page 15

IMPRESSUM

© Copyright
by Bureau de la Guilde
Valérie Brauchli
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

Edition 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

Editions en
allemand / français / italien

Papier
Profimatt 90 gm²

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

ISSN
2235-235X

SAVOURER ET SERVIR UNE BONNE CAUSE!

La Journée des cuisiniers de la Guilde, le 1^{er} septembre 2012 à partir de 10.30 heures



La 16^e édition de la «Journée des cuisiniers de la Guilde» – une action au profit des sociétés de sclérose en plaques et d'autres institutions régionales de bienfaisance – aura lieu le samedi 1^{er} septembre 2012. Le risotto annuel préparé par les chefs-cuisiniers de la Guilde et leurs équipes sur les belles places d'une quarantaine de villes suisses est très apprécié des passants et réjouit les bénéficiaires des ventes. 107 000 francs ont été réunis en 2011 – un résultat très satisfaisant dû avant tout à l'engagement généreux des partenaires de la Guilde:



Sites: Altstätten SG, Amriswil, Appenzell, Bâle, Berne, Buchs SG, Burgdorf, Coire, Davos (13.7.), Delémont, Disentis, Frauenfeld, Fribourg, Frick, Fuldera, Interlaken, Kandersteg (8.9.), Kerzers, Kreuzlingen, Langnau i. E., Lucerne, Morat, Nyon, Pfäffikon SZ, Poschiavo (5.5.), Reinach AG, Schönenwerd, Scuol, Saint-Gall, Sursee, Visp, Volketswil, Weinfelden (25.8.), Winterthur, Zofinge, Zoug, Zurich.

AG DE LA GUILDE

Le 7 mai à Lucerne

Environ 300 membres de la Guilde suisse des restaurateurs-cuisiniers se sont réunis le 7 mai 2012 dans le centre de formation de l'armée et la Swiss-

porarena à Lucerne à l'occasion de sa 58^e assemblée générale. Une fête de famille de plus qui se déroule dans la joie! Merci au comité d'organisation!



Ernst – à croquer

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



PASTA *Premium* AG

Swiss Premium Quality

www.pasta-premium.com



Nos pâtes sont produites à partir des meilleurs œufs suisses de l'élevage en plein air.

LES OLIVES ET LE VIN

L'olive – qu'elle soit noire ou verte, grande ou petite, grecque, italienne ou espagnole – vous fera revivre tout au long de l'année, à l'apéritif ou en agrément de vos plats, les doux souvenirs de l'été: les repas pris en terrasses, la plage, la Méditerranée, les soirées romantiques ...

Les saveurs culinaires du sud se marient à merveille avec les crus authentiques et extraordinaires de nos contrées. La maison Obrist vous suggère aujourd'hui une sélection savoureuse de vins nobles qui accompagnent volontiers les mets aux olives, appréciés tant chauds que froids:

Vins recommandés par Obrist
Château de Chardonne 1^{er} Grand Cru; Chardonne, Lavaux AOC 2011
Unique 1^{er} Grand Cru de Lavaux
Cépage: Chasselas
Robe: dorée et lumineuse
Nez: expressif et riche, aux arômes de fruits confits et de banane
Palais: reflétant la minéralité de son terroir, il convainc par son caractère harmonieux, puissant et intense
Gastronomie: à savourer avec des antipasti, des tapas, de la tapenade, un cake aux tomates séchées, olives et thym, des mets de poisson aux olives, de la viande aux olives ou un risotto aux olives.
Température de service: 10–12 °C
Terroir: Ce vignoble de 1,7 ha est l'un des joyaux des domaines de la maison Obrist. Les vignes, en coteaux escarpés face au lac Léman, possèdent un sol composé de terre brune, de calcaire et de moraine. Elles sont soumises aux contrôles réguliers de la Confrérie des Vignerons de Vevey.

Clos du Rocher Grand Cru
Yvorne, Chablais AOC 2011
Obrist, Vevey
Cépage: Chasselas
Robe: d'un beau jaune clair
Nez: fruité et élégant
Palais: charpenté et suave avec des notes minérales et de pierre à fusil
Gastronomie: excellent dès l'apéritif, il accompagne volontiers une terrine de crustacés aux olives, des mets de poisson aux olives ou un risotto aux olives.
Température de service: 10–12 °C
Terroir: Le vignoble du Clos du Rocher est adossé à la roche, abrité des vents froids et bénéficie d'une exposition plein sud. Son sol graveleux et perméable vient réchauffer les ceps de vigne.

Valais d'Or
Merlot du Valais AOC 2010
Maurice Gay, Chamoson
Cépage: Merlot
Robe: rouge sombre aux reflets violacés
Nez: sublime bouquet d'arômes de réglisse, de café, de myrtilles et de casis
Palais: riche et charpenté, d'une belle structure avec des tannins bien fondus
Gastronomie: escorte volontiers des pâtes ou un risotto aux olives, un foie gras chaud, du canard aux olives, du gibier, de la viande braisée, de l'agneau, un rôti de sanglier ou de la cuisine orientale
Température de service: 16–17 °C
Terroir: D'origine bordelaise, le Merlot évolue particulièrement bien dans le climat méditerranéen du Valais.

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

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

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

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

RAVIOLIS A LA LIMETTE, AU FROMAGE BLANC AGRÉMENTÉS DE CREVETTES GÉANTES



Ingrédients	
Pâte pour raviolis	
60 g	de farine de blé
35 g	de farine de gruau
1 g	de sel
1	œuf
5 g	d'eau
Farce pour raviolis	
100 g	de fromage blanc
40 g	de mascarpone
3 c. à s.	de beurre fondu
1	limette, jus
½	limette, râpée
1	jaune d'œuf
un peu	de mie de pain (pour lier)
	sel, poivre, un peu de sucre
Raviolis	
1	œuf
un peu	de sauge
un peu	de beurre
Crevettes géantes	
12	crevettes géantes décortiquées
Garniture	
	olives, noires
	tomates découpées en dés
	cerfeuil, frais

Hôtel Misani
St. Moritz-Celerina

Au cœur d'un Saint-Moritz international, Jürg Mettler propose un accueil convivial et décontracté dans l'ambiance incomparable de l'Hôtel Misani. Les trois restaurants Misani déclinent une fraîche association de saveurs régionales et de nouvelles tendances, de traditions et d'innovations. La carte de l'Ustaria rustique en pin réunit mets traditionnels des Grisons et recettes italiennes raffinées. Dans le Restaurant Voyage au décor très tendance, le cuisinier du Gault-Millau Matthias Wilke sert une authentique «cuisine du marché». Et dans la Bodega située dans des caves voûtées historiques d'inspiration espagnole, les hôtes savourent tapas et plats méditerranéens dans l'ambiance feutrée d'un dîner aux chandelles.

Préparation

Pâte pour raviolis
Mélanger les ingrédients et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne fine et élastique. La laisser reposer sous vide durant une demi-journée.

Farce pour raviolis
Mélanger les ingrédients et ajouter de la mie de pain jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de sucre.

Raviolis
Diviser la pâte en deux parts égales et la passer dans une machine à pâtes jusqu'à obtention d'une épaisseur de 1,5mm. Enduire une moitié avec l'œuf mélangé, puis disposer respectivement deux petites portions de farce (respectivement une cuillère à café pleine) côte à côte sur la moitié enduite d'œuf en laissant un espace de 3 à 4 cm entre les portions. Disposer la seconde moitié sur la pâte déroulée et presser légèrement. Découper les

raviolis avec un petit moule ondulé à pâtisserie (au diamètre d'environ 1 cm plus grand que la farce). Evacuer l'air comprimé dans chaque morceau de pâte par pression et refermer soigneusement les bordures; pour cela, les prendre séparément et appuyer avec précaution sur la bordure avec le pouce. Faire bouillir de l'eau dans une grande marmite. Faire fondre le beurre avec la sauge dans une grande poêle. Lorsque le beurre commence à fondre, cuire les raviolis dans de l'eau bouillante durant 3 à 4 minutes, puis les égoutter dans une écumoire et les verser dans la poêle avec le beurre et la sauge. Mélanger le tout avec précaution durant 1 minute.

Crevettes géantes
Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les crevettes jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement; les faire flamber ensuite avec du Cognac. Assaisonner avec des herbes fines fraîches, du sel, du poivre et le jus de limette.

Restaurant Ustaria
Restaurant Bodega
Restaurant Voyage
Lej da Staz, terrasse/ midi
Lej da Staz, le soir

Hôtel Misani
Jürg Mettler
Via Meistra 70, 7505 St. Moritz-Celerina

Tél. 081 839 89 89
Fax 081 839 89 90
info@hotelmisani.ch, www.hotelmisani.ch

Fermé: aucun jour de repos

Vacances annuelles: du 7 octobre au 30 novembre 2012

Accès: 5 minutes du village de St. Moritz, 2½ heures de Zurich



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

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



Œnologue: André Hotz



ESSENCES INCONNUES EN MÉMOIRE ET BAGAGES REMP LIS DE RECETTES

Prolonger les vacances avec des souvenirs culinaires dans les bagages

Les vacances d'été sont révolues. Seules les merveilleuses évocations du soleil, du sable et des plaisirs culinaires subsistent. Cuisiner des mets régionaux typiques est une manière de prolonger les vacances.

Les vacances d'été sont révolues. Vous entendez cependant encore le bruissement des vagues et songez aux journées insouciantes d'activités et jeux de plage sous un soleil ardent. Le nom de la destination des vacances n'est pas essentiel; votre bronzage fait en tout cas référence au sud. Par exemple au pays dans lequel le football donne un sens à la vie et le dessert du souper est servi seulement vers minuit.

Un riz spécial dans les bagages

Les personnes qui s'adaptent aux usages culinaires d'un pays durant leurs vacances ne sont pas seulement en adéquation avec celui-ci; elles s'ouvrent à de multiples découvertes. Le dîner à une heure tardive et les nombreuses spécialités en font partie. Naturellement! Vous rêvez encore de la Paella Valencia dégustée sur la côte est de l'Espagne. Le riz rapporté du nord de l'Afrique par les maures est cultivé à Valencia est un ingrédient indispensable de la cuisine locale. Il fait partie de ce plat réputé composé, au choix, de volaille, poisson et fruits de mer ou légumes. La Paella Valencia comporte tout ce que le pays et la mer proposent et nécessite de l'huile d'olive, des poivrons, des gousses d'ail et suffisamment de safran.

Sangría, gazpacho et tapas

Le tout accompagné de deux verres de sangría, une boisson très rafraîchissante composée de vin rouge, d'oranges, d'eau de vie et d'eau minérale, servie glacée. Il est évident que vous avez été séduits par la cuisine espagnole. Cela est également indéniable si vous raffolez de gazpacho, d'une soupe froide aux légumes, aux tomates, aux piments et à l'ail. Les autochtones vous ont-ils expliqué pour quelle raison des amuse-gueule dénommés tapas vous sont servis avec chaque boisson dans les bars et bodegas? Tapa signifie «couverture» – la petite coupe ou assiette remplie d'olives, de jambon, de fromage, de tortilla ou de champignons est posée traditionnellement sur les verres remplis d'alcool.

Pasta, pesce e pasticceria

Que dites-vous? Votre lieu de villégiature n'était pas l'Espagne, mais la Sicile, et vous n'aviez pas du riz, mais des bucatini dans vos bagages? Bella Italia, vous auriez pu le dire plus tôt. Votre engouement n'est pas infondé, la cuisine italienne compte en effet parmi les cuisines régionales les plus anciennes et variées d'Italie. Vous avez dégusté une assiette de «Pasta con le sarde», un plat typiquement sicilien aux pâtes et sardines? Il peut être aisément préparé après des vacances en méditerranée. Il est important que les sardines fraîches soient soit frites ou soit dorées à la poêle avec des oignons et de l'ail dans de l'huile d'olive. Ajouter une grande quantité de verdure, des anchois coupés en petits mor-

ceaux, des raisins secs et des pignons. L'assaisonnement est composé de poivre noir, de safran et de sel de mer. Les bucatini sont cuites al dente dans de l'eau aromatisée au fenouil, mélangées aux sardines ou versées en plusieurs couches dans un plat à gratin, puis dorées au four avec du parmesan.

Amandes, pignons et pistaches

Vous avez certainement remarqué que les pâtisseries et sucreries jouent un rôle important dans la cuisine sicilienne. La Cassata alla Siciliana, un feuilleté de biscuit, ricotta et fruits confits, est la pièce maîtresse de tout café avec vue sur l'Etna. De plus, les Italiens font de délicieux gâteaux aux amandes, pistaches et pignons. Vous pouvez toutefois vous détourner des dolci sicilienes lors de la prolongation culinaire de vos vacances et les remplacer par un Marsala dolce. Le vin

de dessert sicilien de la province de Trapani est mondialement connu.

Racines de coriandre et piments

Vous n'avez passé vos vacances ni en Espagne, ni en Sicile? Peu importe. Chaque pays de villégiature a ses spécialités culinaires dont la simple évocation donne l'eau à la bouche. Par exemple un couscous épicé de Tunisie, une omelette corse garnie de brocciu, un fromage frais de chèvre ou brebis. Vous vous êtes rendus à Chiang Mai et avez goûté un plat thaï aux échalotes, racines de coriandre et piments? Sans oublier toutes les recettes qui peuvent être reproduites après des vacances en France. Mais vous pouvez aussi verser un boudin blanc dans de l'eau bouillante, acheter une bretzel et rêver des nombreuses brasseries en pleine air de l'Allemagne...



Kalamata (Grèce) Kalamata est située sur la presqu'île du Péloponnèse, là où les célèbres olives de Kalamata sont cultivées sur d'immenses superficies. Du fait de leur arôme naturel, elles conviennent à de nombreuses recettes.



Manzanilla (Espagne) La «petite pomme», dénommée Manzanilla, provient surtout de la province de Séville. Aujourd'hui, cette olive est également cultivée en Californie. Sa taille fait qu'elle peut être parfaitement remplie d'une farce composée d'ail, de piments, d'amandes, de fromage bleu ou de sardines.



Gemlik (Turquie) La ville portuaire de Gemlik est située dans le nord de la Turquie et est réputée pour son «olive de petit déjeuner». Cette olive noire est cueillie à la main, puis salée selon un procédé complexe.



Picholine (France) Cette olive cultivée dans le Gard (dans le sud de la France) est aujourd'hui une des olives pour cocktails les plus réputées. Elle est également utilisée pour la fabrication d'huile d'olive.

THON DANS SON MANTEAU DE RADIS, TRUITE, CAVIAR, LANGOUSTINE SUR AVOCAT



Ingrédients

Thon
120 g de thon (qualité sushi)
150 g de radis blanc (partie centrale)
3 g de sésame blanc, grillé
½ c. à c. de coriandre Julienne
2 c. à s. d'huile de limette
1 botte de cresson shiso
sel, poivre

Mousse de truite
2 filets de truite fumée
(corégone blanc de préférence)
125 ml de consommé de tomates
½ branche de romarin
½ branche de thym
5 grains de poivre blanc
5 champignons coupés en lamelles
1 feuille de gélatine macérée
une pincée de sel, jus de citron
3 cl de crème fraîche fouettée
40 g d'omble de caviar (en garniture)

Langoustine sur avocat
4 langoustines (calibrage 8/10)
1 avocat mûr
sel, poivre
un peu de jus de citron
un peu d'huile d'olive

Restaurant La Riva Lenzerheide

A Lenzerheide, dans les montagnes des Grisons, Astrid et Rudolf Eberl ont fait de leur passion un métier en créant le restaurant La Riva qui donne sur l'étréclant lac Heidsee. L'hospitalité tient à cœur au couple maître de maison – et celui qui trouve le chemin qui mène jusqu'à La Riva devient très souvent un habitué. La cuisine est la pièce maîtresse de l'établissement: les plats créatifs et délicieux – cuisinés par le chef en personne – ainsi que le vaste choix de vins prestigieux et le service personnalisé font l'objet d'une exigence toute particulière. Il en est de même de l'ambiance: bois précieux, étoffes de qualité, couleurs seyantes, ainsi qu'amour et souci du détail caractérisent l'architecture intérieure de cet excellent restaurant Gault-Millau.

Préparation

Thon
Peler le radis en fines tranches (1 mm), puis les découper en rectangles de 6 x 5 cm. Couper finement le thon en un mince tartare. Mélanger les rectangles au sésame grillé et à la coriandre Julienne. Assaisonner avec l'huile de limette, le sel et le poivre. Disposer quelques tranches de radis sur le cresson et faire sortir les folioles sur un côté. Etaler le tartare à parts égales sur les tranches de radis et enrouler le tout.

Mousse de truite
Couper les filets de truites en petits morceaux, puis les ajouter au consommé avec les herbes, les graines de poivre et les champignons. Laisser mijoter à feu doux durant 20 minutes. Passer le tout dans un sas. Ajouter la gélatine partiellement fondue. Assaisonner avec du sel et du jus de citron. Placer au frais sur de la glace. Lorsque cette masse commence à devenir consistante, incorporer la crème fraîche.

Verser dans un moule adapté, puis conserver au frais.

Langoustine sur son lit d'avocat
Faire revenir légèrement les langoustines dans de l'huile d'olives. Réduire les avocats en purée et assaisonner avec les ingrédients.



Restaurant 80

Restaurant La Riva
Rudolf und Astrid Eberl
Vua Davos Lai 27, 7078 Lenzerheide

Tél. 081 384 26 00
Fax 081 384 26 22
la-riva@bluewin.ch
www.la-riva.ch

Fermé: le lundi

Vacances annuelles:
mai et novembre

Accès: Coire/Valbella,
Hintere Seestrasse

7



Développé pour les hôtes et ses clients.

Les parasols de qualité se multiplient. Prolongation de la saison, éléments de décoration, objets d'ambiance, protection contre la chaleur et diffuseur de chaleur, parapluies...

Glatz
Shade in Swiss Quality

Glatz AG . Neuhofstrasse 12 . 8500 Frauenfeld . Switzerland
T 052 723 66 44 . kontakte_c@glatz.ch . www.glatz.ch

VALEUR #2: SERVICE

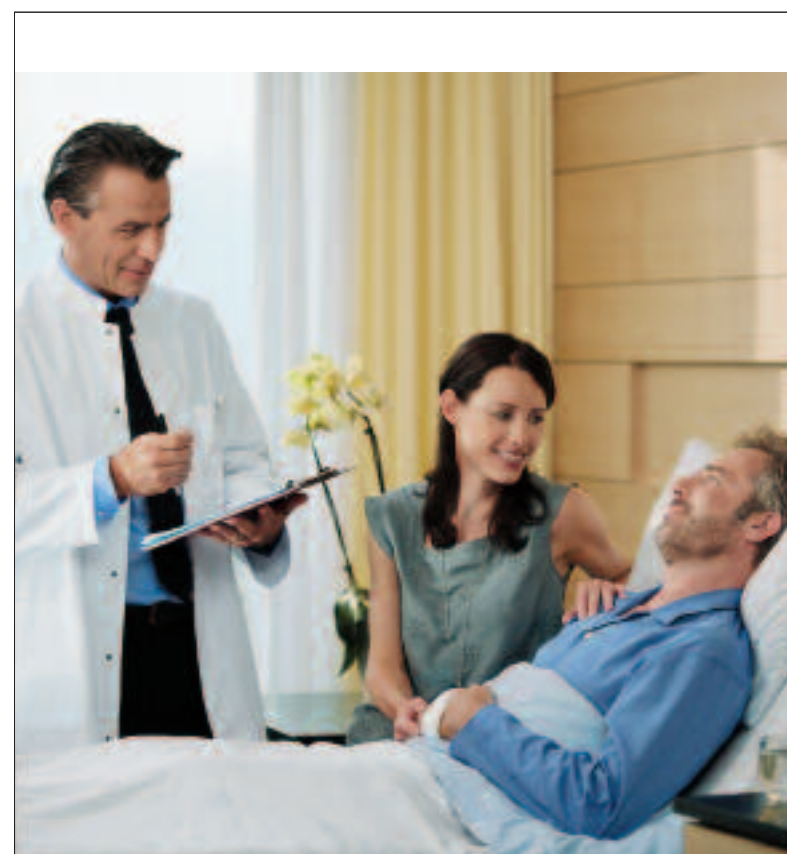
CE SUPPLÉMENT, C'EST NOTRE DEVISE.

Scana vous offre bien plus qu'un simple grossiste. Des conseils personnalisés, un assortiment de premier choix, une logistique impeccable et un système en ligne – rendre service est pour nous une évidence.

Faites des hautes exigences qualitatives suisses un avantage à votre profit. Savoir-faire régional compris, et ce là au niveau national.

www.scana.ch

Scana
Votre vrai partenaire en gastronomie



Pour moi, la meilleure des médecines, ce sont
des spécialistes éminents dans le monde entier

SWICA vous ouvre l'accès à une médecine de pointe, dans le monde entier. Vous bénéficiez de prestations exclusives comme un traitement rapide, le libre choix des meilleurs médecins et thérapeutes, une chambre à un lit et un confort inégalé. Pour en savoir plus sur la meilleure des médecines et nos excellentes prestations: **téléphone 0800 80 90 80. swica.ch**

POUR LA MEILLEURE DES MÉDECINES. AUJOURD'HUI ET DEMAIN

SWICA

LES MULTIPLES FACETTES DU VIN

La maison Jean & Pierre Testuz SA, située au cœur du Lavaux, et son histoire sont pratiquement aussi anciennes que les cultures de raisin de la région. La famille Testuz s'est établie dans le vignoble Dézaley en 1538. Environ trois siècles plus tard, en 1845, Louis Gerber-Testuz fondait, avec son neveu, le commerce de vins actuel. Aujourd'hui, l'entreprise est réputée pour ses vins vaudois et son riche assortiment de vins suisses et internationaux.



La viticulture suisse est issue d'une tradition centenaire. Des cépages très diversifiés sont cultivés sur de petites surfaces, ce qui permet de produire des vins également très variés.

La magnificence du Lavaux et ses apogées culinaires
St-Saphorin Roche Ronde, Lavaux AOC, 2011

Ce Chasselas jaune pâle se distingue par une note intense et typique de fruits citronnés, d'ananas et de fleurs de tilleuls, associée à un soupçon de pierre à feu. Il est marqué en fin de bouche par une note amère agréable. Il se marie parfaitement avec toutes sortes de fromages à pâte dure, plats au fromage, terrines et aspics de volailles.

Domaine de Montauban Grand Cru, **Ceil-de-Perdrix Bonvillars AOC, 2011**
Notre Ceil-de-Perdrix est d'un rose saumon léger, sa senteur rappelle les framboises et le coing. Corps souple et harmonieux, note rosée et finale rafraîchissante.

Idéal avec un risotto de crevettes, des spaghetti aux fruits de mer, des pâtes, des carpaccios de bœuf et des filets de lapin.

Le Valais, une région fière dotée d'un riche choix de spécialités
Humagne Rouge Valais AOC, 2011

Cet Humagne possède une couleur grenat élégante. Accents épicés accompagnés de baies rouges. Se déploie au palais avec un corps charpenté et corsé. Conseillé en accompagnement de gibier ou viande rouge.

Petite Arvine Valais AOC, 2011

Ce Petite Arvine jaune clair puise son caractère rafraîchissant dans un bouquet citronné fruité. Son corps raffiné et gouleyant, néanmoins charpenté et corsé, s'adapte parfaitement à un apéritif, des fruits de mer ou un fromage à point.

Une visite chez le vigneron argovien contentera assurément les visiteurs d'esprit critique et curieux. La variété des vins est importante.

Prestige Voser Fumé Blanc Cru Argovien AOC, 2010

Ce Sauvignon blanc présente une couleur jaune pâle aux reflets verts. Nez caractéristique du Sauvignon: groseille, pamplemousse et rhubarbe. En bouche, acidité bien marquée, avec néanmoins de la densité en volume et moût.

Conseillé en apéritif, avec de la volaille et des fruits de mer.



Le vignoble d'Andalousie est situé dans le sud de l'Espagne, première région viticole au monde. L'offre gastronomique est à la fois variée, traditionnelle et créative. Un paradis gourmet pour les fines bouches curieuses.

Bodega Conrad – un domaine merveilleux, empreint d'imagination et doté du charme méditerranéen.

Bodegas Conrad Cristina Serrania de Ronda DO, 2008

Vin espagnol d'un rouge profond et brillant. Nez où dominent des notes grillées mêlées à des accents tabac, cuir et terre. Suivent des nuances fruitées de cassis, de mûre et de figue, suivies d'arômes poivre, thé noir, tabac, puis un soupçon de jeune truffe ainsi que de vanille et chocolat. Idéal avec les meilleurs plats au poisson. Se laisse aussi savourer seul.



TESTUZ
GRANDS VINS DE SUISSE ET DU MONDE



Testuz
Jean & Pierre Testuz SA
Le Treytorrens
CH-1096 Cully
Tél. 021 799 99 11
Fax 021 799 99 22
info@testuz.ch
www.testuz.ch

CULTURE CULINAIRE SIGNÉE BERNDORF DEPUIS PLUS DE CENT ANS

Un peu d’histoire...

Fondée en 1843 par Alfred Krupp et Alexander von Schoeller, l’entreprise de couverts Berndorf – en tant que fournisseur de la cour impériale et royale – jouissait déjà à l’époque d’une renommée internationale. La filiale suisse Berndorf Luzern, quant à elle, a vu le jour en 1922. Pendant les années qui ont suivi, l’entreprise orientée vers le secteur de l’hôtellerie et de la restauration a pu développer continuellement ses activités et ajouter le verre, la porcelaine et la distribution de repas à son assortiment. Des contrats de commercialisation de marques, tels que celui passé en 1962 avec le fabricant de porcelaine hôtelière Bauscher à Weiden, ont été conclus afin d’intensifier les compétences de l’entreprise dans le domaine du Table Top. Ce partenariat fête cette année ses 50 ans d’existence. En l’an 2000, Berndorf Luzern AG a été revendue à 100 % par la maison mère autrichienne à l’entreprise française Guy Degrenne, qui l’a revendue à son tour 5 ans plus tard. Depuis 2005, l’entreprise Berndorf Luzern AG est de nouveau entre les mains de Suisses. Outre le secteur de la restauration, le commerce de gros est activement approvisionné en couverts de la marque Berndorf Luzern.

Evidemment, sa propre marque de couverts tient particulièrement à cœur de l’entreprise. Depuis la naissance de la marque Berndorf en 1843, le logo de l’entreprise, un ours Berndorf gravé, fait référence à la qualité prestigieuse



DES CLASSIQUES INDEMODABLES!
Les modèles Baguette et Chippendale.
Extraits du catalogue de 1924.

Le modèle Royal Chippendale est aujourd’hui encore présent dans de nombreux commerces. Cette illustration est extraite d’un catalogue de l’an 1930.



Berndorf Luzern AG
Industriestrasse 15
6203 Sempach Station
Tél. 041 259 21 41
www.berndorf.ch



et à l’originalité de cette grande marque de couverts. Aujourd’hui encore, les couverts bénéficient d’un design innovant et d’une tradition de longue date. Au cours des deux dernières années, Berndorf Luzern a dessiné et développé 3 nouveaux modèles de couverts. Grâce à une grande et longue expérience, tant dans le domaine de la restauration que des couverts, nul n’ignore chez Berndorf ce qui importe le plus. Les couteaux, par exemple, doivent être parfaitement équilibrés, sinon ils pourraient tomber des assiettes lorsque la table est desservie. La force de Berndorf Luzern AG réside par ailleurs dans sa capacité à allier design et fonctionnalisme sous forme optimale. Par exemple pour le modèle Toccata, dont l’aspect martelé est non seulement esthétique, mais permet également de ne pas voir les traces d’empreintes et d’utilisation.



Couteau à beurre, couteau à fromage,
couteau à steak

Les nouveaux couteaux Pakka-Holz spécialement conçus pour le secteur de la restauration. Ils séduisent par leur style classique à la française et éveillent l’enthousiasme des gourmets!

LITTLE WORLD – Les nouveaux concepts pour enfants de la marque Berndorf Luzern
Une nouvelle invention originale a vu le jour cette année. Que ce soit en tant que clients d’un hôtel ou restaurant ou pour les délicieux repas préparés à la maison, Berndorf a développé LITTLE WORLD pour les petits gourmets.

4 sujets créés spécialement pour Berndorf. Ces 4 personnages vivent dans leur propre monde fantastique que les enfants peuvent découvrir. Ainsi, l’enfant ne fait jamais son apparition à table!

Nous vous présentons:



Les personnages, leurs amis et leurs compagnons de route agrémentent avec charme les COUVERTS. Ces couverts étant réalisés en Suisse, il a été possible d’exprimer désormais une grande créativité sur l’ensemble des couverts et non de se contenter de coller une illustration sur la partie inférieure du couvert respectif. Les nouveaux sujets décorent la totalité du manche, sachant que Moritz et Ella occupent même l’ensemble de la fourchette et de la cuillère!



La VAISSELLE EN MELAMINE est composée d’assiettes plates, de petites assiettes creuses et de gobelets. Trois articles sont associés à chaque personnage. Chaque gobelet, assiette plate et assiette creuse raconte une histoire drôle et colorée du Little World de Berndorf Luzern. Moritz, notre drôle de pirate aventurier, lève par exemple les voiles de son bateau pirate sur la mer, accompagné de nombreux animaux. Les filles découvrent rapidement qu’Ella est une petite fée très futée. Elle adore être assise sur sa fraise et fait apparaître par magie de mignons petits cupcakes dans son jardin.



Il existe des ASSIETTES EN PORCELAINE de 25,6 cm décorées avec les 4 personnages qui sont spécialement réalisées pour la restauration. La grande surface de présentation permet de garnir en beauté l’assiette pour enfant en cuisine.



Des SETS DE TABLE PASSIONNANTS du monde d’Ella, Lisa, Moritz et Sam ont été spécialement développés pour les petits invités. Ils sont conçus pour être peints et pour jouer. Dans le cas de Moritz par exemple, il s’agit de trouver quelle ombre appartient à son ami Qualli, ou résoudre des sudokus, dessiner des drôles de cupcakes chez Ella, trouver le chemin du labyrinthe qui mène à la cerise et bien d’autres jeux encore. Qu’existe-t-il de plus beau que pouvoir proposer une superbe expérience gastronomique aux petits invités?

RACK DE CHEVREUIL SUR LIT DE HARICOT ET PAPAYE AVEC CURRY ROUGE ET PAVOT DE TRUFFES



Ingrédients	
Rack de chevreuil	
1,2 kg	de selle ou filet de chevreuil paré
2 c. à s.	d’huile de tournesol (high oleic)
un peu	de sel et de poivre
resp. 1 branche	de romarin et de thym
Haricot coco avec papaye	
480 g	de haricots coco
50 g	de papaye coupée en dés
Sauce au curry rouge	
25 g	de graisse de coco
60 g	d’oignons pelés
5 g	d’ail épluché
5 g	de gingembre frais et épluché
50 g	de pommes, Golden Delicious
35 g	de pâte de curry rouge
325 g	de fond de veau, clair
un peu	de sel, de poivre blanc et de jus de citron vert
Truffes au pavot	
220 g	de polenta Bramata à gros grains
5 dl	d’eau
un peu	de sel et de poivre
1 feuille	de laurier
1	girofle
50 g	de beurre
1 dl	de lait
½	oignon
80 g	graines d’oaillette-pavot

Landgasthof Wartegg Wigoltingen/Hasli

Eloignée du quotidien citadin et proche du lac de Constance aux eaux limpides, l’auberge Wartegg à Müllheim-Wigoltingen dans le canton de Thurgovie invite à faire une pause et à se laisser dorloter. Pour les maîtres de maison Jules et Monika Frei, les convives sont au centre de toutes les attentions – une hospitalité ressentie par tous ceux qui passent le seuil de l’auberge historique. Jules Frei ne cesse d’étonner par sa cuisine créative. Le menu surprend avec des plats saisonniers et des spécialités régionales – préparés avec des produits frais en provenance des proches environs. Et lorsque les beaux jours arrivent, le chef cuisinier choisit personnellement ses invités dans le jardin avec des grillades gourmandes préparées au barbecue.

Préparation

Rack de chevreuil

Assaisonner le chevreuil avec du sel et du poivre. Faire revenir dans une poêle chaude, continuer à faire saisir dans un four préchauffé à 220 °C pendant 5 minutes avec du thym et du romarin. Pour finir, laisser reposer durant 5 minutes.

Sauce au curry rouge

Faire revenir les oignons, l’ail et le gingembre dans une huile de coco chauffée. Ajouter les dés de pommes et étuver. Ajouter la pâte de curry et étuver à faible température. Remplir avec un fond et faire bouillir légèrement pendant 20 minutes. Mixer et assaisonner avec du sel, du poivre et du jus de citron vert.

Haricot coco avec papaye

En fonction de la saison, il est également possible d’utiliser des haricots plats ou des haricots verts. Blanchir les haricots, les refroidir dans de l’eau glacée afin qu’ils gardent une belle

couleur. Faire rapidement macérer la sauce au curry puis les légumes blanchis, ajouter les dés de papaye et assaisonner selon vos envies. Attention: lors de l’épaississement de la sauce au curry, le plat peut devenir très épicé. Légumes délicieux en été, parfait accompagné d’une viande noire.

Truffes au pavot

Faire bouillir le lait, l’eau, le beurre, le sel et les oignons avec le clou de girofle et la feuille de laurier. Bien mélanger la polenta. Cuire à feu moyen durant 1 à 2 heures. Assaisonner selon vos envies, puis laisser refroidir. Former de petites boulettes dans le creux de la main, rouler dans les graines de crème au pavot et faire frire.

Présenter

Présenter les haricots coco avec la papaye sur l’assiette. Poser le rack de chevreuil désossé sur les haricots, servir séparément un peu de sauce au curry rouge en tant que sauce miroir. Ajouter les boulettes de sésame et garnir selon vos envies avec des herbes aromatiques.

TARTELETTES AU FROMAGE BLANC AVEC PARFAIT AU BACARDI SUR SON CARPACCIO D'ANANAS

Ingédients

Tartelettes au fromage blanc

65 g	de fromage blanc maigre
6 g	de sucre
½	gousse de vanille
10 g	de jus de citron
2 g	de gélatine
65 g	de crème fraîche fouettée
50 g	de blanc d'œuf
40 g	de sucre
100 g	de biscuit au chocolat

Gelée de fruit de la passion

50 g	de fruits de la passion, purée (6 pièces)
15 g	de sucre en poudre
2 g	de gélatine

Parfait au Bacardi

1	œuf
2	jaunes d'œuf
65 g	de sucre
3 g	de gélatine
20 g	de Bacardi
200 g	de crème fouettée

Carpaccio d'ananas

1	ananas
1 dl	d'eau
50 g	de sucre
10 g	de Bacardi
½	gousse de vanille

Présentation

un peu	de menthe
--------	-----------



Landgasthof Bären Utzenstorf

Dans la campagne d'Utzenstorf, près de Berne et à proximité des collines de l'Emmental, l'auberge rustique vieille de 200 ans accueille ses clients avec hospitalité chaleureuse – sachant que «l'auberge est l'ancre du monde», comme l'écrivait déjà à son époque l'écrivain Jeremias Gotthelf. La famille Thommen – père et fils – séduit depuis des générations avec les menus authentiques de sa cuisine et de sa cave. L'ambiance des salles à manger se retrouve également en cuisine fidèle à la tradition suisse – simple, naturelle et authentique, raffinée et créative. La qualité supérieure des produits garantit la préparation de plats frais et de qualité – afin que la gastronomie et la dégustation restent une culture, une passion et un plaisir.

👑	Salle de restaurant	30
👑	Salle des visites	25
👑	Salon «Bären»	25
	Terrasse	56

Landgasthof Bären
Urs und Margret Thommen-Hubler
Hauptstrasse 18, 3427 Utzenstorf

Tél. 032 665 44 22
Fax 032 665 29 69
info@baeren-utzenstorf.ch
www.baeren-utzenstorf.ch

Fermé: le lundi et le mardi

Vacances annuelles: de fin janvier à début février

Accès: autoroute A1, sortie 39 Kirchberg, 7 km, autoroute A1, sortie 40 Kriegstetten, 7 km

Préparation

Tartelettes au fromage blanc

Pour quatre moules rectangulaires, placer du biscuit au chocolat sur un fond d'environ de 5 mm d'épaisseur. Bien mélanger le fromage blanc maigre avec le sucre, la chaire de la gousse de vanille et le jus de citron. Dissoudre la gélatine macérée dans une coupe de bain-marie et mélanger avec le fromage blanc. Ajouter avec précaution la crème fouettée. Battre le blanc d'œuf et le sucre ensemble en neige, puis les ajouter également avec précaution à la préparation. Remplir les moules pratiquement jusqu'au bord et conserver au frais.

Gelée de fruit de la passion

Couper en deux les fruits de la passion, prélever la chaire et passer avec précaution à travers une fine passoire. Ajouter le sucre en poudre et remuer à plat. Ajouter la gélatine dissoute et bien mélanger. Remplir les tartelettes au fromage blanc avec la gelée de fruit de la passion et replacer au frais.

Parfait au Bacardi

Battre dans un bain-marie l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre. Faire fondre la gélatine et ajouter à la masse d'œuf. Fouetter celle-ci à froid au mixeur et ajouter le Bacardi. Faire prendre la crème fouettée dans la masse et remplir dans un moule adéquat, puis congeler.

Carpaccio d'ananas

Faire chauffer de l'eau et du sucre pour la marinade et laisser refroidir. Ajouter le Bacardi et la chaire de vanille grattée, puis mélanger. Libérer l'ananas de son enveloppe avec un couteau, couper l'ananas en fines tranches (machine à trancher) et présenter sur les assiettes prévues à cet effet. Teinter au pinceau les tranches d'ananas avec la marinade.

Préparation

Retirer les avec précaution du moule et les dresser au centre du carpaccio. Sortir également le parfait de son moule, le couper et le placer près des tartelettes de fromage blanc. Pour finir, garnir avec la menthe.

FIESTA MEDITERRANA – UNE GASTRONOMIE DE QUALITÉ

Voici comment Ceposa, avec ses amuse-bouche méditerranéens, rend le quotidien plus festif



Paysage méditerranéen

Qui n'a pas vécu ces moments au cours desquels les souvenirs de vacances reviennent en mémoire! Une senteur particulière, un plat original – et nous voici transposés dans le vécu d'autrefois. Incroyable avec quelle précision notre nez et nos papilles gustatives éveillent en nous tout un cosmos d'émotions, d'images intérieures, de liens sensoriels, et nous projetent ainsi en un instant dans un «Autrefois, lorsque... Tu te souviens?».

Souvenirs culinaires

Le fondateur et propriétaire de Ceposa, Hanspeter Baer, scout du goût et concepteur de produits, revit en permanence de tels instants, même après 14 ans. «Le pouvoir de notre

mémoire gustative joue un rôle déterminant lors de l'élaboration de nos recettes» explique le concepteur de mets thurgovien, «et en ce qui me concerne, mon sens gustatif est toujours intimement lié à des souvenirs visuels ou émotionnels. Ainsi, je ne m'assure pas seulement que les plats sont correctement épicés ou que l'amuse-bouche correspond à la qualité du produit dont j'ai fait l'expérience à un moment donné en Apulie ou dans un autre lieu. Je me remémore également le visage plissé de Tonino, j'entends le rire des enfants, je ressens la chaleur vibrante d'un après-midi, je sens l'odeur de la mer, des rochers et des champs. En effet, tout cela correspond à une impression sensorielle ab-

solue et je suis persuadé que celle-ci est à l'origine du goût authentique qui confère leur excellence à nos olives et amuse-bouche excellents.»

Qui sait, peut-être qu'il s'agit là d'une des raisons qui ont fait le succès de l'innovant acteur de niche du lac de Constance? Qu'il s'agisse d'un repas d'affaires à Madrid, de vacances en famille à Antalya ou d'un voyage culturel à Florence – tous emportent avec eux le souvenir d'un petit délice raffiné et «s'autorisent» ainsi, par une petite bouchée méditerranéenne, de déconnecter de leur quotidien!

Déjeuner à la table du fermier

Les spécialistes Fiesta Mediterranea de Ceposa sont rapides et créatifs, même leurs concurrents l'avouent. Leur odorat est toujours aiguisé dès lors qu'il s'agit de découvrir les nouvelles tendances en matière d'antipasti. Hanspeter Baer et son personnel dénichent leurs idées dans les pays de culture, à partir desquels Ceposa importe directement la matière première. Baer connaît personnellement la plupart des producteurs d'Italie, de Grèce, de Turquie, du Portugal, d'Espagne et de France: «Je m'assois à la table des fermiers.» Il sensibilise ses producteurs quant à ses aspirations, car seules des matières premières de qualité supérieure, de préférence écologique, entrent en question pour la fabrication des produits premium de Ceposa.

Comment la Méditerranée arrive au lac de Constance

Ce qui a débuté en 1998 sous forme d'une expérimentation est progressivement devenu une manufacture professionnelle: à l'époque, Hanspeter Baer produisait chaque semaine quelques kilos d'olives marinées et d'antipasti. Aujourd'hui, plusieurs tonnes et plus de 50 sortes sont produites chaque semaine, sans ajout d'exhausteur de goût, de colorants ou d'arômes artificiels, mais avec une grande attention, du respect, de l'huile de colza de qualité supérieure et le sel gemme naturel natUrsalz® – et le tout réalisé dans le cadre d'un travail manuel pour un résultat frais au quotidien!

Cette profession de foi en faveur du travail manuel et de la fraîcheur perdure. Ceposa livre aujourd'hui l'ensemble du commerce de gros et de détail suisse; le suivi du secteur de la restauration est quant à lui assuré avec compétence et enthousiasme par Francis Hadorn, ambassadeur compétent et enthousiaste de la GUILDE romande!



Photos: Michael Rast, Saint-Gall; Adrian Elsener, Zurich



Ceposa AG
Hafenstrasse 4
CH-8280 Kreuzlingen
Tél. 071 677 30 30
Fax 071 677 30 20
info@cepasa.com
www.cepasa.com

LES ÉTABLISSEMENTS DE LA GUILDE

Argovie

Aarburg, Hotel Krone, [www.krone-aarburg.ch](#)
 Baden-Dättwil, Wirtschaft Täferi, [www.taeferi.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](#)
 Kaisersstuhl, Fischbeiz Alte Post, [www.fischbeiz.ch](#)
 Kallern, Restaurant Jäger-Stübli, [www.jaeger-stuebli.ch](#)
 Lenzburg, Hotel-Restaurant Ochsen, Rest-Bar Sattelstasche, [www.ochsen-lenzburg.ch](#)
 Leuggern, Restaurant & Lounge Sonne, [www.sonne-leuggern.ch](#)
 Muri, Hotel Restaurant Ochsen, [www.ochsen-muri.ch](#)
 Schinznach Dorf, Wirtschaft zum Hirzen, [www.hirzen.ch](#)
 Seengen, Hotel Restaurant Eichberg, [www.eichberg.com](#)
 Sins, Landgasthof Löwen, [www.loewen-sins.ch](#)
 Wohlen, Gasthof Rössli, [www.roessli-wohlen.ch](#)
 Wöllinswil, Landgasthof Ochsen, [www.ochsen-woellinswil.ch](#)
 Würenlingen, Hotel Restaurant zum Sternen, [www.sternen-wuerenlingen.ch](#)
 Zolingen, 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 Waldweg, [www.waldweg.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-affoltern.ch](#)
 Bern, Restaurant Harmonie, [www.harmonie.ch](#)
 Bern, Gourmanderie Moléson, [www.moleson-bern.ch](#)
 Bern-Oberbottigen, Hotel-Restaurant Bären, [www.baeren-oberbottigen.ch](#)
 Biel, Tonis Ristorante, [www.tonis-biel.ch](#)
 Brienz, Hotel Brienz, [www.hotel-brienz.ch](#)
 Büren zum Hof, Restaurant Rössli Vnothek, [www.vino-thek.ch](#)
 Busswil, Restaurant-Hotel Rössli, [www.roessli-busswil.ch](#)
 Emmenmatt, Restaurant-Hotel Moosegg, [www.moosegg.ch](#)
 Gals, Restaurant Kreuz, [www.kreuzgals.ch](#)
 Geroltingen, Restaurant Züttel, [www.restaurantzuettel.ch](#)
 Grindelwald, Hotel-Restaurant Kirchbühl, [www.kirchbuehl.ch](#)
 Interlaken, Hotel-Restaurant Stieli, [www.stieli-hotel.ch](#)
 Jegenstorf, Gasthof zum Löwen, [www.loewen-jegenstorf.ch](#)
 Kandersteg, Hotel Alfa Solei, Nicos Restaurant, [www.alfasolei.ch](#)
 Kandersteg, Hotel-Restaurant Blümlisalp, [www.hotel-bluemlisalp.ch](#)
 Kandersteg, Waldhotel Doldenhorn, [www.doldenhorn-ruedius.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](#)
 Pietenlen, Hotel Restaurant Klösterli, [www.kloesterli-pietenlen.ch](#)
 Reichenbach i. Kandertal, Gasthaus Bären, [www.baeren-reichenbach.ch](#)
 Riffenmatt, Landgasthof Löwen, [www.loewen-riffenmatt.ch](#)
 Sangernboden, Gasthof Hirschen, [www.hirschen-sangernboden.ch](#)
 Schangnau, Hotel & Landgasthof Kemmeriboden-Bad, [www.kemmeriboden.ch](#)
 Schönbühl, Hotel-Landgasthof Schönbühl, [www.gasthof-schoenbuehl.ch](#)
 Schwarzenburg, Gasthof Bären, [www.baeren-schwarzenburg.ch](#)
 Steffisburg, Zurlüh's Bahnhofli, [www.restaurant-bahnhof-steffisburg.ch](#)
 Trubschachen, Landgasthof Hirschen, [www.hirschen-trubschachen.ch](#)
 Tschingel o. Gunten, Restaurant Seeblick, [www.restaurant-seeblick.ch](#)
 Twann, Hotel-Restaurant Bären, [www.baeren-twann.ch](#)
 Ursenbach, Landgasthof Hirsenbad, [www.hirschenbad.ch](#)
 Utzenstorf, Landgasthof Bären, [www.baeren-utzenstorf.ch](#)
 Wasen i. Emmental, Hotel-Restaurant Lüderenalp, [www.luederenalp.ch](#)
 Wilderswil, Hotel-Restaurant Alpenblick, [www.hotel-alpenblick.ch](#)
 Wymigen, Gasthof zur Linde, [www.landgasthof-linde.ch](#)

Bâle-Campagne

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

Bâle-Ville

Basel, Restaurant Schlüsselsunft, [www.schluessselzunft.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](#)
 Gempnen, Gasthaus zum Kantonschild, [www.kantonsschild.ch](#)
 Greng, Restaurant Schloss-Taverne, [www.schloss-taverne.ch](#)
 Gruyères, Hotel-Restaurant La Fleur de lys, [www.hotelleurdeleys.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](#)
 Ulmiz, Restaurant zum Bauernhof, [www.bauernhof-ulmiz.ch](#)
 Schwarze, Restaurant SchwarzeSeeStörn, [www.schwarzseestaern.ch](#)

Genève

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

Glaris

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

Grisons

Alvaneu Dorf, Hotel-Restaurant Belfort, [www.belfort.ch](#)
 Andist, Hotel-Restaurant Postgülden, [www.postguelden-andist.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, Romanik Hotel Stern, [www.stern-chur.ch](#)
 Davos Platz, Chalet-Hotel Larix, [www.hotel-larix.ch](#)
 Davos Platz, Hängli's Restaurant, [www.haengigis.ch](#)
 Davos Platz, Ristorante da Damiano, [www.da-damiano.ch](#)
 Disentis, Apart Hotel Rhätia, [www.apparhotel-rhaetia.ch](#)
 Fuldera, Landgasthof Stalla, [www.hotel-stalla.ch](#)
 Guarda, Hotel-Restaurant Messer AG, [www.hotel-messer.ch](#)
 Laax, Hotel & Restaurant da Weglia, [www.postavaglia.ch](#)
 La Punt-Charnues-ch, Restaurant Pizzeria Albulia, [www.restaurant-albulia.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](#)
 Malenfeld, 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/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](#)
 Delemont, Auberge Les Viviers, [www.lesviviers.ch](#)
 Delemont, 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 Vögelang, [www.vogelang.ch](#)
 Entlebuch, Speiserestaurant Bahnhofli, [www.bahnhofli-entlebuch.ch](#)
 Escholzmatz, Restaurant Rössli, [www.stefanwiesner.ch](#)
 Grossdietwil, Gasthaus Löwen, [www.loewen-grossdietwil.ch](#)
 Hasle, Gasthaus Engel Hasle, [www.engel-hasle.ch](#)
 Luzern-Littau, Hotel Thorenberg, Restaurant Maximo, [www.thorenberg.ch](#)
 Luthern, Gasthaus zur Sonne, [www.sonne-luthern.ch](#)
 Luzern, Hotel de la Paix, Restaurant Lapin, [www.de-la-paix.ch](#)
 Malters, Hotel-Restaurant Kreuz, [www.kreuz-malters.ch](#)
 Meggen, Hotel Balm, [www.balm.ch](#)
 Oberkirch, Hotel Restaurant Feld, [www.hotel-feld.ch](#)
 Rigi Kaltbad, Hotel Bergsonne, [www.bergsonne.ch](#)
 Sempach, Gasthof Adler Sempach, [www.adler-sempach.ch](#)
 Siggen, Restaurant Pomy, [www.pomy-siggen.ch](#)
 Teufen, 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 Schöenen, [www.schoenen-buchs.ch](#)
 Bütschwil, Restaurant zum Hirschen, [www.hirschen-buetschwil.ch](#)
 Flumserberg, Cafrida Stübli, [www.cafrida.ch](#)
 Gams, Restaurant Zollhaus, [www.zollhaus-gams.ch](#)
 Marbach, Schloss Weinstein, [www.schlossweinstein.ch](#)
 Mosnang, Restaurant-Bären, [www.baeren-mosnang.ch](#)
 Neu St. Johann, Landgasthof Ochsen, [www.landgasthof-ochsen.ch](#)
 Oberriet, Gasthof Haus zur Eintracht, [www.hauszureintracht.ch](#)
 Oberriet, Speiserestaurant Adler, [www.adler-oberriet.ch](#)
 Oberschan, Restaurant Mühle, [www.restaurantmuehle.ch](#)
 Rapperswil-Jona, Gasthaus Weinhalde, [www.weinhalde.ch](#)
 St. Gallen, Hotel Metropol, Restaurant O'Premier, [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 Buriel, [www.schiff-buriel.ch](#)
 Walenstadt, Hotel Restaurant Seehof, [www.seehof-walenstadt.ch](#)
 Wattwil, Restaurant Krone, [www.kronewattwil.ch](#)
 Wil, Gasthaus Rössli, [www.roessli-wil.ch](#)
 Wildhaus, Stump's Alpenrose, [www.stumps-alpenrose.ch](#)
 Zuzwil, Gasthof Rössli, [www.roessli-zuzwil.ch](#)

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](#)
 Thayingen, Landgasthof Hüttenleben, [www.huettenleben.ch](#)

Soleure

Britten, Gasthaus Drei Eidgenossen, [www.dreieidgenossen.ch](#)
 Erlinsbach, Landhotel Hirschen, [www.hirschen-erlinsbach.ch](#)
 Gutzgen, Wirtshaus Sonne, [www.sonne-gutzgen.ch](#)
 Holderbank, Gasthof zum Kreuz, [www.kreuz-holderbank.ch](#)
 Kappel, Landgasthof Kreuz, [www.kreuz-kappel.ch](#)
 Kestenholz, Eintracht Restaurant + Catering, [www.eintrachtkestenholz.ch](#)
 Kienberg, Waldgasthaus Chalet Saalhöhe, [www.chalet-saalhoehe.ch](#)
 Kriestetten, Romanik Hotel Sternen, [www.sternen.ch](#)
 Mühledorf, Gasthof Kreuz, [www.kreuz-muehledorf.ch](#)
 Niedergösgen, Restaurant Brücke, [www.restaurant-bruecke.com](#)
 Schönenwerd, Restaurant zum Wilden Mann, [www.wildermann.homepage.ms](#)
 Solothurn, Restaurant zum alten Stephan AG, [www.alterstephan.ch](#)

Schwyz

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

Thurgovie

Amriswil, Gasthaus zum Ochsen, [www.ochsen-amriswil.ch](#)
 Berg, Gasthaus zum Bahnhof, [www.bahnhof-grewe.ch](#)
 Egnach, Landgasthof Seelust, [www.seelust.ch](#)
 Erlen, Landgasthof Aachbruggli, [www.aachbrueggli.ch](#)
 Ermatingen, Hotel Adler, Auberge Napoléon, [www.adler-ermatingen.ch](#)
 Ermatingen, Restaurant Krone
 Frauenfeld, Gasthof zum goldenen Kreuz, [www.goldeneskreuz.ch](#)
 Frauenfeld-Erlenholz, Wirtschaft zur Hoffnung, [www.hoffnung-erlenholz.ch](#)
 Hagenwil bei Amriswil, Wasserschloss Hagenwil, [www.schloss-hagenwil.ch](#)
 Kreuzlingen, Restaurant Seegarten, [www.seegarten.ch](#)
 Kreuzlingen, Restaurant Jakobshöhe, [www.jakobshoehe.ch](#)
 Roggwil, Restaurant Linde, [www.linde-roggwil.ch](#)
 Romanshorn, Gasthof Brücke, [www.bruecke-romanshorn.ch](#)
 Simach, Gasthaus Engel, [www.engel-simach.ch](#)
 Tägerwilen, Jucker's Gasthaus Linde, [www.gasthauslinde.ch](#)
 Uesslingen, Gasthof Traube, [www.traube-dietingen.ch](#)
 Weinfielden, Gasthaus zum Trauben, [www.trauben-weinfielden.ch](#)
 Weinfielden, Gasthof Eisenbahn, [www.gasthof-eisenbahn.ch](#)
 Weinfielden, Restaurant Thurberg, [www.thurberg.ch](#)
 Weinfielden, Wirtschaft zum Löwen, [www.zum-loewen.ch](#)
 Wigoltingen/Hasli, Landgasthof Wartegg, [www.landgasthof-wartegg.ch](#)

Tessin

Gerra (Gambargno), 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](#)

für / 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](#)
 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](#)
 Clarens, Restaurant du Basset, [www.restaurant-du-basset.ch](#)
 Glion, Hotel Victoria, [www.victoria-glion.ch](#)
 Le Pont, Restaurant du Lac, [www.restaurantdulaclepont.com](#)
 Lucens, Hôtel de la Gare, [www.hoteldeलगарелucens.ch](#)
 Nyon, Hostellerie du XVIIe Siècle, [www.16eme.ch](#)
 Prévèrges, Hotel-Restaurant La Plage, [www.hotel-laplage.ch](#)

Valais

Baltschieder, Restaurant Baltschiederbach, [www.baltschiederbach.ch](#)
 Bettmeralp, Hotel Alpfrieden, [www.alpfrieden.ch](#)
 Ermen, Speiserestaurant Gommerstuba, [www.gommerstuba.com](#)
 Gampel-Steg, Restaurant Bahnhof Relais Routiers
 Grächen, Turm Hotel Grächenhof, Restaurant «Sacrè Feu», [www.graecherhof.ch](#)
 Haute-Nendaz, Restaurant Mont-Rouge, [www.mont-rouge.ch](#)
 Leukerbad, Hotel-Restaurant Walldhaus-Grüthing, [www.hotel-walldhaus.ch](#)
 Môrel-Brig, Hotel Relais Walker, [www.relaiswalker.ch](#)
 Reckingen-Glurigen, 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](#)
 Zermatt, German, Restaurant Lauber, [www.imlauber.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 Buchwaldli, [www.buechwaldli.ch](#)
 Neuheim, Hotel-Restaurant Schäfli, [www.schaeffli-neuheim.ch](#)
 Walchwil, Restaurant Sternen, [www.sternen-walchwil.ch](#)
 Zug, Gasthaus Rathauskeller, [www.rathauskeller.ch](#)

Zürich

Bassensdorf, Restaurant Chalet 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](#)
 Stäfa, Gasthof zur Sonne, [www.sonnestaefa.ch](#)
 Trüllikon, Landhotel Hirschen, [www.hirschen-truellikon.ch](#)
 Weinigen, Restaurant Winzerhaus, [www.winzerhaus.ch](#)
 Wernethausen, Restaurant Hohes Schöllis, [www.hohes-schoessli.ch](#)
 Winterthur, Restaurant/Vineria Strauss, [www.strauss-winterthur.ch](#)
 Winterthur, Restaurant Trübl, [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

Käiserbrom, Hotel Restaurant Waldsägmmühle, [www.waldsaegmuehle.de](#)

Principauté de Liechtenstein

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

Recommandé par la Gilde

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

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](#)
 Ceposa AG, 8280 Kreuzlingen, [www.ceposa.com](#)
 Massimo Cerutti SA, 6883 Novazzano, [www.caffe-cerutti.ch](#)
 Dettling & Marmot AG, 8305 Dietikon, [www.dettling-marmot.ch](#)
 DWISA Distillerie, 6130 Willisau, [www.dwisa.ch](#)
 FRISCH-FISCH MERCATO/Dörig & Brandl AG, 8952 Schlieren, [www.der-frisch-fisch.ch](#)
 Hugo Dubno AG, 5604 Hendschiken, [www.dubno.ch](#)
 Duni AG, 6343 Rotkreuz, [www.duni.com](#)
 Dyrhberg AG, 4710 Balsthal, [www.dyrhberg.ch](#)
 Electrolux Professional AG, 6210 Sursee, [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](#)
 Berufsbildung GastroSuisse, 8046 Zürich, [www.gastrouisse.ch](#)
 Glatz AG, 8500 Frauenfeld, [www.glatz.ch](#)
 Hochstrasser AG, 6014 Luzern, [www.hochstrasser.ch](#)
 HUG AG, 6102 Malters, [www.hug-luzern.ch](#)
 Mars Schweiz AG, 6302 Zug, [www.mars-foodservice.com](#)
 McCormick – Promena AG, 4133 Pratteln 1, [www.promena.ch](#)
 Nestlé Suisse SA – Business Unit Frisco Findus, 9401 Rorschach, [www.frisco-findus.ch](#)
 NÜESCH WEINE Weinkellerei, 9436 Balgach, [www.nuesch-weine.ch](#)
 Obriest SA Vins, 1800 Vevey 1, [www.obriest.ch](#)
 Pasta Premium AG, 8501 Frauenfeld, [www.pasta-premium.com](#)
 RAMSEIER Suisse AG, 6210 Sursee, [www.ramseier-suisse.ch](#)
 Rotor Lips AG Maschinenfabrik, 3661 Uetendorf, [www.rotorlips.ch](#)
 Salvits AG, 4665 Öhringen, [www.salvits.ch](#)
 Sbrina Käse GmbH, 6210 Sursee, [www.sbrinz.ch](#)
 Scana Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf, [www.scana.ch](#)
 Schaller Uto AG, 3001 Bern, [www.schallero.ch](#)
 Schweizer Lunch-Check, 8027 Zürich, [www.lunch-check.ch](#)
 Schwob AG Leinenweberei und Textilpflege, 3401 Burgdorf, [www.schwob.ch](#)
 SIX Payment Services AG, 8021 Zürich, [www.six-payment-services.com](#)
 SWICA Gesundheitsorganisation, 8401 Winterthur, [www.swica.ch](#)
 SWISSCARD ACECS AG, 8810 Horgen, [www.swisscard.ch](#)
 J. & P. Testuz SA, 1096 Cully, [www.testuz.ch](#)
 Traitafina AG, 5600 Lenzburg, [www.traitafina.ch](#)
 Unilever Schweiz GmbH, 8240 Thayingen, [www.unileverfoodsolutions.ch](#)
 VC999 Verpackungssysteme AG, 9100 Herisau, [www.vc999.ch](#)
 Victorinox Messerfabrik, 6438 Ibach, [www.victorinox.com](#)
 Weiber AG Kommunikation & Verlag, 3645 Thun/Gwatt, [www.weberag.ch](#)
 Winterhalter Gastronom AG, 9464 Rüthi, [www.winterhalter.ch](#)

EAU MINÉRALE PLEINE DE VIE DU CŒUR DE LA SUISSE



La société Bad Knutwil AG est synonyme d'eau minérale suisse de haute qualité. Chaque fois que «Knutwiler» est servie, c'est une eau harmonieusement minéralisée qui désaltère. Une étiquette personnalisée apporte une touche supplémentaire à ce produit de haute qualité.

Bad Knutwil est l'unique source d'eau minérale de la Suisse centrale. Son histoire est vieille de plus de 500 ans: autrefois source thermique pour les cures hydrominérales et thermales, elle est aujourd'hui la source d'eau minérale artésienne de Knutwil.

Ce qui vaut pour du bon vin est par conséquent une affaire d'honneur pour l'eau minérale de Knutwil. Du



fond des collines de Letten, contre-forts de l'ancien glacier de la Reuss, elle est produite, stockée et raffinée de façon autonome grâce à une surpression naturelle. «Knutwiler» a donc une saveur particulièrement bonne et est très digeste grâce à sa minéralisation harmonieuse. Un véritable cadeau de la nature!

Investissement dans l'avenir

La haute qualité des produits et donc la satisfaction des consommateurs sont au cœur des préoccupations de Mineralquelle Bad Knutwil AG. L'année dernière, l'entreprise a réalisé des investissements importants pour l'avenir avec la rénovation totale de l'usine d'embouteillage. L'assortiment classique d'eau minérale est le cœur de métier de l'entreprise, quoique l'accent

soit également

Buitoni®

Casa BUITONI – une saveur authentique depuis plus de 180 ans

En 1827 déjà, Giulia Buitoni était appréciée pour l'excellente qualité de ses créations de pâtes. Aujourd'hui encore, les chefs de la Casa BUITONI à Sansepolcro perpétuent ce savoir-faire et cette tradition gastronomique italienne vieille de plus de 180 ans. La sélection méticuleuse de leurs ingrédients et leur parfaite connaissance de la cuisine italienne leur permettent de créer des spécialités de pâtes incomparables.

LA QUALITÉ BUITONI

- | | |
|-------------------------------------|--|
| • Une pâte dorée aux oeufs al dente | • Surgelés en vrac, donc simple manutention |
| • Nombreuses formes variées | • Très bonne stabilité au bain-marie |
| • Des farces authentiques variées | • Une base parfaite pour des créations individuelles |
| • «al dente» en 3 min | • Très appréciés par les convives |



« Gâtez vos convives avec les produits de Pasta
authentiquement italiens de BUITONI. »

BUITONI – Votre spécialiste de pâtes