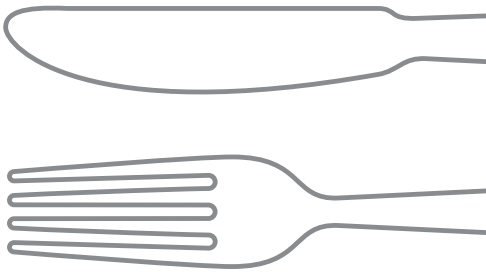
2 | 2019
DEZEMBER 2019 – JUNI 2020

EN GUETE!



GUT ESSEN UND TRINKEN IN WINTERTHUR UND REGION

LA CIMBALI
BY VASSALLI

M100 Attiva
Inspired by the Future

Elegant, zuverlässig, energiesparend, Spitzenleistung

Maximale Flexibilität für alle Arten von individuellen Getränken, einschliesslich single-origin blends und speciality Kaffees. Hohe Leistung, konstante Qualität in der Tasse, hervorragende Benutzer-freundlichkeit und maximale Anpassungsmöglichkeiten. Es ist die einzige Maschine auf dem Markt, die die Aromen von zubereitenden Getränken durch die Verwaltung von Wasserdruck- und Temperaturwerten verbessert.

Kontaktieren Sie uns noch heute. Gerne vereinbaren wir einen Termin bei Ihnen vor Ort oder führen Ihnen unsere Kaffeemaschinen in unserem Showroom vor.

Vassalli Service AG | Jungholzstrasse 43 | 8050 Zürich
043 299 70 70 | cimbali@vassalliag.ch | www.vassalliag.ch

Liebe **EN GUETE**-Leserinnen und -Leser

Das Büchlein EN GUETE wird bereits seit drei Jahren für Winterthur & Grossregion publiziert und hat sich mittlerweile hervorragend etabliert. Eigentlich spreche ich nur noch vom «weissen Büchlein», wenn ich mit jemanden darüber diskutiere.

Trotzdem höre ich hin und wieder die Frage, warum es EN GUETE in Papierform überhaupt noch braucht? Schliesslich könne man ja heutzutage alles – und somit auch jedes Restaurant im Internet – finden. Meine Gegenfrage lautet: **Ist das Internet nicht mittlerweile zu viel des Guten?** Wir können heute zwar per «Mausklick» hunderte von Restaurants aufrufen und damit ein gigantisches Angebot erhalten. Allerdings können wir die vielen Informationen oft nicht in vernünftiger Zeit verarbeiten und das Beste für uns aussortieren.

EN GUETE ist hingegen eine **sehr handliche sowie sehr übersichtliche Vorstellung von authentischen Gastronomiebetrieben** – mit grossem Feeling zur Regionalität. Auch liegen die externen Adressen im Umkreis von max. 25 Fahrminuten ab Stadtmitte Winterthur.

Weiter stelle ich Ihnen im Büchlein **regionale Weinproduzenten** mit Weinverkauf ab Hof vor und ergänzend gibt es noch eine qualitative Zusammenstellung von **Detaillisten-Adressen** (Seiten 76 bis 80).

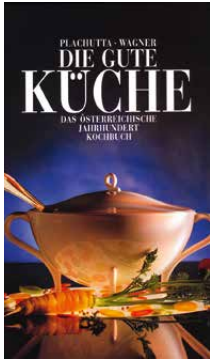
Mit dieser Ausgabe möchte ich Ihnen noch ein persönliches Thema ans Herz legen. Ich liebe – wie vermutlich viele von Ihnen – ein gutes Stück Fleisch. Aber ich will immer wissen, woher das Fleisch kommt. Lesen Sie hierzu mehr zu **glücklichen Schweinen** auf den Seiten 72 und 73.

In diesem Sinne – beste Wünsche und EN GUETE für das neue Jahrzehnt 2020.

Simona Schorno
Verlegerin

INHALT

8
INTERVIEW
MARKUS MENY



62
KOCHBUCH-
TIPPS

70
WEINLÄNDER
SENFMACHER

DAS IST EN GUETE – KONZEPT	4
KARTE – RESTAURANTS & WEINPROUDZENTEN	6
INTERVIEW MIT MARKUS MENY VINOTHEK GRAN RESERVA	8
REITPLATZ WINTERTHUR ORT DER BEGEGNUNG	10
RESTAURANTS WINTERTHUR & REGION	12
NIGHTLIFE IN WINTERTHUR	44
BRANCHENVERBAND ZÜRCHER WEIN	46
WEINPRODUZENTEN / WEINGÜTER	48
WEINHANDEL	52
WEIN-TIPPS	55
BIO-WEINPRODUKTION	56
BIO-DESTILLATE AUS DER REGION	58
REZEPT – JANA'S KOCHWELT	60
AUSGESUCHTE KOCHBÜCHER	62
FOOD TREND	64
WISSENSWERT	68
INNOVATIVE-LANDWIRTSCHAFT	72
SCHÖNSTE MÄRKTE DER SCHWEIZ	74
FRISCH UND AUTHENTISCH	76

IMPRESSUM

EN GUETE!
Anerkannter Gastronomie- & Wein-Guide
der Stadt Winterthur und Region
www.en-guete-und-mehr.ch

Verlagsadresse
sis consulting by simona schorno
Im Nägelibaum 4, 8352 Elsau-Räterschen
Telefon +41 (0)52 363 10 10
Mobil +41 (0)79 431 08 28
www.sisconsulting.ch

Verlagsleitung & Kommunikation
Simona Schorno
simona@sisconsulting.ch

Recherchen & alles rund ums Kochen
Jana's Kochwelt
Hohrainstrasse 7, 8353 Elgg
www.janas-kochwelt.ch

Text
Anka Refghi
anka.refghi@gmx.ch

Gestaltung
Dominik Rinderer
www.tiefschwarz.ch

Druck
Ley Druck, 6004 Luzern
www.leydruck.ch

Auflage
14'000 Exemplare (2019)

Leser
35'000

Erscheinung
2x jährlich

Der Inhalt von EN GUETE! hat rein informativen Charakter, keine rechtliche Verbindlichkeit, beruht nicht auf Vollständigkeit und entspricht lediglich den aktuellen Recherchen des Verlags.

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

zürcherwein.ch
THINK GLOBAL, DRINK LOCAL

Sprüngli

LA CIMBALI
By Vassalli

Lenz

rägeb ge
natürlich.biologisch

V ZUG

SENFGENOSS
natürlich würzen

Pelegrin Sailing

MEIN SCHWEIN
SEIT 2008

JANA'S KOCHWELT

PIKTOGRAMME

- rollstuhlgängig
- mit Terrasse/Garten
- Festsaal
- direkt am Wasser
- Aussicht
- Hunde erlaubt
- Fumoir
- Parkplatz
- kinderfreundlich
- ÖV in der Nähe
- Hauslieferdienst

DAS IST EN GUETE
QUALITÄT AUF DEM TELLER UND IM GLAS

Gastronomie-Betriebe

EN GUETE stellt Gastronomie-Betriebe vor, die zu den regionalen **«Botschaftern des guten Geschmacks»** gehören. Hierfür muss jedes Restaurant ein definiertes **Anforderungs-Profil** erfüllen.

Das Allerwichtigste bei unserer Auswahl ist die **Substanz und Kontinuität** des jeweiligen Restaurants. Dies bedeutet, dass sich unser Fokus auf eine individuelle, unverfälschte und geschmacksvolle (Erlebnis-)Gastronomie richtet. Hier begegnet der Gast motivierten und herzlichen Gastgebern, denn ohne deren **«Herzblut»** bleibt ein optisch noch so attraktives Restaurant praktisch austauschbar.

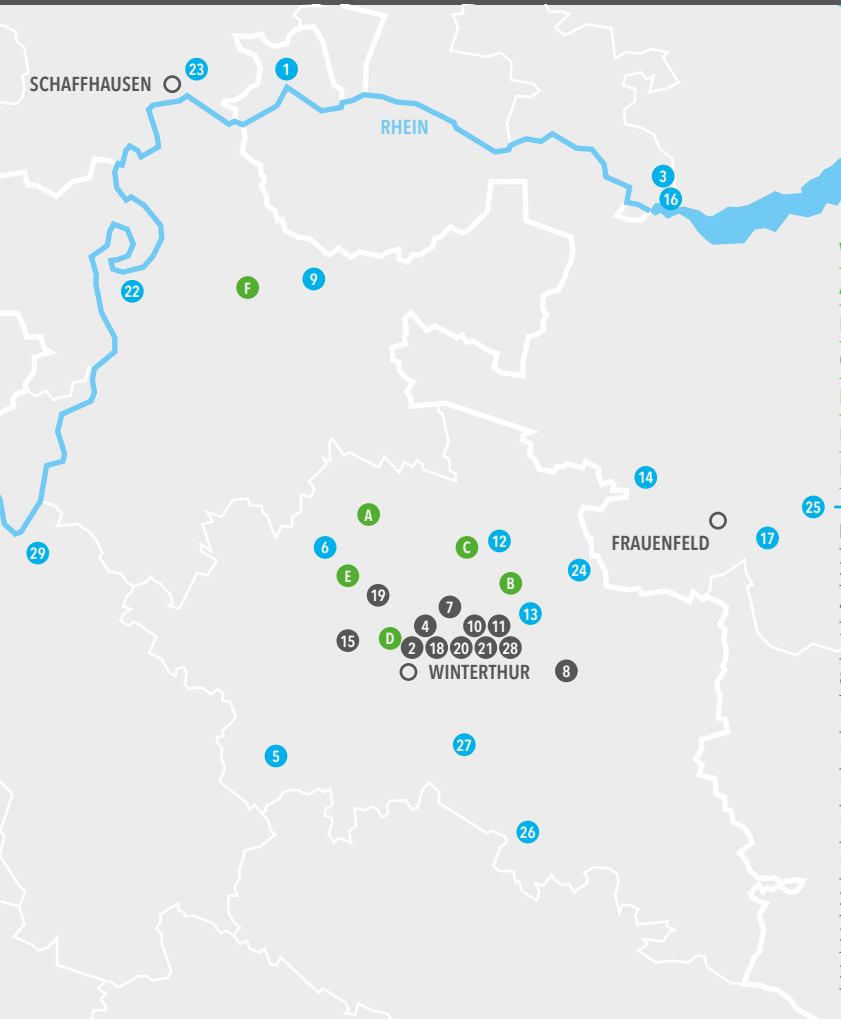
Der weitere Fokus liegt auf der **Herkunft der Lebensmittel,** die in der Küche verarbeitet werden. So ist es uns wichtig, dass das Fleisch aus einer **artgerechten Tierhaltung** stammt und dass unsere **regionalen Frischprodukteproduzenten** unterstützt werden, indem man beispielsweise Gemüse, Milchprodukte oder Brotwaren bei ihnen bezieht. Und nicht zuletzt müssen – neben Weinen aus aller Welt – auch einige **regionale sowie Schweizer Weine** auf der Weinkarte aufgeführt sein.

Winzer und ihre Weingüter

In diesem Guide werden **persönlich geführte Weingüter** vorgestellt. Nahezu alle zeichnen sich durch langjährige Familientradition aus und gehören zum festen Bestandteil ihrer jeweiligen Gemeinde. Die Ernte und damit die regionalen Weine dieser Weingüter werden zu **einhundert Prozent** (ausser wenn Frosttage die Weinbauern zwingen Trauben-Anteile dazu zu kaufen) aus liebevoll gehegt und **gepflegten Trauben** gewonnen.

Weinhandel

In unserem Guide EN GUETE werden Weinhandlungen vorgestellt, in denen der Kunde wirklich noch König ist. Der **Inhaber oder Geschäftsleiter ist absoluter Profi** und hat auf jede Frage eine Antwort. Obwohl nahezu alle Weinhandlungen/Vinotheken über ein ansehnliches Angebot verfügen, sollte dabei **ein feiner Tropfen aus der Region** und/oder der Schweiz nicht fehlen.



WEINPRODUZENTEN

A	KAISER WINGERT/BICHSEL WEINE	S. 48
B	KINDHAUSER BERGHOF	S. 48
C	STRAUSS BIOAGRIKULTUR	S. 48
D	STRICKHOF TROTTE WÜLFLINGEN	S. 48
E	WEINGUT NADINE SAXER	S. 49
F	WINZEREI ZUR METZG	S. 50

RESTAURANTS IN WINTERTHUR

2	BRASSERIE LES COULISSES	S. 13
4	CAFÉ-BISTRO «AM RÖMERHOLZ»	S. 15
7	GASTHAUS SCHLOSSHALDE	S. 18
8	LANDGASTHOF ESCHENBERG	S. 19
10	RESTAURANT BANANE	S. 21
11	RESTAURANT FREDI	S. 22
15	RESTAURANT NEUBURG	S. 26
18	RESTAURANT STRAUSS	S. 29
19	RESTAURANT TAGGENGEBERG	S. 30
20	RESTAURANT TRÜBLI	S. 31
21	RESTAURANT ZUR SONNE	S. 32
28	WIRTSHAUS ZUR KRONE	S. 39

RESTAURANTS REGION WINTERTHUR

1	ALTE RHEINMÜHLE	S. 12
3	BURG HOHENKLINGEN	S. 14
5	CHÂLET WALDGARTEN	S. 16
6	GASTHOF TRAUBE	S. 17
9	LANDHOTEL HIRSCHEN	S. 20
12	REST. FREIHOF DI MAURIZIO	S. 23
13	RESTAURANT FROHSINN ELSAU	S. 24
14	RESTAURANT MÜHLE	S. 25
16	RESTAURANT RHEINGERBE	S. 27
17	RESTAURANT STÄHLIBUCK	S. 28
22	SCHLOSS LAUFEN AM RHEINFALL	S. 33
23	WIRTSCHAFT ZUM FRIEDEN	S. 34
24	WIRTSCHAFT ZUM LINDENHOF	S. 35
25	WIRTSCHAFT ZUM LÖWEN	S. 36
26	WIRTSCHAFT ZUM SCHÖNTAL	S. 37
27	WIRTSCHAFT ZUR TRAUBE	S. 38
29	WIRTSHUS ZUM WYBERG	S. 40

MARKUS MENY

MITINHABER
VINOTHEK
GRAN RESERVA
WINTERTUR

GIBT ANTWORT ZU …

Was fällt Ihnen zum Begriff «Genuss» spontan ein?
Gutes Essen, passende Weine, spannende Menschen und genügend Zeit dafür.

Wenn Sie auswärts essen gehen, welche Art von Küche bevorzugen Sie?
Ich finde ein gutes Essen muss nicht unbedingt kompliziert oder mit teuren Zutaten gemacht sein, aber es sollte einen eigenen Stil und eine gewisse Raffinesse bieten.

In welche Restaurants (in Winterthur oder Region) entführen Sie regelmässig Ihre Gäste?
Winterthur und die Regionen haben so vieles zu bieten, das würde vermutlich hier den Rahmen sprengen.

Wo haben Sie weltweit am besten gegessen?
So absolut kann ich das nicht beantworten, aber in sehr guter Erinnerung sind mir zwei Restaurants, die von Frauen betrieben werden, geblieben. Das eine war das «Collo Bolognesi Agriturismo Guardastelle» von Cristina mit genialer, lokaler Küche und das andere war das «Arzak» von Elena Arzak mit moderner, spanischer Küche in San Sebastian im spanischen Baskenland.

Was bedeutet für Sie die Aussage «Das Fleisch auf unseren Tellern muss aus tiergerechter Haltung stammen»?
Auf jeden Fall richtig. Lieber weniger, aber dafür gut produzieren. Ich bin zum Beispiel grosser Fan von «Mein Schwein», die in der Region verschieden Weiden mit Freilandhaltung betreiben.

Was muss ein Gastronomie-Betrieb immer berücksichtigen, der sich als «regional und saisonal» bezeichnet?
Wer mit regionalen Anbieter zusammenarbeitet und seine Lieferanten und Produzenten kennt. Auch finde ich es schön, wenn nicht immer alles verfügbar ist. Das macht jede Saison wieder aufs Neue spannend und man kann sich darauf freuen.

Was ist Ihr absolutes Lieblingsgericht?
Ich liebe den Tessiner Grillbraten vom Grill von meiner Schwiegermutter. Dazu gibt es grobe Polenta, «Böllenschweizi» und Gorgonzola. Dazu ein Merlot aus dem Tessin. Was will man mehr?

Kochen Sie selber gerne? Und falls ja, was ist Ihre Spezialität?
Ich koche leidenschaftlich gerne. Eine meiner Spezialitäten ist ein sommerliches Pastagericht und kommt von meiner Verwandtschaft aus Sizilien: die «Casarecce Siciliane» mit Pesto «alla Trapanese».

Wenden wir uns den Weinen zu: Welche Weinregion gehört zu Ihren Favoriten?
Meine Lieblingsregionen sind das Priorat und das Ribera del Duero im Norden von Spanien.

Welches Wein-Anbaugebiet der Schweiz sagt Ihnen am meisten zu?
Ich liebe Merlot und darum auch das Tessin.

Wenn Sie an Weine aus Grossraum Winterthur denken, welche kommen Ihnen spontan in den Sinn?
Einerseits die Weine vom Taggenberg von Stephan Herter und andererseits die Weine vom Weingut Andreas Schwarz in Freienstein ZH. Beides sind junge und innovative Winzer. Generell hat sich viel getan in der Region und viele Winzer haben Ihre Qualität in den letzten Jahren deutlich gesteigert.

Trinken Sie typische «Winterthurer-Weine»? Und falls ja, bei welchen Gelegenheiten?
Ich finde es braucht keine spezielle Gelegenheit um Weine aus Winterthur zu trinken. Die kann man immer und zu jeder Zeit geniessen.

Wie munden Ihnen die heutigen «Winterthurer-Weine» insgesamt?
Viele haben noch ein Vorurteil gegenüber Schweizer oder regionalen Weinen. Es gibt immer mehr Spannendes aus der Region zu entdecken. Beispiele sind der «Bastard Malbec» vom Weingut Schwarz oder der «Pinot Noir Rosé Kuckuck» vom Taggenberg.

Inverview: Simona Schorno, Verlegerin

RESTAURANT ZUM REITPLATZ
EIN ORT DER BEGEGNUNGEN

Die zwei liebenswerten Gastgeber: Mario Bariffi und Noldi Zäch

Von den langjährigen Gästen wird es liebevoll «Riitplatz» genannt. Die Rede ist vom Restaurant Zum Reitplatz – seit jeher eine Oase für jung und alt in Winterthur-Töss. Geführt wird das Restaurant seit 2007 von zwei echten Profis. Das Geschäftspartner-Duo Mario Bariffi und Noldi Zäch sind beides gelernte Köche und mit ihrer einmaligen Art die geborenen Gastgeber. Dabei ist das Naherholungsrestaurant mit gemütlichem Saal und zwei Cheminées, einer Galerie sowie der Gartenbeiz ein idealer Ort für jede Jahreszeit.

«Chäsgaudi im Reitplatz»

Wenn es draussen richtig kalt ist, laden Mario Bariffi und Noldi Zäch zur mittlerweile schon legendäre «Chäsgaudi im Reitplatz» ein. Dann verwandelt sich die Stube in ein «Winter Wonderland» mit heimeliger Atmosphäre und passender Dekoration. Schon längst kein Geheimtipp mehr, bietet die «Chäsgaudi» Platz für bis zu 120 Gäste und ist bei Privatpersonen, Firmen oder Vereine gleichermassen beliebt. Zur Auswahl stehen, neben der klassischen Variante auch ein Winterthurer-, Chnobli-, oder Ziger-Fondue – Qual der Wahl inklusive. Doch nicht nur Fondueliebhaber kommen hier auf ihre Kosten, denn auf der Karte findet man auch Entrecôte, Raclette oder Wienerli mit Pommes Frites für die kleinen Gäste.

Von Grillspezialitäten bis Fussballfeld

Doch auch im Sommer lässt es sich hier wunderbar geniessen. Ob in der Gartenbeiz mit köstlichen Grillspezialitäten vom Oklahoma-Grill oder für einen Apéro. Tagsüber ist der «Riitplatz» der perfekte Ort tagsüber, um einen gemütlichen Spaziergang oder eine Wanderung abzurunden oder einfach die Seele baumeln zu lassen. Zudem befinden sich beim Ausflugsrestaurant Volleyballfelder, ein Fussballfeld und eine Downhillstrecke sowie ein schöner Spielplatz. Was will man mehr?

ADRESSE

Restaurant Zum Reitplatz
Reitplatzstrasse 30
8406 Winterthur
Tel. 052 203 00 18
info@zum-reitplatz.ch
Parkplätze vorhanden

ÖFFNUNGSZEITEN

Ab Karfreitag bis Mitte Oktober:
täglich ab 10 Uhr

Für Anlässe ab 20 Personen auf Anfrage:
079 672 78 92

Chäsgaudi im November & Dezember

WWW.ZUM-REITPLATZ.CH

Feste feiern

Für die ganz besonderen Anlässe des Lebens wie Geburtstagsfeiern, Firmen-Events, Schulungen, Jubiläen oder Hochzeiten bieten Mario Bariffi und Noldi Zäch den idealen Rahmen. Und wer zu Hause oder ausserhalb feiern möchte, der kann den Cateringservice des Hauses in Anspruch nehmen. Frei nach dem Motto «Wir liefern – Sie geniessen».

8238 Büsingen am Hochrhein
Junkerstrasse 93
Tel. 052 625 25 50
hotel@alte-rheinmuehle.ch

Küchenchef: Daniel Knüppel

Chef de Service:
Mathias Mitmannsgruber

Gastgeber: Markus Hempel

Mo-So 9-23 Uhr

ALTE RHEINMÜHLE

Die Alte Rheinmühle befindet sich inmitten idyllischer Natur und an direkter Rheinlage. Das traditionsreiche Haus mit 16 Hotelzimmern bietet perfekte Gastlichkeit und eine feinbürgerliche Karte mit 13 Gault-Millau-Punkten. Die Küche begeistert mit saisonalen Köstlichkeiten und den besten Zutaten aus der Region. Ob ein lauer Sommerabend im Kastaniengarten oder ein winterliches Dinner am Kamin – dieser Ort verzaubert. Ideal für private Familienfest von 8 Personen bis zum Bankett mit 240 Gästen oder Tagungen.

DAS BESTE AUS UNSERER KÜCHE

Geniessen Sie unser regionales und saisonales Gourmet-Menü; auf Wunsch auch mit passender Weinbegleitung.

5 Gang-Menü ab CHF 89.90

DEMNÄCHST BEI UNS

Am 21. März findet der Dinner-Krimi «Weisswein Massaker» statt.

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 8 | Rot: 12

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 6 | Rot: 8

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Sauvignon Blanc, Famile Gysel, Hallau (CH)

Rot: Octavia 2015, GVS Schachenmann, Schaffhausen (CH)

ALTE-RHEINMUEHLE.CH

8401 Winterthur
Theaterstrasse 6
Tel. 052 267 50 53
theater.restaurant@win.ch

Küchenchefin und Gastgeberin:
Chantal Huneault

Geöffnet an Vorstellungstagen, zwei Stunden vor Vorstellungsbeginn sowie nach den Vorstellungen. Anlässe auf Anfrage.

BRASSERIE LES COULISSES

Wer kennt nicht Chantal! Herzliche Gastgeberin und leidenschaftliche Köchin in der Brasserie Les Coulisses des Theater Winterthurs. Ihre Küche lebt von Kreativität und feinen Nuancen unterschiedlicher Kulturen. Seien Sie gespannt! Verwendet werden ausschliesslich ausgesuchte und frische Zutaten aus der Region. Kredenzt werden Tartar de boeuf, Tartar de saumon und ofenfrische Flammkuchen ebenso, wie Süssigkeiten, die die gelernte Konditorin selber macht.

UNSER HERZSTÜCK

Moules et frites	CHF 31.–
Tartar de Saumon	CHF 27.–
Tarte tatin	CHF 9.–
Tarte au Citron	CHF 9.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Vielfältiges Theater- und Anlassprogramm auf www.theater.winterthur.ch

Exklusive Caterings bis zu 800 Personen im Foyer des Theaters auf Anfrage

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 2 | Rot: 1

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Federweisser, Blanc de Noir, Wiesendanger, Ossingen (CH)

Rot: Pinot Noir Selection, R. & M. Schenk-Reber, Rudolfingen (CH)

WWW.THEATER.WINTERTHUR.CH/HAUS/LES-COULISSES

8260 Stein am Rhein
Hohenklingenstrasse 1
Tel. 052 741 21 37
info@burghohenklingen.com

Küchenchef: Beni Dähler
Gastgeber:
Pia und Roman Bach-Rasmussen

Öffnungszeiten Winter 2019/20:
1. Oktober - 30. April
Mi-Sa 10-23 Uhr
So 10-18 Uhr
Betriebsferien: 23.12.19-3.3.20

BURG HOHENKLINGEN

An wunderschöner Lage hoch über dem Städtchen Stein am Rhein gelegen, befindet sich die mittelalterliche Burg Hohenklingen. Im Restaurant der Burg verwöhnt Küchenchef Beni Dähler seine Gäste mit Klassikern aus der französischen Küche und mit eigenen Kreationen. Ob für ein geschäftliches oder privates Essen oder ein stilvolles Dinner – kulinarische Höhenflüge mit frischem Marktangebot heisst hier die Devise. Gelebte Gastfreundschaft und das einmalige Burgambiente machen einen Besuch hier unvergesslich.

UNSER KLASSIKER

«Boeuf Braisé à la mode du chef»
Geschmortes Schweizer Rinds-Short-Rip mit einer deftigen Dörrpflaumen-Sauce

Dazu: saisonales Gemüse und Pommes Berny

CHF 48.50

DEMNÄCHST BEI UNS

Silvester Galadinner 2019 – geniessen Sie ein feines Mehrgang-Menü in historischem Ambiente

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 4 | Rot: 6

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 4 | Rot: 3

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Rheinriesling «Feinherb», Weingut Florin, Stein am Rhein (CH)

Rot: Cuvée (Pinot Noir, Regent u. Maréchal Foch), Schmidweine, Schlattingen (CH)

WWW.BURGHOHENKLINGEN.COM

8400 Winterthur
Haldenstrasse 95
Tel. 058 466 77 43
cafe-amroemerholz@outlook.com

Gastgeber und Küchenchef:
Patrick Engler

Mi 10-20 Uhr
Di, Do-So 10-17 Uhr

Für Anlässe ab 10 Personen sind wir auch ausserhalb der Öffnungszeiten für Sie da.

CAFÉ-BISTRO «AM RÖMERHOLZ»

Das Café Bistro «Am Römerholz» ist eine kleine Oase am Rande des Lindberg und das Museumscafé in der «Sammlung Oskar Reinhart». Die hellen Räumlichkeiten mit Blick auf die historische Parkanlage laden zum Verweilen ein bei Kaffee und hausgemachten Kuchen, ebenso wie für stilvolle Privat- oder Geschäftsanlässe. Gastgeber Patrick Engler verwöhnt seine Gäste mit frischen Gerichten aus der internationalen und Schweizer Küche und einem regionalen Weinangebot.

DAS BESTE AUS UNSERER KÜCHE

Durchgehend drei verschiedene Tagesteller, vegetarisch, mit Fleisch oder Fisch

CHF 17.50/19.50/23.50

Hausgemachte Quiche, vegetarisch oder mit Fleisch

Dazu: gemischter Salat

CHF 17.50

Jeden Sonntag: Brunch vom Buffet «à discrétion» von 10 – 13 Uhr

CHF 24.50 pro Person

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 2 | Rot: 2

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 1 | Rot: 1

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Stadtwein Chardonnay Barrique AOC 2018 (CH)

Rot: Goldenberg Winterthur AOC 2018 (CH)

WWW.CAFE-AMROEMERHOLZ.CH

8303 Bassersdorf
Steinligstrasse 55
Tel. 044 836 51 69
info@chalet-waldgarten.ch

Küchenchefin: Jana Berger

Gastgeber: Jana Berger und Horst Lotz

Mo-Fr 10.30-14 Uhr
und 17.30-23 Uhr
Sa 17.30-23 Uhr, So 10.30-16 Uhr
(ganzer Tag warme Küche)

CHÂLET WALDGARTEN

Das gediegene Ambiente des Restaurant Châlet Waldgarten lädt zum kulinarischen Genuss hoch über Bassersdorf ein. Ob edle Fleischgerichte, fangfrische Fische oder die marktfrische Küche – nicht umsonst wurde das Restaurant von Jana Berger und Horst Lotz von der «Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch» mehrmals ausgezeichnet und vom «Guide Bleu» empfohlen. Der Weinkeller bietet erlesene Tropfen für die perfekte Weinbegleitung und im Sommer lockt die Terrasse mit der Sicht auf ein traumhaftes einmaliges Panorama.

UNSER HERZSTÜCK

Edle Fleischstücke (z.B. Kanadisches Bisonfilet), bei 800 Grad «gebeeft» mit Kartoffelgratin und schwarzem Vulkansalz aus Hawaii

dazu: saisonale Gemüseauswahl

ab CHF 49.– bis CHF 75.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Ab Frühling: vielseitige Spargelzeit

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 4 | Rot: 4

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 8 | Rot: 8

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Heida Gletscherwein, Chanton Weine, Visp (CH)

Rot: Balteo di Orione, Umbrien (IT)

WWW.CHALET-WALDGARTEN.COM

8421 Dättlikon
Unterdorf 9
Tel. 052 315 65 05
info@gasthoftraube.ch

Küchenchef: Remo Büchler

Gastgeberin: Kathrin Nicolaus

Mi-Sa 9-23.30 Uhr
So 10-22 Uhr

GASTHOF TRAUBE

Im Gasthaus Traube wird die Verwendung von frischen Produkten aus naturgerechtem Anbau der Region ganz gross geschrieben. Auf der saisonal wechselnden Karte bietet Remo Büchler und sein Team klassische Gerichte mit modernem Touch, glutenfreie Speisen und einheimische Weine. Der rollstuhlgängige Gasthof eignet sich für den Businesslunch oder das gepflegte Dinner ebenso, wie für Bankette bis zu 50 Personen. In den warmen Monaten des Jahres lädt zudem die lauschige Terrasse mit Lounge zum Geniessen ein.

UNSER KLASSIKER

Frische Kalbsleber an Thymian-Rotweinjus

Dazu: Knusperröschti und Gemüsebouquet

CHF 33.–

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 5 | Rot: 4

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 1 | Rot: 2

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Berghöfler Chardonnay, Dättlikon (CH)

Rot: Lafou Celler DO, Terra Alta (ES)

WWW.GASTHOFTRAUBE.CH

8404 Winterthur
Mörsburgstrasse 36
Tel. 052 233 78 78
info@schlosshalde-winterthur.ch

Mi-So 9-23 Uhr

GASTHAUS SCHLOSSHALDE

Regional und ökologisch heisst die Philosophie im Gasthaus Schlosshalde neben der Mörsburg in Winterthur-Stadel. Das Küchenteam verarbeitet Produkte von Biobetrieben der Umgebung und Kräuter aus dem eigenen Garten zu qualitativ hochstehenden Gaumenfreuden. Die hauseigene Konditorei produziert täglich süsse Köstlichkeiten. Die gemütliche Gaststube mit Kachelofen lädt zum Verweilen ein und im Sommer lockt die grosse Gartenterrasse mit Weitblick bis zu den Alpen.

UNSER HERZSTÜCK

Unsere Gerichte wechseln monatlich.
Alles ist handgemacht und frisch zubereitet.
Die Lebensmittel beziehen wir aus regionalem biologischen Anbau.

DEMNÄCHST BEI UNS

In der stimmungsvollen Atmosphäre des Schlosshaldekellers finden kulturelle Veranstaltungen verschiedenster Art statt.

WEINE AUS DER REGION

Wir haben mehr als 30 Weissweine und fast 40 Rotweine sowie Spezialitäten. Alle unsere Weine werden in einem Umkreis von 30 Kilometern produziert. Sie sind von höchster Qualität und aus Eigenkelterung.

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weine aus anderen Regionen oder Ländern haben wir nicht in unserem Sortiment.

WWW.SCHLOSSHALDE-WINTERTHUR.CH

8400 Winterthur
Eschenbergstrasse 1
Tel. 052 232 54 53
info@restaurant-eschenberg.ch

Küchenchef: Mira Vaca

Gastgeber: Familie Vaca und Familie von Moos

Mi-Sa 9.30 - 22.30,
So und Feiertage 10-20

LANDGASTHOF ESCHENBERG

Das Restaurant Eschenberg der Familien von Moos und Vàca liegt mitten im Eschenbergwald. Ob die Bauernstube mit Kachelofen, die heimelige Eschenbergstube oder der originale Kuhstall als Partyraum – in dem urchigen und gemütlichen Landgasthof finden Sie die geeigneten Räumlichkeiten für Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenanlässe. Die feine, gutbürgerliche Frischmarkt-Küche bietet wunderbare Bauern- und Saisonspezialitäten. Im Sommer werden die Gäste im lauschigen Garten oder in der Gartenlaube verwöhnt.

UNSER KLASSIKER

Fondue Chinoise mit hausgemachten Saucen à discretion

Käsefondue nature, mit Pilzen, Kräutern oder Speck. Dazu: hausgemachtes Brot

Unser Hit: hausgemachte Aprikosenknödel mit Sauerrahm und Früchten garniert

DEMNÄCHST BEI UNS

31. Dezember 2019: Silvester-Menü

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 3 | Rot: 2

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 5 | Rot: 8

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Goldbeere, Volg Weinkellereien (CH)

Rot: Nobler Blauer, Nadine Saxer (CH)

WWW.RESTAURANT-ESCHENBERG.CH

8466 Trüllikon
Diessenhofenstrasse 23
Tel. 052 319 13 17
info@hirschen-truellikon.ch

Gastgeber: Thomas Zwicky und Elsbeth & Hanspeter Zwicky

Di, Mi und Do 9-14.30 Uhr
und 17-23 Uhr
Fr und Sa 10.30-23 Uhr
So 10.30-15 Uhr

LANDHOTEL HIRSCHEN

Bereits in 5. Generation führt Thomas Zwicky das Landhotel Hirschen. Die regionale Saisonküche reicht vom schnellen Mittags-Menü bis zum exklusiven Sechs-Gang-Dinner. Dabei wird grösster Wert auf frische Produkte und kurze Transportwege gelegt. So kommen Blumen, Kräuter und das Gemüse aus dem eigenen Garten oder direkt vom Produzenten aus nächster Umgebung und die Trauben für Eigenbau Weine vom eigenen Rebberg. Neben einer herrlichen Sonnenterrasse steht ebenso ein grosser Parkplatz zur Verfügung.

UNSER KLASSIKER

Chateaubriand «Dorchester», Premium Rindsfilet am Stück gebraten, serviert in zwei Gängen (200g/Person). Dazu: viel Gemüse, Sauce Béarnaise und Beilagen nach Wahl

CHF 54.– (ab 2 Personen)

DEMNÄCHST BEI UNS

Silvesterdinner: Am 31. Dezember 2019 ab 19 Uhr verwöhnen wir Sie mit einem Menü voller kulinarischer Highlights in gemütlicher und ruhiger Atmosphäre. Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 12 | Rot: 18

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 20 | Rot: 27

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Neftenbacher Sauvignon blanc, Nadine Saxer (CH)

Rot: Trülliker Blauburgunder Eigenbau, Spätlese aus dem Rebberg unserer Familie, gelesen von über 30-jährigen Reben (CH)

WWW.HIRSCHEN-TRUELLIKON.CH

8400 Winterthur
Schaffhauserstrasse 8
Tel. 052 268 16 14
info@bananacity.ch

Küchenchef: Riccardo Tortora

Gastgeber: Kilian Wüger

Täglich von 11.30-14 Uhr
und 18-22.30 Uhr

RESTAURANT BANANE

Moderne und mediterane Küche heisst die Devise im Winterthurer Restaurant/Bar & Lounge «Banane», wo Küchenchef Riccardo Tortora und Gastgeber Kilian Wüger ihre Gäste mit natürlichen und frisch zubereiteten Speisen verwöhnen. Ob diverse und saisonal ausgerichtete Spezialwochen, der Sonntagsbrunch mit Live-Cooking-Station oder kleine Köstlichkeiten für Zwischendurch – hier wird dem Gaumen einiges geboten. Zusätzlich verfügt das Restaurant über eine Dachterrasse mit einem herrlichen Blick über Winterthur.

UNSER KLASSIKER

Hausgemachte Raviolone gefüllt mit flüssigem Eigelb

Als Vorspeise (½ Portion): CHF 17.50

Als Hauptgang: CHF 26.50

DEMNÄCHST BEI UNS

22.5. – 13.9.2020	Dachterrassen Grillplausch
25.6.2020	Spanischer Abend (Dachterrasse)
1.8.2020	1. August-Grill mit Feuerwerk
20.8.2020	Symphonie aus Food & Drinks
16. – 24.10.2020	Trüffelwoche

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 4 | Rot: 4

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 4 | Rot: 3

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Nobler Weisser, Nadine Saxer, Neftenbach (CH)

Rot: Empfehlung Rotwein: N° Zero, Negroamaro, Vini Menhir, Apulien

WWW.BANANACITY.CH

8400 Winterthur
Stadthausstrasse 119
Tel. 052 260 58 88
willkommen@restaurant-fredi.ch

Gastgeber: Beat Imhof

Küchenchef: Raoul Mühlan

Mo 11-24 Uhr, Di-Sa 9-24 Uhr

Sonntags bei Theaterbetrieb geöffnet

Öffnungszeiten jeweils online

RESTAURANT FREDI

Das Restaurant Fredi ist der Ort, an dem sich Winterthur trifft – ob Künstler, Marktbesucher oder Theaterpublikum. Am Morgen gibt's hier Kaffee, Gipfeli und hausgemachtes Bircher-müesli, am Mittag frische und wechselnde Menüs. Abends bietet Fredi ein Theatermenü sowie eine grosse Auswahl an verschiedenen Gerichten. Zu Fredis «Familie» gehört auch das Casinotheater, das wohl berühmteste Haus für Komik der Schweiz. Zu später Stunde trifft man sich auch gerne an der Bar, um den Abend ausklingen zu lassen.

UNSER KLASSIKER

Original Wienerschnitzel serviert mit warmen Kartoffelsalat und Preiselbeeren

CHF 44.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Verbinden Sie Kultur mit Kulinarik und bestellen Sie das Theater-Menü!

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 4 | Rot: 8

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

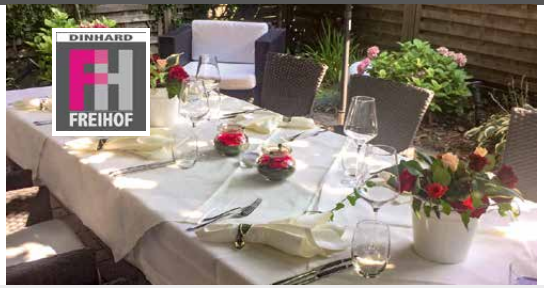
Weiss: 6 | Rot: 4

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Rufus Sauvignon Blanc AOC, Herter Wein, Taggenberg Winterthur (CH)

Rot: Ruprecht Pinot Noir AOC, Herter Wein, Taggenberg Winterthur (CH)

WWW.RESTAURANT-FREDI.CH



8474 Dinhard
Surrliweg 1
Tel. 052 222 25 62
info@freihof-dinhard.ch

Küchenchef: Maurizio Castellucci

Gastgeber: Mariangela Castellucci

Mo-Fr 10-23 Uhr
Sa 17-24 Uhr
So 11-13 Uhr und
17 Uhr – open End

RESTAURANT FREIHOF DA MAURIZIO

Ganz im Zeichen der authentischen italienischen Küche mit Ausrichtung auf Kalabrien, steht das Restaurant Freihof der Familie Castellucci. Wunderbar frische Pasta, eine exzellente Weinkarte und das moderne und gemütliche Ambiente lassen von Italien träumen. Das Restaurant ist ideal für Familienfeste und verfügt über ein Säli für 20 Personen. Zudem kann man hier hausgemachte, klassische Panettoni und gutes italienisches Olivenöl kaufen und im Sommer die schöne Gartenwirtschaft mit eigenem Brunnen geniessen.

DAS BESTE AUS UNSERER KÜCHE

Leber auf kalabrische Art
mit hausgemachten Bandnudeln

CHF 38.–

Hausgemachte Pasta

DEMNÄCHST BEI UNS

Spezialitäten durch alle italienische Regionen (von Nord nach Süd) – einmal pro Woche.

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 1 | Rot: 1

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Roero Arneis DOCG, Arterisio, Piemont (IT)

Rot: GB - Giovan Battista Odoardi, Kalabrien (IT)

WWW.FREIHOF-DINHARD.CH

8352 Elsau
Dorfstrasse 1
Tel. 052 337 29 55
kontakt@frohsinn-elsau.ch

Küchenchef: Patrick Laurin

Gastgeber: Roger Scheuch und Patrick Laurin

Mo, Do+Fr 9-22 Uhr
Sa 16-22 Uhr (neu ab Januar)
So 10-21 Uhr

RESTAURANT FROHSINN ELSAU

Ländlich und doch stadtnah gelegen, befindet sich das kleine, aber feine Restaurant Frohsinn Elsau, in dem das Wohl des Gastes im Mittelpunkt steht. Getragen von der Passion für gutes Essen und Weine, werden hier selbstgemachte und frische Gerichte aus der nordamerikanischen und europäischen Küche serviert und ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet. Im Sommer lässt es sich im grossen Garten mit natürlichem Schatten geniessen und im Saal des Hauses mit bis zu 30 Personen perfekt feiern.

UNSERE SPEZIALITÄT

Spare Ribs (ganzes Stück 500g)
vom Schwein mit Ahorn-BBQ Sauce

Dazu: Pommes frites

CHF 38.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Grill-Abende mit Musik

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 3 | Rot: 5

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 3 | Rot: 5

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Muscat Oliver Variations, Benken (CH)

Rot: Schwarzer König, Freienstein (CH)

WWW.FROHSINN-ELSAU.CH

8532 Warth
Stiftung Kartause Ittingen
Gastwirtschaftsbetrieb
info@kartause.ch

Hoteldirektor: Valentin Bot

Küchenchef: Jürgen Stöckel

Mo-So 8.30-23.30 Uhr
2 Wochen Betriebsferien über Weihnachten/Neujahr

RESTAURANT MÜHLE

Das Restaurant der idyllisch gelegenen Kartause Ittingen liegt inmitten der Natur, umgeben von prachtvollen Gärten. Die Küche begeistert mit saisonalen und regionalen Spezialitäten, «gezaubert» aus Produkten vom eigenen Bauernhof mit Kühen, Obstplantagen, Rebbergen, Käserei, Metzgerei, Holzofenbäckerei und Forellenzucht. Das 150 Jahre alte Mühlrad im Innern, eine lauschige Gartenwirtschaft und verschiedene Bankettsäle für jeden Anlass machen einen Besuch hier zu etwas Besonderem.

UNSER KLASSIKER

Ittinger Kräuter- und Blütensalat aus dem Klostergarten mit Ittinger Rebkäsewürfel und knusprigen Basilikum-Croûtons

Dazu: Ittinger Schweinsfiletmedaillons aus dem eigenen Gutsbetrieb

CHF 48.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Ittinger Afternoon Tea (Infos auf Website)

Ittinger Sonntagskonzerte (Infos auf Website)

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 5 | Rot: 6

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 2 | Rot: 3

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Pinot Gris,
Stiftung Kartause Ittingen (CH)

Rot: Ittinger Eiche ,
Stiftung Kartause Ittingen (CH)

WWW.KARTAUSE.CH

8408 Winterthur
Neuburgstrasse 63
Tel. 052 222 19 39
restaurant@neuburg.ch

Küchenchef: Iwan Poffet
Gastgeber: Bernadett und Iwan Poffet

Mi-Fr 11-14 Uhr und 17.30-23 Uhr, Sa 17.30-23 Uhr
So 11-22 Uhr

Ab 10 Personen täglich geöffnet

RESTAURANT NEUBURG

Seit 27 Jahren zaubert Koch und Wirt Iwan Poffet am Herd seines Feinschmeckerlokals Neuburg. Seine ideenreiche Küche mit erstklassigen Produkten richtet sich dabei ganz nach den vier Jahreszeiten. Bekannt ist die Neuburg auch für seine einzigartigen Dekorationen, die das heimeligen Ambiente saisonal verschönern. Ob im Fondue-Hüsli für bis zu 30 Personen im Winter, in der wunderschönen Gartenlounge oder als Ort für Anlässe wie Hochzeiten oder Vereinsversammlungen – ein Geheimtipp ist die Neuburg allemal.

DAS BESTE AUS UNSERER KÜCHE

Hausgemachter Hackbraten

Dazu: Kartoffelstock oder Spätzli und Gemüse

CHF 26.50

DEMNÄCHST BEI UNS

Im Winter:
Fleischfondue Neuburg à disréction

CHF 49.–

Über das ganze Jahr: Überraschungs-Menüs

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 4 | Rot: 4

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 4 | Rot: 4

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: St. Saphorin, Lavaux (CH)

Rot: LAN-D12 Rioja (ES)

WWW.NEUBURG.CH

8260 Stein am Rhein
Schifflände 5
Tel. 052 741 29 91
restaurant.rheingerbe@bluewin.ch

Küchenchef: Christoph Meier

Gastgeber: Gabriela und Christoph Meier

Küche: 11.30-14 und 17.30-21 Uhr
Sommer: Ruhetag Di
Winter: Ruhetag Mo+Di

RESTAURANT RHEINGERBE (im Hotel Rheingerbe)

Direkt am Rhein gelegen, mit schönster Aussicht auf das Wasser und ein einzigartiges Ambiente – das ist die Rheingerbe in Stein am Rhein und ihres Zeichens eines der besten Fischrestaurants der Region. Die Fischgerichte mit Fischen aus dem See und dem Rhein sind eine kulinarische Offenbarung und die sowohl traditionellen als auch modernen Kompositionen ein wahrer Genuss. Die Rheingerbe setzt auf eine ehrliche Küche mit frischen, regionalen Produkte und bietet als saisonales Highlight sogar Wild aus eigener Jagd an.

UNSER KLASSIKER

Gemischter Fischteller aus See und Rhein

Dazu: Gemüse, Salzkartoffel

CHF 39.–

Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Rahmsauce

Dazu: hausgemachte Spätzli

CHF 34.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Ab Mai: Wild aus eigener Jagd

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 9 | Rot: 9

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 5 | Rot: 3

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Steiner Räuschling, Thomas Stamm, Thayngen (CH)

Rot: Steiner Blaurock, Andreas Florin, Stein am Rhein (CH)

WWW.RHEINGERBE.CH

8500 Frauenfeld
Stählibuckstrasse 38
Tel. 052 721 27 13
info@restaurantstaehlibuck.ch

Gastgeber:
Vivian und Familie Benz

Täglich: 9-23 Uhr

Warme Küche:
Mo-Fr 11-14 Uhr und 17-22 Uhr

Sa, So & Feiertage: 11-22 Uhr

RESTAURANT STÄHLIBUCK

«Geniessen mit Ausblick» heisst die Devise im Speise- und Ausflugsrestaurant Stählibuck auf dem Hochplateau oberhalb von Frauenfeld. Panoramablick und eine gutbürgerliche Schweizer Küche nach Grosis Rezepten sind hier das unschlagbare Duo. Am Herd zaubert Küchenchef Thomas Frei die Gerichte – immer à la minute und saisonal aus schmackhaften Rohprodukten der Region hergestellt. Das familienfreundliche Restaurant ist 365 Tage im Jahr geöffnet und bietet im Sommer eine herrliche Gartenwirtschaft unter Platanen.

UNSER KLASSIKER

«Züri-Gschnätzlets» (Kalbfleisch)
mit hausgemachter Rösti

CHF 36.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Im Dezember/Januar: FIGUGEGL-Ziit
(viele verschiedene Fondues)

Im Februar/März: Cordon Bleu-Festival

Im Mai: Spargelzeit

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 2 | Rot: 4

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 5 | Rot: 6

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Bianco Merlot del Ticino DOC,
Terre Alte, Gialdi (CH)

Rot: Lenz Selection, Weingut R. & K. Lenz,
Iselisberg (CH)

WWW.RESTAURANTSTAEHLIBUCK.CH

8400 Winterthur
Stadthausstrasse 8
Tel. 052 212 29 70
info@strauss-winterthur.ch

Küchenchef: Reto Keist

Gastgeber: Deniz Türeli

Mo-Sa 10-24 Uhr
Vineria: Mo-Sa 10-02 Uhr

RESTAURANT STRAUSS

Einen bunten Strauss voller kulinarischer Köstlichkeiten bietet das namhafte Restaurant Strauss, gleich neben dem Stadtpark. Die herzhaften Gerichte sind innovativ, aus Produkten der Region und von einer erstklassigen Frische. Geniessen lassen sich die Speisen und die breit gefächerte Auswahl an Weinen wunderbar im warmen Ambiente der Innenräume oder im gemütlichen Sommergarten. Ein grosser Bankettsaal, der sich für Anlässe jeglicher Art eignet, kann ebenfalls gemietet werden.

UNSER KLASSIKER

Chateaubriand – live tranchiert

CHF 66.– (p. P.)

DEMNÄCHST BEI UNS

Diverse Events im 2019:
Comedy-Dinner, Mafia-Dinner,
Silvesterparty, … und … und … und

Im Winter: Live-Piano

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 4 | Rot: 6

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 5 | Rot: 9

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Iselisberg Müller-Thurgau Auslese,
Weingut Hausammann, Uesslingen (CH)

Rot: Valpolicella Ripasso (IT)

WWW.STRAUSS-WINTERTHUR.CH

8408 Winterthur
Taggenbergstrasse 79
Tel. 052 222 05 22
info@restaurant-taggenberg.ch

Küchenchef: Marko Prüstel

Gastgeberin: Margriet Schnaibel

Di-Fr 11.30-14 Uhr und 18-23 Uhr
Sa 18 Uhr bis open End

RESTAURANT TAGGENBERG

Das gemütliche Restaurant ist ein wundervoller Ort der Begegnung, ganz oben auf dem Taggenberg. Von seiner Terrasse aus bietet es einen herrlichen Ausblick auf Winterthur. Die Küche ist authentisch und steckt voller Überraschungen. Am Mittag wird ein köstlicher Business Lunch serviert, abends werden kreative Gerichte aus regionalen Produkten auf den Teller gezaubert. Vegetarier und Dessert-Liebhaber kommen ebenfalls auf ihre Kosten. Margriet Schnaibel öffnet ihr Restaurant auch exklusiv am Sonntag und Montag.

DAS BESTE AUS UNSERER KÜCHE

Wechselnder Mittags-Lunch (3 Gänge)

Wechselndes Abend-Menü (5 Gänge)

CHF 49.– / CHF 98.–

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 5 | Rot: 5

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 7 | Rot: 14

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Sauvignon Blanc 2018, Hamacht Weine, Simone Monstein (CH)

Rot: Castello di Morcote DOC, Ticino Tenuta Castello di Morcote (CH)

WWW.RESTAURANT-TAGGENBERG.CH

8400 Winterthur
Bosshardengässchen 2
Tel. 052 212 55 36
info@restaurant-trueblI.ch

Küchenchef:
Peter Dualszky-Kovác

Gastgeber:
Alexander Bindig

Di-Sa 11-24 Uhr
Fr+Sa 11-02 Uhr

RESTAURANT TRÜBLI

Mit moderner Küche und einer Atmosphäre, in der man gemütlich, unkompliziert und gemeinsamen geniessen kann, punktet Gastgeber Alexander Bindig, der mit dem Trübli einen der traditionsreichsten Gastbetrieben der Stadt Winterthur führt. Die lockere und kreative Gourmetküche bietet über Mittag eine kleine à-la-Carte und einen Business-Lunch, am Abend wird ausschliesslich ein Menu Surprise kredenzt. Perfekt für einen Drink ist auch die Boss-Bar, ihres Zeichens die älteste erhaltene Bar von Winterthur.

UNSER HERZSTÜCK

Unser Menü Surprise am Abend

CHF 66.– bis CHF 107.–

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 4 | Rot: 3

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 8 | Rot: 7

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Sauvignon Blanc, Stefan Bierighöfer, Pfalz (D)

Rot: Meisterstück 2015, Emil Bauer und Söhne, Pfalz (D)

WWW.RESTAURANT-TRUEBLI.CH

8400 Winterthur
Marktgasse 13/15
Tel. 052 213 00 50
office@zur-sonne.ch

Gastgeber:
Piotr und Familie Benz

Mo-So 11-14.30 und 17-23 Uhr

Auf Anfrage können die Öffnungszeiten dem Anlass angepasst werden.

RESTAURANT ZUR SONNE

Das Restaurant zur Sonne in der Winterthurer Altstadt ist bekannt für seine schweizerische Spezialitätenküche, die «Grosis» Rezepte mit regionalen Produkten zeitgemäss interpretiert. Ob bei den Tages-Menüs, den à-la-Carte-Gerichten oder auch bei Banketten – der Service und die Küchencrew gehen gerne auch auf Spezialwünsche der Gäste ein. In der rustikalen Gaststube lässt es sich ebenso wunderbar geniessen, wie auf der Terrasse, einer wahren Oase inmitten der Altstadt.

UNSER KLASSIKER

«Züri-Gschnätzlets» (Kalbfleisch)

Dazu: hausgemachte Rösti

CHF 36.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Im Januar ist wieder «FIGUGEGL-Ziit» (verschiedene Käsefondue-Kreationen)

Im Frühling: Spargelzeit

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 2 | Rot: 4

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 7 | Rot: 9

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Duett Zürich AOC, Sauvignon Blanc/ Chardonnay (CH)

Rot: Neftenbacher Blauburgunder Classic (CH)

WWW.ZUR-SONNE.CH

8447 Dachsen
Tel. 052 659 67 67
info@schlosslaufen.ch

Küchenchef: Robert Wiedemann
Gastgeber: Bruno Greuter

Täglich 11.30-23.30 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 22 Uhr

November bis März:
Mo und Di Ruhetag
So bis 18 Uhr

SCHLOSS LAUFEN AM RHEINFALL

Hoch über dem Rheinfall thront stolz das Schloss Laufen. Ein romantisches Dinner im Glaslift, ein gemütlicher Brunch oder ein Abendessen im stilvollen Bleulersaal: Auf die Gäste warten viele gastronomische Facetten vor einer einzigartigen Kulisse mit einer gehobenen und kreativen Küche aus regionalen und saisonalen Produkten. Die verschiedenen Räumlichkeiten im Schloss-Ambiente bieten zudem den aussergewöhnlichen Ort für private und geschäftliche Feiern für bis zu 200 Personen.

UNSER KLASSIKER

Châteaubriand «Klassisch»

Am Tisch tranchiert und in 2 Gängen serviert

CHF 68.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Fondue Chinoise à discrétion: bis 29.2.20 (jeden Fr & Sa)

Schlossbrunch: jeden Sonntag

Winterbeleuchtung bis Ende Februar

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 5 | Rot: 8

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 4 | Rot: 6

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Schlosswein, Räuschling Winzerkeller Strasser, Uhwiesen (CH)

Rot: Schlosswein, Assemblage Winzerkeller Strasser, Uhwiesen (CH)

WWW.SCHLOSSLAUFEN.CH

8200 Schaffhausen
Herrenacker 11
Tel. 052 625 47 67
info@wirtschaft-frieden.ch

Küchenchef und Inhaber:
Fabrice Bischoff
Gastgeberin: Heidi Bischoff

Di-Sa 11.30-14.30 Uhr
und 17-23.30 Uhr
Warme Küche:
Di-Sa 12-13.30 Uhr
und 18-21.30 Uhr

WIRTSCHAFT ZUM FRIEDEN

Als ältestes Restaurant der Stadt, begeistert der Frieden mit seinen einzigartigen Räumen im alten Stil und seinem gemütlichen Ambiente. «Klassiker neu belebt» lautet das Credo der Küche mit saisonalen Gerichten aus marktfrischen und hochwertigen Produkten. Die Weinkarte bietet, neben vielen anderen, auch eine schöne Auswahl an Weinen aus Schaffhausen und dem Waadtland. Besonders idyllisch für die warmen Monate ist der Garten inmitten der Altstadt. Ideal für Business-, Familien- oder Privat-Anlässe.

UNSER KLASSIKER

Eglifilet nach Müllerinnenart mit Butter-Zitronen Sauce

Dazu: Salzkartoffeln und frisches Gartengemüse

CHF 40.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Waadtländer-Wochen im Februar.
Geniessen Sie Spezialitäten aus der Heimat des Küchenchefs!

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 15 | Rot: 19

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 20 | Rot: 27

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Räuschling, Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen (CH)

Rot: ZWAA rot, M. Meyer, Osterfingen und R. Baumann, Oberhallau (CH)

WWW.WIRTSCHAFT-FRIEDEN.CH

8543 Gundetswil
Hauptstrasse 39
Tel. 052 375 18 77
info@zum-lindenhof.ch

Küchenchef: Stefan Thalmann

Gastgeber: Sonja und Stefan Thalmann

Mo, Do, Fr und Sa 8.30-23.30 Uhr
So 9-22 Uhr

WIRTSCHAFT ZUM LINDENHOF

Das Dorf- und Speiserestaurant Lindenhof bietet kulinarische und marktfrische Spezialitäten aus der Region sowie ein vielseitiges Getränkeangebot. Die herrlichen Menü-Kreationen mit modernen Akzenten variieren dabei je nach Saison. In einem gepflegten Ambiente lässt sich hier morgens Kaffee und Gipfeli ebenso ungezwungen geniessen, wie die preiswerten Mittags-Menüs oder das Abendessen. Der Lindenhof ist ein sympathischer Familienbetrieb, der fachkundig und mit Leidenschaft seit über 10 Jahren geführt wird.

UNSER KLASSIKER

Geschnetzelte Kalbsleberli, Madeira-Jus, Rösti und Gemüse

CHF 31.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Ab 9. Januar – Mitte März: Landfrauenküche. Die originellsten Gerichte aus TV-Serie für unsere Gäste nachgekocht.

Ab ca. Mitte März: Bärlauchspezialitäten – Gluschtigs mit dem ersten Frühjahrsboten

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 5 | Rot: 15

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 2 | Rot: 5

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Müller Thurgau, Iselisberg
Familie Urs & Nadine Hausammann (CH)

Rot: Quintus, Uhwiesen
Familie Sonja & Daniel Witzig (CH)

WWW.ZUM-LINDENHOF.CH

8570 Weinfelden
Rathausstrasse 8
Tel. 071 622 54 22
zumloewen@bluewin.ch

Gastgeber und Küchenchef:
Thomas Bodenmann

Fr-Di 9-14.30 Uhr
und 17-24 Uhr

WIRTSCHAFT ZUM LÖWEN

Die gemütliche Wirtschaft liegt inmitten der Altstadt von Weinfelden. Gästestube und zwei Säli bieten eine gepflegte Atmosphäre und den perfekten Rahmen für ein Têtê-à-têtê, den Business-Lunch, Familienanlässe oder kleinere Bankette. Die gehobene Küche mit 14 Gault-Millau-Punkten, in der Thomas Bodenmann seine Gäste mit einer raffinierten, kreativen und saisonbetonten Küche verwöhnt, ist weit über die Region hinaus bekannt. Im Sommer begeistert die herrliche Gartenwirtschaft des 400-jährigen Riegelbaus.

UNSER KLASSIKER

Chalbsleberli mit Rösti

CHF 37.–

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 10 | Rot: 15

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 20 | Rot: 25

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Pinot Gris, Weingut Wolfer, Weinfelden (CH)

Rot: Auslese AOC, Horber Weine, Diessenhofen (CH)

WWW.ZUMLOEWEN-TB.CH

8494 Bauma
Gublenstrasse 2
Tel. 052 386 11 17
info@schoental-bauma.ch

Küchenchef:
Peter Aeschlimann

Gastgeber:
Peter und Luzia Aeschlimann

Mo+Di und Fr-So 11
bis ca. 23.30 Uhr

WIRTSCHAFT ZUM SCHÖNTAL

«So richtig herzlich» lautet das Motto des sympathischen Gastgeberpaars Peter und Luzia Aeschlimann. Ob Mittagsmenüs oder à la Carte – das Restaurant Schöntal offeriert eine frische und gepflegte Schweizer Küche mit saisonalen Spezialitäten wie Gitzi, Spargel, Trüffel oder Wildspezialitäten aus regionaler Jagd. Ebenfalls ein grosser Genuss sind hier Innereien, das Châteaubriand oder Gourmet-Menüs mit Weinbegleitung aus dem wunderbaren Weinkeller, der mit einem breiten Angebot von nah und fern aufwartet.

DAS BESTE AUS UNSERER KÜCHE

Saisonales Gourmet-Menu mit 5 Gängen, auf Wunsch mit Weinbegleitung

Menü 3 Gänge: CHF 75.–

Menü 5 Gänge mit Wein: CHF 127.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Bis Weihnachten: Wildgerichte

Im Januar: regionale Fische

Im Februar: Chalber-Gourmet-Metzgete

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 2 | Rot: 4

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 6 | Rot: 7

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Seyval blanc, Weingut Gehring, Freienstein (CH)

Rot: Pinot noir, Weingut Schloss Teufen (CH)

WWW.SCHOENTAL-BAUMA.CH

8307 Ottikon bei Kemptthal
Kyburgstrasse 17
Tel. 052 345 12 58
traube.ottikon-kempt@bluewin.ch

Küchenchef: Thomas Kämpfer
Gastgeber: Kathrin und Thomas Kämpfer

Di-Fr 11.30-14.30 und 18-23 Uhr
Sa 18-24 Uhr

So-Mittag:
Gesellschaften ab 12 Personen

WIRTSCHAFT ZUR TRAUBE

Gaumenfreude pur verspricht das Restaurant Traube Ottikon, denn gekocht wird hier mit saisonalen und markfrischen Produkten auf Top-Niveau mit 15 GaultMillau-Punkten. Erlesen ist auch die Weinkarte, bei der Rotweinliebhaber ganz auf ihre Kosten kommen. Ob im Sommer auf der lauschigen Terrasse oder im Innern mit rustikal gediegenem Ambiente – gemäss dem Credo der Gastgeber «Das Glück liegt im Genuss», lässt es sich hier wunderbar verweilen. Das Restaurant verfügt über 25 Plätze, der Saal über 40.

UNSER HERZSTÜCK

Saisonales Gourmet-Menü

3 bis 5 Gänge

CHF 85.– bis CHF 110.– (p.P.)

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 3 | Rot: 4

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 6 | Rot: 10

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Sauvignon Blanc,
Nadine Saxer, Neftenbach (CH)

Rot: Sottobosco, Toscana IGT, Il Palagetto (IT)

WWW.TRAUBEOTTIKON.CH

8400 Winterthur
Marktgasse 49
Tel. 052 208 18 18
info@kronewinterthur.ch

Küchenchef: Tomas Cierny

Gastgeberin: Peggy Böhme

Mo-Fr 6.30-23 Uhr
Sa 7-23 Uhr
Warme Küche 11.30-22 Uhr

WIRTSHAUS ZUR KRONE (im Sorell Hotel Krone)

Seit 1448 werden Gäste in der Krone königlich empfangen. Im ältesten Wirtshaus von Winterthur wird Regionalität und Nachhaltigkeit gross geschrieben und den Gästen nur das Beste aus der Region und der Schweiz angeboten. Im Fokus stehen Frische, aber auch der ökologische Anbau der Produkte. So geht der Küchenchef jeden Dienstag und Freitag auf den Wochenmarkt vor der Haustür, um Gerichte direkt «vom Feld auf den Teller» zu zaubern. Traumhaft im Sommer ist auch die wunderschöne Terrasse des Hauses.

UNSER KLASSIKER

Schmorbraten vom Bierwein (Schweiz), Apfelweinsauce

Dazu: junge Karotten und Kartoffelstock

CHF 36.–

DEMNÄCHST BEI UNS

Geniessen Sie jeden Dienstag und Freitag frische Marktkreation direkt vom Winterthurer Wochenmarkt.

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 2 | Rot: 1

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 3 | Rot: 4

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: Saxer Räuschling, Nadine Saxer, Neftenbach (CH)

Rot: Vieilles Vignes, Pinot Noir, Hamacht, Winterthur (CH)

WWW.KRONEWINTERTHUR.CH

8428 Teufen
Oberteufenerstrasse 1
Tel. 044 865 49 72
restaurant@wyberg.ch
Küchenchef: Martin Aeschlimann
Gastgeber: Familie Aeschlimann
Mi-Sa 8.45-24 Uhr
So 10-24 Uhr

WIRTSHUS ZUM WYBERG

In dem gemütlichen Landrestaurant, das zur Gilde etablierter Schweizer Gastronomen gehört, wird seit jeher mit Herz gekocht. Während in der Wirtsstube ausgezeichnete Schweizer Küche serviert wird, werden im Gourmet-Stübli kulinarische Hochgenüsse kredenzt. Hier kocht der mehrfach preisgekrönte Küchenchef Martin Aeschlimann, dessen Küche mit 13 «Gault Millau»-Punkten sowie vom «Guide bleu» und dem «Goldenen Fisch» ausgezeichnet wurde. Zusätzlich bietet das «Wirtshus zum Wyberg» einen Catering-Service.

UNSER HERZSTÜCK

Unsere hausgemachten und frisch zubereiteten Gerichte werden immer der Saison angepasst.

DEMNÄCHST BEI UNS

Silvester, ab 18 Uhr: zwei verschiedene Menüs selbst zusammenstellbar

Februar:
Chalber-Gourmet-Metzgete «das Original»

März / April: Frühlingsgerichte mit Gitzi

Mai / Juni: Spargeln aus dem Rafzerfeld

WEINE AUS DER REGION

Weiss: 20 | Rot: 13

WEINE AUS DER WEITEREN SCHWEIZ

Weiss: 5 | Rot: 5

BEI UNS SEHR BELIEBT

Weiss: DER WEISSE, Lienhard & Vögeli (CH)

Rot: Pinot Noir, Schloss Teufen (CH)

WWW.WYBERG.CH

Paradiesische Bade- & Segelferien
in der Karibik des Mittelmeers

KEINE Segel-Kenntnisse und KEIN Mithelfen erforderlich!

Gönnen Sie sich:
- **exzellente Erholung**
- **die goldene Sonne Griechenlands**
- **türkisblaues, kristallklares Wasser**
- **angenehme Privatsphäre (max. 8 Gäste)**
- **die Begleitung von Delfinen**
- **verträumte Buchten und Dörfer**

auf dem ältesten Privat-Segelschiff im ganzen Mittelmeerraum (Baujahr 1912)

- **1 Woche ab CHF 1'490.–** p/P (ohne Flug) im Preis inkl: 2 Privat-Skipper, Halbpension und viele Extras
- **nur 2 Stunden Flugzeit (ab Zürich)**

Für mehr Informationen:
Simona direkt
Mobile: 079 431 08 28
Mail: info@pelegrin.ch

Pelegrin Sailing

www.pelegrin.ch

WINTERTHUR-CITY & QUARTIERE

Al Giardino	Tösstalstrasse 70	www.algiardino.ch
Bahnhöfli Wülflingen	Wydenweg 15	www.bahnhöfli-wülflingen.ch
Restaurant Bahnhöfli	Römertorstrase 4	www.bahnhof-oberwinterthur.ch
Restaurant Bloom	Stadthausstrasse 4	www.bloom.ch
Restaurant Freieck	Tösstalstrasse 287	www.freieck-seen.ch
Restaurant Nachbarsgarten	Feldstrasse 22	www.nachbarsgarten.ch
Restaurant Obergass	Schulstrasse 1 /Ecke Obergasse	www.restaurant-obergass.ch
Restaurant SALITRE	Schlachofstrasse 17	www.salitre.ch
Restaurant Schloss Wülflingen	Wülflingerstrasse 214	www.schloss-wülflingen.ch
Restaurant Sonneck	Römerstrasse 159	www.sunnegg.ch
Restaurant Sporrer	Im Sporrer 1	www.sporrer.ch
Restaurant Stadtrain	Römerstrasse 71	www.stadtrain-winterthur.ch
Restaurant Winti-Kanne	Steinberggasse 25	www.wintikanne.ch
Restaurant zum Grünen Hund	Grenzstrasse 7	www.gruenerhund.ch
Taverne zum Hirschen	Lindenplatz 2	www.taverne-zum-hirschen.com

GROSSRAUM WINTERHUR

Annegreth's Schützenstube	8200 Schaffhausen	www.schuetzenstube.ch
Bistro Burgtrotte	8442 Hettlingen	www.burgtrotte.ch
Frieden und Fisch	8472 Oberohringen	www.friedenundfisch.ch
Gasthaus Engel	8370 Sirnach	www.engel-sirnach.ch
Gasthof Gyrenbad	8488 Turbenthal	www.gyrenbad.ch
Gasthof Traube	8524 Uesslingen	www.traube-dietingen.ch
Gasthof zum Goldenen Kreuz	8500 Frauenfeld	www.godeneskreuz.ch
Gasthaus zum Trauben	8570 Weinfelden	www.trauben-weinfelden.ch
Greuterhof	8546 Islikon	www.greuterhof.ch

Hirschen Stammheim	8477 Oberstammheim	www.hirschenstammheim.ch
Landgasthof Sternen	8422 Pfungen	www.sternen-pfungen.ch
Landgasthof Wartegg	8554 Wigoltingen	www.landgasthof-wartegg.ch
Mühle Oberembrach	8425 Oberembrach	www.muehli.ch
Quellpark Kundelfingerhof	8252 Schlatt	www.kundelfingerhof.ch
Restaurant First	8307 Ottikon b. Kemptthal	www.restaurant-first.ch
Restaurant Frohsinn	8320 Fehraltorf	www.frohsinn-fehraltorf.ch
Restaurant Heidelberg	8355 Aadorf	www.heidelberg-aadorf.ch
Restaurant Pöstli	8484 Theilingen	www.poestli-theilingen.ch
Restaurant Rheinfels	8260 Stein am Rhein	www.rheinfels.ch
Restaurant Riedmühle	8474 Dinhard	www.riedmuehli.ch
Restaurant Sagi	8543 Bertschikon	www.sagi-bertschikon.ch
Restaurant Schauenberg	8354 Hofstetten bei Elgg	www.restaurant-schauenberg.ch
Restaurant Thurberg	8570 Weinfelden	www.thurberg.ch
Restaurant Traube	8415 Berg am Irchel	www.traube-berg.ch
Restaurant Traube	8486 Rikon im Tösstal	www.traube-rikon.ch
Restaurant Traube	8465 Rudolfingen	www.traube-rudolfingen.ch
Restaurant zur Rose	8425 Oberembrach	www.rose-oberembrach.ch
Rössli Illnau	8308 Illnau	www.roessli-illnau.ch
Schlössli Wörth	8212 Neuhausen am Rheinfall	www.schloessliwoerth.ch
Sonne Seuzach	8472 Seuzach	www.sonne-seuzach.ch
Wirtschaft zur Eintracht	8404 Winterthur/Reutlingen	www.eintracht-reutlingen.ch
Wirtschaft zur Stube	8455 Rüdlingen	www.stuberuedlingen.ch

DAS VIELSEITIGE NACHTLEBEN VON WINTERTHUR

Tauchen Sie in ein genussvolles, stilvolles, musikalisches, berauschendes, aber auch exklusives Nachtleben ein. Mit Sicherheit finden Sie für Ihren Geschmack den richtigen Ort.

EN GUETE stellt einmal mehr ausgesuchte Adressen vor: lauschige Bars mit angenehmer Hintergrundmusik bis hin zu IN-Places mit Clubkultur und grossartiger Live-Musik.

GENUSS IM STILVOLLEN AMBIENTE

BAR & LOUNGE BLOOM

WWW.BLOOM.CH

LUX BAR

WWW.LUX.CH

ORT FÜR EIN ERSTES RENDEZ-VOUS

1ST CHOICE BAR

WWW.1CHOICE.CH

LOGE BAR

WWW.HOTELLOGE.CH

IN-PLACE MIT GUTER STIMMUNG

ALBANI MUSIC CLUB

WWW.ALBANI.CH

STRAUSS-BAR & VINERIA

STRAUSS-WINTERTHUR.CH

FEINE ZIGARREN & SINGLEMALT WHISKYS

BAR SONNE, SEUZACH

SONNE-SEUZACH.CH

QN LOUNGE, EFFRETIKON

WWW.QNWORLD.CH

BERAUSCHENDE DRINKS UND PARTY-TIME

ARCH BAR

WWW.ARCHBAR.CH

BOLERO LIFESTYLE CLUB

WWW.BOLERO-CLUB.CH

Redaktion und Bar-Empfehlungen: Simona Schorno, Verlegerin

ZÜRCHER WEIN

Der Kanton Zürich war, bevor er zum grössten Industrie- und Handelsplatz der Schweiz avancierte, zweitgrösster Weinbaukanton der Schweiz. Mit den damaligen 56´000´000 m² fielen auf jeden Zürcher 200 m² Reben, bzw. etwa 100l Wein.

Im 20. Jahrhundert wurden sehr viele Rebberge, namentlich am Zürichsee, verdrängt; sie sind zu sonnigen, ertragsreicheren Wohnlagen geworden.

Geblieben sind aber immerhin rund 6 Mio m² Rebflächen, die etwa im Zürcher Weinland und Unterland nach wie vor landschaftsprägenden Charakter haben. In den stark überbauten Regionen Zürichsee, Limmattal und natürlich Stadt Zürich sind die verbliebenen Rebberge kostbare Landschaftsoasen.

War der Wein noch bis anfangs 20. Jahrhundert einfach das einzige haltbare Getränk, reicht das Spektrum der heutigen Zürcher Weine vom spritzigen Apérowein zum feinen Essensbegleiter bis hin zum Dessertwein.

An internationalen Wettbewerben sind Zürcherweine regelmässig und prominent vertreten. So am Mondial des Pinots – Weltmeisterschaft der Burgunderweine – wo ein Zürcher Winzer so erfolgreich war, dass er zum «Monsieur Pinot noir» ernannt wurde.

Beeindruckend ist auch die Vielfalt der angebauten Rebsorten. Nebst zahlreichen Spezialitäten findet man alle internationalen Spitzengewächse, wie Pinot noir (in Zürich auch Blauburgunder oder Clevner genannt) Merlot, Malbec, Gamaret oder Zweigelt.

Bei den weissen Gewächsen dominiert der Riesling-Silvaner, gut vertreten sind aber auch Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon blanc und ganz besonders die rare, einheimische (autochtone) Sorte Räuschling, dessen Erntemenge im Kanton Zürich 50 % der Weltproduktion entspricht.

Erleben Sie den Kanton Zürich als Weinbaugebiet! Unter dem Motto «think global, drink local», finden Sie auf www.zuercherwein.ch Links zu Wein-Wanderwegen (auch geführte Wanderungen), Adressen und Homepages der Weinbaubetriebe in allen Regionen sowie Veranstaltungen der Zürcher Winzer.

Beat Kamm,
Präsident Branchenverband Zürcher Wein

zürcherwein.ch
THINK GLOBAL, DRINK LOCAL

KAISER WINGERT – BICHSEL WEINE
8444 Henggart */**/***

Unsere aktuellen Top-Weine:
Alle Jahrgänge 2018

Unsere nächste Weinpräsentation:
Jeden Donnerstag offen ab 18 Uhr «Chällerbeizli» (ausser während Schulferien).

WWW.BICHSEL-WEINE.CH

KINDHAUSER-BERGHOF
8542 Wiesendangen */**/***

Inmitten der Natur entstehen aus drei Hektaren Reben mit Ruhe und Hingabe verschiedene Weine. Für ein unvergessliches Erlebnis bietet Ihnen das Weingut einen rustikalen Festraum für Anlässe aller Art an.

WWW.KINDHAUSER-BERGHOF.CH

STRAUSS BIOAGRIKULTUR
Weine der Zukunft
8545 Rickenbach ZH */**

Unser aktueller Top-Wein:
«2813» Regent aus dem Lärchenfass

Unsere nächste Weinpräsentation:
21.12.19 Weindegustation mit Winterspaziergang durch die Reben. Bitte um Anmeldung.

WWW.BIOAGRIKULTUR.BIO

STRICKHOF TROTTE WÜLFLINGEN
8408 Winterthur */**/***

Als Kompetenzzentrum für Bildung und Dienstleistungen in Land- und Ernährungswirtschaft verfügt der Strickhof über einen eigenen Rebberg in Winterthur-Wülflingen. Die geernteten Trauben keltert das Rebbauteam in der Trotte gleich unterhalb des Rebbergs zu erstklassigen Weinen.

WWW.WEINE.STRICKHOF.CH

WEINGUT NADINE SAXER */**

Als Winzertochter geboren, war Nadine Saxer schon von klein auf mit Reben und Wein verbunden. Heute lebt und arbeitet sie mit ihrer fünfköpfigen Familie auf dem Weingut an bester Lage im Winterthurer Weinland. Inmitten der Reben thront das Weingut stolz über Neftenbach und versteht es immer wieder aufs Neue, Tradition und Innovation miteinander zu verknüpfen. Nadine Saxer und ihr Team pflegen auf rund acht Hektaren Reben einen naturnahen Anbau, wo mit viel Handarbeit und Leidenschaft ausgezeichnete Weine entstehen. Neben der Qualität der Weine tragen auch klingende Namen wie «Nobler Weisser» und «Nobler Blauer» zum Erfolg des Weinguts bei.

Wöchentliche Degustation mit Weinverkauf immer samstags von 11 – 16 Uhr

WWW.NADINESAXER.CH

*Direkter Weinverkauf | **Weinverkauf via Online-Shop | ***mit Eventraum

WINZEREI ZUR METZG – ZÜRCHER WEINLAND */**

Die Winzerei Zur Metzg ist ein kleiner, aber feiner Weinproduzent aus dem Zürcher Weinland, dessen Name dem Umstand geschuldet ist, dass der Quereinsteiger und jetzige Winzer Patrick Thalmann sein Weinabenteuer 2010 in den Kühlräumen einer ausgedienten Metzgerei begann. Als Mikroproduzent konzentriert man sich heute auf alte Pinot Noir Lagen, das Sortiment wird durch einige rare Weissweine ergänzt. Die aktuelle Weinpalette sieht nicht nur einmalig aus – sie schmeckt auch so, was dem Wissen des passionierten Weinliebhabers Thalmann zu verdanken ist, der ebenso die guten und grossen Weine der Welt kennt. In der Weinbranche bleibt das nicht unentdeckt: In der vollständig aktualisierten Neuausgabe von «Der kleine Johnson – Weinführer 2019» wird die Winzerei Zur Metzg für «raffinierte Pinot Noir» und die fassvergorenen Weissweine gelobt. Erhältlich sind die Weine direkt ab Hof oder im Fachhandel.

Degustation und Weinverkauf nur auf Voranmeldung via Mail:
info@winzerei-zur-metzg.ch

WWW.WINZEREI-ZUR-METZG.CH

WEITERE WEINPRODUZENTEN AUS DEM GROSSRAUM WINTERTHUR

Keller Weinbau */**/***	8468 Waltalingen	www.keller-weinbau.ch
Schlossgut Bachtobel */**/***	8570 Weinfelden	www.bachtobel.ch
Schnasbergerhof **/***	8352 Elsau	www.schnasbergerhof.ch
Stucki Wein */**/***	8428 Teufen	www.stuckiwein.ch
Team Grab *	8450 Adelfingen	www.team-grab.ch
Weingut Benno Forster */**/***	8570 Weinfelden	www.forster-weinbau.ch
Weinbau zur Trotte */**/***	8465 Rudolfingen	www.schenkwein.ch
Weingut Horber */**/***	8253 Diessenhofen	www.horber-wein.ch
Weingut Familie Zahner */**	8467 Truttikon	www.zahner.biz
Weingut Hans Wiesendanger */**	8475 Ossingen	www.wiesendanger-weine.ch
Weingut Hausammann */**/***	8524 Iselisberg	www.iselisberger.ch
Weingut Lenz */**/***	8524 Uesslingen	www.weingut-lenz.ch
Weingut Kilchsperger */**/***	8416 Flaach	www.kilchsperger.ch
Weingut Müller Berghof */**/***	8421 Dättlkon	www.berghoefler-weine.ch
Weingut Schloss Goldenberg */**	8458 Dorf	www.schloss-goldenberg.ch
Weingut Schloss Teufen */**/***	8428 Teufen	www.weingutschloss-zh.ch
Weingut Schmid */**/***	8255 Schlattingen	www.schmidweine.ch
Weingut Schwarz */**/***	8427 Freienstein	www.weingutschwarz.ch
Weingut Steiner *	8421 Dättlikon	www.weingut-steiner.ch
Weingut Pircher */**/***	8193 Eglisau	www.weingut-pircher.ch
Weingut zum Frohhof */**/***	8413 Neftenbach	www.frohhof.ch
Weingut Wolfer */**/***	8570 Weinfelden	www.wolferwein.ch
Wylandhof Henggart *	8444 Henggart	www.wylandhof.ch

*Direkter Weinverkauf | **Weinverkauf via Online-Shop | ***mit Eventraum

8400 Winterthur
Neustadtgasse 1a
Tel. 052 213 16 16

Inhaber: Markus und Julia Meny

Mo NEU 12.-18.30
Di-Fr 11-18.30 (Do -21), Sa 10-18.30

Laufend spannende Weinschnäppchen und Aktionen!

WWW.GRANRESERVA.CH

GRAN RESERVA – DIE MEDITERRANE VINOTHEK

Entdecken Sie über 500 Topweine und edle Spirituosen zu besten Preisen im Herzen der Winterthurer Altstadt. Haben Sie Lust auf mediterrane Momente in der schönsten Weinecke? Dann geniessen Sie drinnen oder draussen ein gutes Glas Wein und dazu echten spanischen Ibérico-Schinken.

In Winterthur wird übrigens bereits ab 12 Flaschen kostenlos nach Hause geliefert.

8400 Winterthur
Stadthausstrasse 93
Tel. 052 212 23 90

Inhaber: Susanne und Yvonne Traité

Mo geschlossen, Di, Mi und Fr 9-18.30 Uhr,
Do 9-20 Uhr, Sa 9-16 Uhr

Ab 12 Flaschen Wein: 5% Abhol- und Barzahlungsrabatt

WWW.TRAITE.CH

TRAITÉ WEINE UND SPIRITUOSEN

Seit über hundert Jahren befindet sich Traité Weine und Spirituosen beim Stadtpark in Winterthur. Der traditionsreiche Laden ist bekannt für seine feinen Weine und edlen Spirituosen aus aller Welt. Kenner und Geniesser schätzen die sehr grosse Auswahl in allen Preislagen. Ab einem Bestellwert von CHF 150.– ist die Hauslieferung im Raum Winterthur gratis.

Güterumschlag:
10 Minuten Parkieren erlaubt

8400 Winterthur
Wartstrasse 26
Tel. 052 214 89 89

Inhaber: Otto Hintermeister

Di-Fr 16-18.30 Uhr, Sa 11-17 Uhr

10% Rabatt auf Weine im Originalkarton

WWW.VINOTTI.CH

VINOTTI DELIKATESSEN & EMOTIONEN

Was aus Liebe zu gutem Wein und passenden Speisen begann, ist heute ein Paradies für Feinschmecker. Gleich beim Bahnhof Winterthur finden Weinliebhaber über 560 Spitzenweine zu fairen Preisen. Nebst hervorragendem Wein führt VINOTTI ausgewählte Delikatessen, darunter Käse vom Weltmeister Willi Schmid aus dem Toggenburg und die weltbesten Salamis aus der Toscana.

8400 Winterthur
Jakobstrasse 2
Tel. 052 212 22 33

Inhaber: Lea und Boris Peter

Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

10% Rabatt auf alle Weinbestellungen mit dem Vermerk «EN GUETE».

WWW.WEINUNDSEIN.COM

WEIN & SEIN

In der Nähe der Winterthurer Altstadt befindet sich die Vinothek Wein & Sein von Lea und Boris Peter. Sie führen feinste Weine von meist kleinen Weingütern aus Europa und Südafrika. Hier stimmt das Preis-Genuss-Verhältnis. Nebst mehrtägigen Degustationen im Frühling, Herbst und vor Weihnachten bieten sie: Weinkurse, individuelle Verpackungen und massgeschneiderte Privatdegustationen ab 6 Personen.

WEITERE AUSGEZEICHNETE WEIN- & GETRÄNKEHANDLUNGEN

CAVATAPPO	Tösstalstrasse 59	www.cavatappo.ch
Caveau DIVINO	In der Euelwiese 32	www.divino.ch
DIVO trinkreif	Rappstrasse 2	www.divo.ch
Delinat-Weindepot	Technoparkstrasse 5	www.delinat.com
Erb Getränkehandel	Hinterdorfstrasse 48	www.erb-getraenke.ch
Fiaschetteria Wymari	Wiesenstrasse 3	www.wymari.ch
HAKO Getränke	Steinberggasse 53	www.hakogetranke.ch
Mövenpick Weinkellerei	Zürcherstrasse 322	www.moevenpick-wein.com
VOM FASS Winterthur	Stadthausstrasse 79	www.vomfass.ch/winterthur
E. Bösch Getränke	8307 Illnau-Effretikon	www.boesch-getraenke.ch
Felsenkeller Schaffhausen	8200 Schaffhausen	www.felsenkeller-sh.ch
Getränke Hahn	8500 Frauenfeld	www.getraenkehahn.ch
La Bottiglia	8353 Elgg	www.labottiglia.ch
Vinoversum	8413 Neftenbach	www.vinoversum.ch
RuttishauserBarossa Weinshop	8424 Embrach	www.rutishauser.com

Teilen Sie unsere Leidenschaft!

Der renommierte wine-searcher zeichnet VINOTTI für sein Weinangebot mehrmals aus:

Gold 2019
Rhone Weine

Silber 2019
Italienische Weine

Silber 2018
Toscana Weine
Deutsche Weine

Bronze 2019
Europäische Weine

VINOTTI wein&delikatessen | Wartstrasse 26 | vinotti.ch

VINOTTI

WEINGUT LENZ
UNSERE BESTEN WEINE

97 PUNKTE [1]
Lenz Pinot Noir Barrique
2017

96 PUNKTE [2]
Lenz Cabernet Barrique
2018

95 PUNKTE [2]
Lenz Gemischter Satz rot
2018

90 PUNKTE [2]
Lenz Gemischter Satz weiss
2018

90 PUNKTE [2]
Lenz Muscaris Schaumwein
2018

90 PUNKTE [1]
Lenz Cal 32-7
2018

Bewertungen: [1] internationaler Bioweinpreis | [2] internationaler PIWI-Weinpreis

WWW.WEINGUT-LENZ.CH

BIOWEINGUT LENZ
DIE ZUKUNFT IM BLICK

Mit der Gründung des Weinguts auf dem Iselisberg im Jahre 1994, legten Karin und Roland Lenz den Grundstein für eines der wohl innovativsten Weingüter der Schweiz. Heute gehören sie mit ihren insgesamt 21 Hektaren zu den grössten Bioweingütern des Landes und nennen rund 100'000 Rebstöcke ihr eigen. Rebstöcke, die Roland Lenz gerne auch als «motivierte Mitarbeiter» beschreibt und damit viel über die bemerkenswerte Haltung und den Respekt der Natur gegenüber aussagt. So hat das Paar heimische Büsche und Bäume gepflanzt, um im Sinne der Biodiversität ein Ökosystem im Weinberg zu schaffen, das kleinen Wildtiere und Bienen einen Lebensraum bietet. Beachtliche dreieinhalb Hektar ihres Reblandes haben Karin und Roland Lenz der Natur zu diesem Zweck zurückgegeben.

Köstliche Tropfen und Innovationsgeist

In ihrem Sortiment finden sich Weissweine, Rotweine, Rosé und Schaumweine, die allesamt biologisch und vegan produziert werden. Neben traditionellen Rebsorten wie Sauvignon Blanc und Pinot Noir, liegt ihr grösstes Augenmerk jedoch auf pilzwiderstandsfähige Traubensorten, darunter viele Neuzüchtungen mit Mehrfachresistenzen. 22 Sorten sind es bereits heute deren Weine müssen schon längst nicht mehr den geschmacklichen Vergleich mit traditionellen Sorten scheuen. Und mit ihrer schweizweit ersten Rebschule, die sich auf pilzwiderstandsfähige Sorten spezialisiert hat, ist das charismatische Winzerpaar zu Pionieren geworden. Doch das ist noch nicht alles, denn mit ihrem neuen Label «Pesticide free», das den strengen Auflagen der Bio-Richtlinien folgt und Pflanzenschutz ohne Kupfer verwendet, reagieren sie auf die immer lauter werdenden Rufe der Kunden nach einer nachhaltigen Landwirtschaft.

Zu Besuch auf dem Iselisberg

Wer noch mehr über das interessante Bioweingut erfahren und seinen geschmacklichen Horizont mit neue Sorten erweitern möchten, dem empfiehlt sich eine Weinverkostung samt Kellereibesichtigung auf dem Iselisberg. Den einen oder anderen Zukunftsplan sicherlich inklusive.

ADRESSE

Weingut Lenz
Roland & Karin Lenz
Iselisberg 23
8524 Uesslingen

KONTAKT

Tel. 052 746 13 86
info@weingut-lenz.ch

WWW.WEINGUT-LENZ.CH

ORATOR AG
FÜR GENIESSER

«Von der Schnapsidee zur Qualitätsbrennerei» titelte im letzten November die Winterthurer Zeitung über die Schweizer Destillerie Orator AG – und erzählt damit die Geschichte einer Brennerei, die kaum eine Auszeichnung für ihre Produkte ausgelassen hat. Beste Beerenspirituose & Gold an der DistiSuisse 2018/19 für den Bio-Himbeergeist, der ebenso am «Swiss Spirits Award» die höchste mögliche Auszeichnung erhalten hat und den Preis «Beste Bio-Spirituose 2018» für sich verbuchen konnte. Aber auch bester Schweizer Rum (DistiSuisse 2019/20) und der Kategoriensieg für den Gin Classic im Jahr 2017/18. Die Liste liesse sich schier unendlich weiterführen, dabei gibt es die Orator AG – im Übrigen auch schon einmal selbst als Newcomer des Jahres gekürt – erst seit 2016. Der perfekte Zeitpunkt, denn Destillate und Edelbrände aus Schweizer Produktion erfreuen sich einer immer grösseren Beliebtheit.

Vom Manager zum Brenner

Die gleichnamige Brennerei des Inhabers Christian Orator steht in Pfungen, im Bezirk Winterthur. Dabei studierte der gebürtige Auslandsschweizer, ebenso wie seine Frau Eva, Recht in Österreich. Nach einer Position in der Geschäftsleitung der Zurich Versicherung, wurde zu Beginn der zweiten Lebenshälfte der Wunsch nach einer Veränderung immer lauter. Zusammen mit einem Geschäftspartner arbeitete er in der Folge als Berater und Investor. Unter anderem auch für eine Brennerei. Die Flamme für die Materie sprang wortwörtlich über. Wohl nicht zuletzt, da auch seine Frau aus einer Familie mit 250-jähriger Brenntradition stammt. Er überlegte nicht lange, gründete die Orator AG und warf im September 2016 das erste Mal seinen eigenen Ofen an. Der Rest ist (Erfolgs-)Geschichte.

Mit der Natur im Team

Heute arbeitet Christan Orator ausschliesslich mit Bio- und Wildzutaten und verarbeitet, wann immer es möglich ist, regionale Produkte. Zudem verwendet er für seine edlen Brände nur die beste Obstqualität. Denn nur diese, so Orator, ergebe edle Brände. Und dank seiner Philosophie «Handwerk – Natur pur – Zeit. Sonst nichts» sind seine Tropfen nicht nur unwiderstehlich, sondern wegen des Verzichts auf Chemie oder künstliche Aromen auch wunderbar rein. Und sein Ziel, eines Tages trinkbares Parfüm herzustellen, traut ihm jeder zu.

ADRESSE

Orator AG

Destillerie für edle Spirituosen
& feine Anlässe

Dättlikonerstrasse 5 / Gebäude 9

8422 Pfungen

Tel. 052 301 05 68

info@orator.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Freitag	10 – 18 Uhr
Am Wochenende und abends nach Vereinbarung	

WWW.ORATOR.CH

KALBSFILET IM ZUCCHETTIMANTEL AN LIMONENSAUCE, GEMÜSE UND NEUE BRATKARTOFFELN

Jana Cener,
Kochjournalistin und
Inhaberin «Jana's Kochwelt»

ZUTATEN

500 gr.	Kalbsfilet
2 dl	Tomatensauce eingekocht (oder 1 El Tomatenpüree)
2 Stk.	Zucchetti in längliche sehr feine Scheiben schneiden
	Salz und Pfeffer

VORBEREITUNG

Eine Klarsichtfolie mit Zucchinistreifen belegen (quer zum Fleisch). Mit Tomaten-Sauce oder Tomaten-Püree bestreichen. Kalbsfilet kurz anbraten, würzen auf die Zucchini legen und mit den Zucchinistreifen einpacken. Eng in Klarsichtfolie einwickeln und im Umluftofen bei 120° C garen. Die Kerntemperatur des Filets muss 60° C sein. Ofen öffnen damit Hitze schnell hinunterfällt. Ofen auf 60° C (Ober- /Unterhitze) stellen. Das Filet kann bei 60° C (Ober- /Unterhitze) mind. 30 Min. warmgehalten werden ohne nachzugaren.

SAUCE

20 gr.	Schalotten
10 gr.	Butter
0,5 dl	Weisswein
0,5 dl	Kalbsfond
0,5 dl	Rahm
1	Limone

Schalotten in Butter andünsten mit Weisswein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen, reduzieren. Rahm beigeben, mit Limonensaft parfümieren.

GEMÜSE & BRATKARTOFFELN

1	Gurke
2	Karotten
2	Pfälzerkarotten
	Zucker, Butter

Gemüse tournieren (in längliche Form schneiden), im Salzwasser bissfest kochen, abkühlen, in Butter mit etwas Zucker glasieren.

500 gr.	neue Kartoffeln
	Butter und Olivenöl
	Rosmarin
	Salz,Pfeffer

Kartoffeln waschen, halbieren und in Butter und Olivenöl ca. 30 Min. langsam braten. (vorgekocht ca. 10 Min). Rosmarin gegen Ende der Garzeit beigeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

ANRICHTEN

Alle Zutaten müssen heiss sein. Einen Saucenspiegel auf der Mitte des Tellers platzieren, das tranchierte Fleisch in der Mitte des Tellers anrichten. Das Gemüse und die Kartoffeln rundherum anrichten.

Foto: Jana Cener

WUNDERVOLLE KÜCHE AUS UNSEREN NACHBARLÄNDERN

DEUTSCHLAND
DIE SCHWEIZER LIEBEN DIE BAYERN

BAYERN – DAS KOCHBUCH

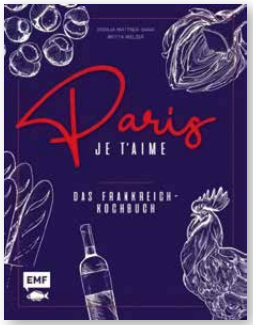
Saftiger Schweinsbraten & dampfende Knödel

Autor: Alfons Schuhbeck

ISBN: 978-3-89883-973-0

gebunden / 528 Seiten / 300 Abbildungen

CHF 45.90



FRANKREICH
UNBESTRITTEN: DIE ULTIMATIVEN GOURMETS

PARIS – JE T'AIME

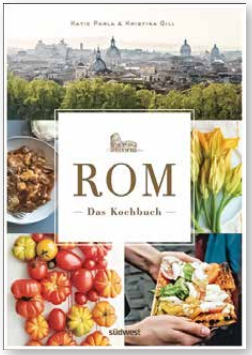
Essen wie Gott in Frankreich.

Autoren: Svenja Mattner-Shahi, Britta Welzer

ISBN: 978-3-96093-455-4

gebunden / 320 Seiten / viele Fotografien

CHF 51.90



ITALIEN
«LA DOLCE VITA» IN DER EWIGEN STADT

ROM – DAS KOCHBUCH

Der Duft der italienische Küche eingefangen.

Autoren: Katie Parla, Kristina Gill

ISBN: 978-3-517-09522-6

gebunden / 256 Seiten / viele Fotografien

CHF 39.90

ÖSTERREICH
HEIMELIG, GEMÜTLICH UND «PASST SCHO!»

DIE GUTE KÜCHE

Die Jahrhundert Kochkunst in 1000 Rezepten.

Autoren: Ewald Plachutta, Christoph Wagner

ISBN: 978-3-7015-0310-0

gebunden / 540 Seiten/ 600 mit Traumfotos

CHF 48.90

Die vorgestellten Kochbücher sind u. a. bei Orell Füssli, Buchhaus Lüthy Balmer Stocker erhältlich.
Die Preis-Angaben sind lediglich aktuelle Richtpreise.

WWW.ORELL FÜSSLI.CH / WWW.BUCHHAUS.CH

BUDDHA BOWLS
BUNT UND GESUND

Buddha Bowls – schon längst ist der Megatrend aus den USA in unseren Breitengeraden angekommen. Ob in der Trendgastronomie oder in privaten Küchen. Dabei gilt die Devise «Schüsseln sind die neuen Teller». Woher der Name «Buddha Bowl» kommt, lässt sich nicht eindeutig belegen, die gebräuchlichste Erklärung aber ist, dass sie gefüllt dem runden Bauch des Buddha ähnlich sind. Wer es ein wenig genauer wissen will, der stösst früher oder später auf Ōryōki – einer meditativen und ritualisierten Form des Essens, die in der Tradition des Zen-Buddhismus verwurzelt ist. Ein sogenanntes Ōryōki-Set besteht unter anderem aus Schüsseln verschiedener Grösse, von denen die grösste auch «Buddha Bowl» (jap. «zuhatsu») genannt wird.

Die Mischung macht's

Starre Rezepte für die Buddha Bowls gibt es nicht, denn jeder stellt sich seine individuelle Buddha Bowl zusammen. Dennoch gibt es für die perfekte und vor allem gesunde Buddha Bowl ein paar Dinge zu beachten. Die Basis bildet eine schöne, runde Schüssel, die genügend Platz für die verschiedensten Zutaten bietet. Grob gesagt sollte die Hälfte aus Gemüse bestehen, ein Viertel aus komplexe Kohlenhydraten, wie Braunreis oder Quinoa und ein Viertel aus magerem Protein. Wer es ganz genau nehmen möchte, der findet auch die Regelung von 25% Stärke, 15% Protein, 35% Gemüse, 10% Sauce und 15% Extras wie Nüsse, Samen, Sprossen oder auch Salatblätter. Doch Achtung: Auch wenn die Grundzutaten eigentlich gesund sind, wer cremige Saucen, frittierte Toppings, zu viel Salz oder salzige Dressings wie Sojasauce verwendet, verwandelt die vermeintlich gesunde Mahlzeit schnell in eine kalorienreiche Mahlzeit.

Sexy Salad

Eines steht fest: Buddha Bowls machen Salat und Gemüse wieder sexy – denn ihre Vielfalt an Farben, Texturen und Aromen sind eindeutig interessanter als ein herkömmlicher Teller mit grünem Salat oder ein Gemüsebouquet. Und das Beste? Die Bowls lassen sich individuell füllen: ob vegetarisch, vegan, mit Fleisch, Low Carb, proteinhaltig, kalt oder warm, saisonal, süss oder salzig – erlaubt ist, was schmeckt.

ZUGORAMA ZÜRICH
DIE WELT DES KOCHENS

Wer das Kochen und den kulinarischen Genuss liebt, der liebt das Schweizer Traditionsunternehmen V-ZUG. Denn «Premium Swiss Quality» in der Küche heisst nicht nur Qualität und Innovation, sondern auch Funktionalität und Eleganz. Hinzu kommt das bestechende Design, das mit seinen zahlreichen Ausführungen und unbegrenzten Kombinationsmöglichkeiten keine Wünsche mehr offenlässt. Doch wer sich für eine Küche und die dazu passenden Geräte entscheiden möchte, der hat die Qual der Wahl, denn das Angebot von V-ZUG ist gross.

180 Stars

Umso wichtiger wird dann die professionelle Beratung. Vor rund drei Jahren eröffnete daher das «Zugorama» an der Pfingstweidstrasse 106 im Zürcher Kreis 5 und damit ein öffentlich zugängliches Ausstellungs- und Beratungscenter. Ein moderner Neubau, der nicht nur grosszügig dimensioniert und lichtdurchflutet ist, sondern neben rund 200 Quadratmetern Ausstellungsfläche über ein ebenso grosses Kochstudio und einen Beratungscorner verfügt. Im Zentrum des schlicht gehaltenen Ambientes in den Farben Weiss, Schwarz und Blau, stehen die wirklichen Stars: 180 Geräte von V-ZUG, die hier ins beste Licht gerückt werden und alle im selben Alurahmen präsentiert werden. Denn weder inszenierte Küchen-Wohlfühlszenarien noch unterschiedliche Ausführungen sollen hier vom Wesentlichen ablenken. Und so können sich hier Privatkunden aus der Region Zürich in einem angenehmen Ambiente bei kompetenten Beraterinnen und Beratern über die umfangreichen Möglichkeiten der Geräte vor Ort informieren, sich bei Kochvorführungen inspirieren lassen oder in Kochkursen die Geräte gleich selber ausprobieren. Und das Beste? Nach dem feinen Essen können die Servietten auch gleich in den V-ZUG-Geräten für den Waschraum gereinigt werden.

ADRESSE

V-ZUG AG, ZUGORAMA,
Pfingstweidstrasse 106, 8005 Zürich

Tel. 058 767 39 20, Fax 058 767 39 29,
zuerich@vzug.com

ÖFFNUNGSZEITEN ZUGORAMA ZÜRICH

Montag – Freitag	9 – 12 Uhr & 13.30 – 17 Uhr
Samstag	10 – 14 Uhr

Eine Terminvereinbarung ist empfohlen

PARKIERMÖGLICHKEITEN

Parkhaus «Hard Turm Park»: Einfahrt Pfingstweidstrasse 104, Besucher auswählen. Im Parkhaus vorfahren bis Pfingstweidstrasse 106 und auf einem weissen Parkfeld parkieren. Mit dem Lift gelangt man ins Erdgeschoss zur Ausstellung.

WWW.VZUG.COM

BELLA CASA
EINE WUNDERTÜTE MIT SCHÖNEM

An der Stadthausgasse 8a, in der Winterthurer Altstadt gelegen, befindet sich das Bella Casa. Seines Zeichens das kleine Warenhaus mit Stil, gilt hier seit nunmehr 32 Jahren das Credo «Zeitlos Schönes für Haus und Herd». Einst noch als Geheimtipp für gutes Design und Geschenke gehandelt, hat sich Bella Casa mit seinem einzigartigen Design-Angebot heute zu einem allseits bekannten und beliebten Fachgeschäft entwickelt.

Mit Passion für gutes Design

Hinter dem erfolgreichen Geschäft stehen Manuela und Beat Kaspar, die einst ihre Jobs an den Nagel hingen und sich 1987 mit Bella Casa selbstständig machten. Dass dies ein richtiger Schritt war, davon zeugt ihr heutiger Erfolg. Das Wichtigste, so das Inhaberpaar, sei, sich immer wieder dem Zeitgeist und den Kundenwünschen flexibel anpassen zu können. Dabei ist aber ein Anspruch immer geblieben: qualitativ hochstehende Design-Geschenke für jedes Budget zu bieten. Das Sortiment ist mit Liebe und Sorgfalt handverlesen und bietet auf 200 Quadratmetern Verkaufsfläche ein wahres Eldorado für «Geschenkesucher» und Design-Liebhaber.

Kleine und grosse Trouvaillen

Ob Kaffeemaschinen von Amici, die legendären Pfeffermühlen von Peugeot, die Testsieger unter Luftbefeuchtern von StadlerForm, oder die unangefochten schönen Designs von Alessi – Kunden finden hier originelle, nützliche und formschöne Trendprodukte, aber auch Klassiker, die sich über Jahrzehnte bewährt haben. Eines steht in jedem Fall fest: Wer Inspiration sucht, ein wenig stöbern möchte, von Herzen gerne schenkt oder sich selbst eine Freude machen möchte, der ist hier genau richtig. Denn beste Marken und ein buntes Angebot für Klein und Gross sind hier Programm. Und natürlich bieten Manuela und Beat Kaspar nicht nur ein vielseitiges Angebot und einen perfekten Service, sondern stehen auch bei der Beratung mit Rat und Tat zur Seite, damit auch Unentschlossene das Passende finden.

ADRESSE

Stadthausstrasse 8 A
8400 Winterthur
Tel. 052 213 37 54
mailbox@bellacasa.ch

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	12.00 – 18.30 Uhr
Dienstag – Freitag	9.00 – 18.30 Uhr
Samstag	9.00 – 17.00 Uhr

WWW.BELLACASA.CH

SENFGENOSS
ÜBER DIE WURST HINAUS

Die «Senfmacher» aus Flaach: Ueli Kilchsperger und Beat Voegeli

Wie so oft im Leben beginnen die besten (Erfolgs-)Geschichten nicht im Büro. So auch im Falle von Beat Voegeli und Ueli Kilchsperger. Es war ein Abendessen im Sommer des Jahres 2017, als der ehemalige Mitinhaber einer Rehabilitationsklinik und der Winzer zufälligerweise ins Gespräch kamen. Beide hatte seit jeher die Leidenschaft für gutes Essen und Trinken begleitet – Beat Voegeli in der Klinik, wo er auch für die Hotellerie und damit für gesundes Essen verantwortlich war und Kilchsperger, der bereits in dritter Generation seit 2014 das Weingut Kilchsperger in Flaach führt. Und schnell waren sich beide einig, dass Senf ein in der Schweiz weit unterschätztes Produkt sei. Fasziniert von dem gesunden Gewürz entstand die Idee, selber Senf herzustellen und seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten «über die Wurst hinaus» bekannt und beliebt zu machen. Aus der Idee wurde ein Projekt und aus dem Projekt eine erfolgreiche Marke: Senfgenoss – ein Wortspiel in Anlehnung auf den «Eidgenoss» – war geboren.

Von vielen Versuchen und einem Grundrezept

Doch es sollten sehr viele Versuche und ein Jahr in Anspruch nehmen, bis das perfekte Grundrezept entwickelt war. Essigsorte, Wasseranteil, Senfsamen, Mahlgrad, Reifedauer und viele Parameter mehr hiess es aufeinander abzustimmen. Heute begeistert Senfgenoss mit vier verschiedenen Sorten, die sich zum Würzen für Fleisch- und Fischgerichte, zum Verfeinern von Saucen und Suppen oder einfach um so zu Essen eigenen. Neben klassischem und scharfem Senf begeistern die beiden mit Weissweinsenf und ihrem Bestseller, dem Honigsenf so sehr, dass sie am Weinländer Herbstfest in Flaach schnell ausverkauft waren.

Swissness pur

Die kleine Senfmanufaktur befindet sich auf dem Weingut der Kilchspergers im Zürcher Weinland, wo der Senf nach traditionellem Kaltmahlverfahren mit der Steinmühle von Hand produziert wird. Ohne jegliche Zusatzstoffe und mit den besten Zutaten aus der Region. So stammen Wasser und Weisswein aus Flaach, der Essig aus Aigle, das Salz aus den Schweizer Rheinsalinen, der Honig von einer Imkerin und die Senfkörner ab diesem Winter von einem Landwirt aus Buch am Irchel, der eigens für Voegeli und Kilchsperger Senf gesät hat. Zu erhalten sind die köstlichen Senfsorten über den Webshop von Senfgenoss sowie bei Fachgeschäften, die auf der Webseite aufgelistet sind. Auf Wunsch stellen die beiden «Senfgenossen» auch ein individuelles Geschenkeset zusammen.

ADRESSE

Senfgenoss GmbH	
Beat Voegeli & Ueli Kilchsperger	
Oberfeldstrasse 29	
8408 Winterthur	
Telefon	052 222 32 42
E-Mail	info@senfgenoss.ch
Bestellungen	Webshop mit Postversand und bei Fachhändlern

WWW.SENFGENOSS.CH

SENFGENOSS
natürlich würzen

MEIN SCHWEIN
VON GLÜCK UND GESCHMACK

Wer Fleisch liebt, den plagen heutzutage nicht selten Gewissensbissen. Dass Fleisch essen jedoch keineswegs mit einem schlechten Gefühl verbunden sein muss, beweist das Unternehmen Mein Schwein GmbH aus Oberwil Dägerlen. Warum? Ganz einfach: Weil hier das Wohl der Freilandschweine an erster Stelle steht!

Von grossen Wiesen und glücklichen Schweinen

«Fleisch von Freilandschweinen und direkt ab Hof» heisst die Devise bei Fabio Müller, der als «Chef de Schwein», wie er sich selber nennt, seine wahre Berufung gefunden hat. Dabei ist das Konzept des ehemaligen Industriedesigners so einfach wie bestechend. In Kooperation mit verschiedenen Landwirten in Kleinandelfingen, Henggart, Nürensdorf, Rümlang und Weiningen, leben die Schweine auf deren grossen Wiesen. Permanent draussen und in kleinen Gruppen, die einer natürlichen Rottengrösse entsprechen. Ob Suhlen, Wühlen oder einfach entspannen – hier können sich die Schweine ihren natürlichen Bedürfnissen nachgehen. Das Resultat? Glückliche Schweine, beste Fleischqualität und hervorragender Geschmack. Das begeistert nicht nur private Kunden, sondern längst auch schon die Köche der Spitzengastronomie. Geschuldet ist dies nicht zuletzt auch des Futters, das zu 99 Prozent von Bauern aus der Umgebung stammt. Ebenso sorgt die Zusammenarbeit mit zwei lokalen Kunden-Metzgern dafür, dass die Transportwege kurz bleiben.

Vielseitig und lecker

Und das Angebot von Mein Schwein kann sich sehen lassen. So bietet Fabio Müller Mischpakete, die alle Fleisch-Stücke von einem Schwein enthalten. Dies garantiert Abwechslung in der Küche und garantiert die Verwertung des ganzen Tieres. Kunden können das Fleisch oder Würste online bestellen, auf dem nächsten Bauernhof abholen oder sich an einen beliebigen Ort in der Schweiz liefern lassen. Und natürlich geht Fabio Müller auch auf individuelle Wünsche ein. «Wir können in der Grösse des Mischpakets sowie der Portionen variieren. Zum Beispiel ist es möglich, den Hals oder die Koteletts ganz zu lassen», so Müller in einem kürzlich geführten Interview.

Und auf seiner «Mission» für artgerechte und transparente Tierhaltung geht der Unternehmer immer wieder neue Wege. So, wie mit seinen schwarzen Kuro-Schweinen, die er in Oberwil (Dägerlen) betreut. Dort leben auch Mutterschweine und die Ferkel kommen in Hütten auf den Weiden zur Welt. Das Fleisch dieser seltenen Tiere kann direkt im Hofladen gekauft werden. Ganz nach dem Motto «Eat them to keep them».

ADRESSE

Mein Schwein GmbH

Hertiweg 1

8471 Oberwil-Dägerlen

info@mein-schwein.ch

Kontakt: Fabio Müller (Chef de Schwein)

Tel. 079 790 14 62

ONLINE-SHOP

Anteil Schwein bestellen und abholen (siehe Website) oder sich bequem nach Hause liefern lassen

WWW.MEIN-SCHWEIN.CH
WWW.KURO.CH

MEIN SCHWEIN SEIT 2008

KURO GENUSS SEIT 1825

STADT-MÄRKTE UND GENUSS-MESSEN

Die grossen Gewinner unserer Tage sind die Wochenmärkte und alljährliche Genuss-Messen, die sich landesweit präsentieren. Neben der Nähe zu den Produzenten und dem Wissen, woher die Produkte stammen, sind sie für viele Konsumenten auch eine ganz besondere «Erlebniswelt». Denn hier findet man, wonach man sonst oft vergeblich sucht: das Authentische und die eine oder andere kulinarische «Trouvaille».

VIELSEITIGE UND GANZJÄHRIGE WOCHENMÄRKTE

BELLINZONA

Jeweils am Samstag: 8 – 12 Uhr
in der Altstadt

BERN

Dienstag & Samstag: 8 – 12 Uhr
auf dem Bundesplatz

Zusätzlich vom März bis Oktober
am Dienstag & Samstag: 8 – 18 Uhr
auf dem Bärenplatz

BIEL

Dienstag & Samstag: 7 – 12 Uhr
auf dem Burgplatz

LUZERN

Dienstag & Samstag: 6 – 13 Uhr
auf beiden Seiten der Reuss im Stadtzentrum

ST. GALLEN

Montag bis Samstag: 8 – 17 Uhr
auf dem Marktplatz

SOLOTHURN

Mittwoch & Samstag: 8 – 12 Uhr
an der Hauptgasse auf dem Marktplatz

Die vorgestellten Märkte und Messen sind rein informativ und beruhen nicht auf Vollständigkeit.

WINTERTHUR

Dienstag & Freitag: 6 – 11 Uhr
an der Steinberg- und Metzggasse

Mittwochs-Markt: 15.30 – 19.00 Uhr
in der Halle 710

Samstags-Markt von Ende März bis Ende Oktober: 9 – 14 Uhr, im Obertor

ZÜRICH

HaBe MÄRT

Unregelmässig am Mittwoch: 10 – 20 Uhr
(ausser Dezember und Januar)

WOCHENMARKT AM BÜRKLIPLATZ

Jeden Dienstag und Freitag von 6 – 11 Uhr

ALLE JAHRE WIEDER – SPEZIALISIERTE MÄRKTE UND GENUSS-MESSEN

BASEL, KÄSEFEST 2020

Sa, 25. Januar in der Markthalle Basel

Unzählige Käsereien bieten ihre vielseitigen Milch- und Käseprodukte an. Zusehen beim Herstellen von Käse und auch Kuhmelken gehören dazu.

SCHAFFHAUSEN, TRAUBENBLÜTENFEST 2020

Sa und So, 13. – 14. Juni, in den Rebbergen

Die Winzer des Blauburgunderlandes öffnen ihre «Räbhüüsli». Mit Gratis-Degustationen, lokalen Spezialitäten und Pferdefuhrwerkfahrten in die Rebberge.

WEINFELDEN, 20. SCHLARAFFIA 2020 OSTSCHWEIZER WEIN- & GOURMETMESSE

Do – So, 5. – 8. März
in der Schlaraffia-Messe / Felsenstrasse 16

140 Aussteller präsentieren auserlesene Spezialitäten, ein breites Sortiment an Weinen und Accessoires alles rund ums feine Essen.

WINTERTHUR, CUCINA E TAVOLA 2020 REGIONALE WEIN- & FEINSCHMECKER-MESSE

Fr – So, 13. – 15. März,
in den Reiterhallen Winterthur

Das kulinarische Erlebnis für Genusskultur. Von Wein, Bier, Käse, Senf oder Honig, kann man alles degustieren. Bei schönem Wetter finden sich auf dem Platz im Freien verschiedene Leckerbissen.

ZÜRICH, FOOD ZÜRICH 2020 DIE STADT ALS HOTSPOT FÜR KULINARIK

Do – So, 14. – 24. Mai (11 Tage lang)
in der Stadt Zürich und Umgebung

Der Hotspot der Kulinarik mit über 100 Veranstaltungen von Fine Food über Slow Food bis Street Food. Dazu gehören Degustationen, Workshops und Touren.

DIE GUTEN ADRESSEN FÜR REGIONALE FRISCHPRODUKTE

BÄCKEREIEN

Brütten	Bosshart (BBB)	www.baeckerei-bosshart.ch
Embrach	Genter	www.genter.ch
Flaach	Beck Schneider	www.beckschneider.ch
Frauenfeld	Stähli	www.beckstaehli.ch
Henggart	Schläpfer	www.schlaepfer-beck.ch
Hettlingen	Haudi Beck	052 316 11 70
Illnau	Nüssli	www.illnauerli.ch
Kleinandelfingen	Bäckerei zum Bären	www.kilchsperger-baeckerei.ch
Seuzach	Hollenstein	www.hollenstein-beck.ch
Seuzach	Meier	www.baeckerei-meier.ch
Weinfelden	Strassmann-dä Beck	www.beck-strassmann.ch
Wiesendangen	Meier	www.baeckerei-meier.ch
Winterthur	Backstein	www.baeckereibackstein.ch
Winterthur	Beck Lyner	www.lyner.ch
Winterthur	de GrabeBeck	www.debeck.ch
Winterthur	Kuhn	www.baeckerei-kuhn.ch
Winterthur	Riboli	www.znuenibeck.ch
Winterthur	Schneider	www.beckschneider.ch

BIO FACHHANDEL

Winterthur	L'Ultimo Bacio	www.ultimobacio.ch
Winterhur	Rägeboge Bio.Markt	www.raegeboge.com
Weinfelden	Biosfair	www.biosfair.ch

CONFISERIEN / CHOCOLATIERS

Winterthur	Gottlieber (Hüppen)	www.gottlieber.ch
Winterthur	Läderach	www.laederach.com
Winterthur	Lienhard	www.cafe-lienhard.ch
Winterthur	Spatz	www.spatz-dessert.ch
Winterthur	Sprüngli	www.spruengli.ch
Winterthur	Vollenweider	www.vollenweiderchocolatier.ch

Diese Aufstellungen berufen sich nicht auf Vollständigkeit.

DELIKATESSEN & SPEZIALITÄTEN VON A – Z		
Frauenfeld	Giardino del Gusto	www.giardino-del-vino.ch
Frauenfeld	Schlaraffenland	www.chaes-paradies.ch
Winterthur	Gnuss Egge	www.lyner.ch/unternehmen
Winterthur	La Romagnola (ital. Spezialitäten)	www.laromagnola.ch
Winterthur	Markthalle Trivisano (Gutes von A – Z)	www.markthalle-trivisano.ch
Wintertur	Vom Fass (Pasta, Sirup & Senf)	www.vonfass-winterthur.ch
EIER		
Brütten	BioBall	www.bio-ball.ch
Embrach	Biohof Waldegg	www.biohof-waldegg.ch
Oberwil-Dägerlen	Stuckis Hofprodukte	www.direktvompuur.ch
FISCH- & GOURMETHANDEL		
Elgg	Schneckenfarm Elgg	www.schneckenfarm.ch
Winterthur	eatgreen	www.eatgreen.ch
Winterthur	Mastai Comestibles	www.mastai.ch
FLEISCH - DIREKT VOM HOF & DIVERSE FLEISCHSPEZIALITÄTEN		
Ellikon a. Thur	Hof Steinmann (Lamm-, Schweinefleisch)	www.hof-steinmann. ch
Elsau	Schnasbergerhof (Kalbfleisch)	www.schnasbergerhof.ch
Embrach	Hof Betzental (Highland-Beef)	www.hofbetzental.ch
Oberwil-Dägerlen	Stuckis Hofprodukte (Weide-Gans)	www.direktvompuur.ch
Rickenbach	Mäck Luing (Rindfleisch)	www.maeckluing.ch
Rickenbach	Widmer Römerhof (Rindfleisch)	www.widmer-roemerhof.ch
Ricketwil	Hoflädeli Isliker (Lammfleisch, Weidehuhn)	www.hoflaedeliisliker.ch
Saland	Lötterle Tösstaler Schinkenräucherei	www.toesstaler.ch
Turbenthal	Fuster Rauchspezialitäten	www.fuster.ch
Turbenthal	Pünthof (Angusfleisch)	www.hans-oeco.ch
Wila	Huebhof (Natura-Beef)	www.heubode.ch
Winterthur	Biohof Binzenloo (Bio-Beef, Bio-Geflügel)	www.binzenloo.ch
Winterthur	MEIN SCHWEIN	www.mein-schwein.ch
Winterthur	Radhof (Weide-Beef)	www.radhof-winterthur.ch

HOFLÄDELI - GEMÜSE / KRÄUTER / FRÜCHTE / HONIG / BIO & VIELES MEHR		
Aesch (b. Neftenbach)	Hofschopf (mit viel Liebe zum Detail)	www.hofschopf.ch
Andelfingen	team-grab (viele Beerenprodukte)	www.team-grab.ch
Elgg	Wettstein Gemüse (Freilandgemüse)	www.wettstein-gemuese.ch
Elgg	Kupper's Hoflädeli (auch Honig)	www.kupper-obst.ch
Ellikon a. Thur	Hof Steinmann (schöne Geschenkskörbe)	www.hof-steinmann.ch
Elsau	Summerhalde (auch Dörr-Früchte)	www.summerhalde.ch
Embrach	Hofladen Guldenberg (eigene Mosterei)	www.guldenberg.ch
Flaach	Bundert Hof (alles biologisch)	www.bungerthof.ch
Henggart	Wylandhof (Risling Silvaner-Suppe)	www.wylandhof.ch
Hettlingen	Bio-Lade (Spezialist für Mehl)	www.bio-lade.ch
Rickenbach	Mäck Luing (auch Bauernbrot)	www.maeckluing.ch
Rickenbach	Widmer Römerhof (auch Honig)	www.widmer-roemerhof.ch
Ricketwil	Hoflädeli Isliker (Zöpfe auf Bestellung)	www.hoflaedeliisliker.ch
Schlatt	Hofladen Schlatt (auch Bäsebeiz)	www.hofladen-schlatt.ch
Seuzach	Biohof Klaus Böhler (auch Gras-Säfte)	www.klausboehler.ch
KAFFEE- & TEE-GENUSS		
Schaffhausen	BOHNENBLÜHN	www.bohnenbluehn.ch
Winterthur	Küng & Co.	www.kuengkaffe.ch
Winterthur	Royal Pacific Coffee Company	www.royalcoffee.ch
Winterthur	TEA & ROOM Teekult	www.teekult.ch
Winterthur	Teehaus Winterthur	www.teehaus.ch
KÄSE & MILCHPRODUKTE		
Embrach	Guldenberg	www.guldenberg.ch
Neubrunn b. Turbenthal	Zum Tulpenbaum	www.tulpenbaum.ch
Saland	Natürli (Fabrikladen)	www.naturli-ag.ch
Weinfelden	Chäs-RENZ	www.chaes-renz.ch
Winterthur	Pain et Fromage (Kuh, Ziege & Schaf)	www.painfromage.ch
Winterthur	Chäs Spezialitäten am Rosenberg	www.chaesamrosenberg.ch
Winterthur	Chäs Scherrer	www.chaes-scherrer.ch
Winterthur	Geissberger's Culinarium	052 242 15 85

Diese Aufstellungen berufen sich nicht auf Vollständigkeit.

METZGEREIEN / TRAITEURS		
Effretikon	Ziegler	www.zieglermetzg.ch
Elgg	Würmli	www.wuermli-metzgerei.ch
Elsau-Räterschen	Steiner	www.metzg-steiner.ch
Flaach	Boos	www.metzgerei-boos.ch
Henggart	Liechti (im Volg)	www.metzgerei-liechti.ch
Illnau	Buffoni	www.buffoni-metzgerei.ch
Kollbrunn	Jucker	www.metzgereijucker.ch
Neftenbach	Striit-Catering	www.striit.ch
Rickenbach-Sulz	Metzgerei Stalder	www.stalder-metzg.ch
Rickenbach-Sulz	Zeller	www.manfredzeller.ch
Schaffhausen	Metzgerei Niedermann	www.metzgerei-niedermann.ch
Schaffhausen	Metzgerei Peter & Co.	www.metzgerei-peter.ch
Stein am Rhein	Metzgerei Villiger	www.villiger-delikatessen.ch
Teufen	Breitenmoser	www.breitenmoser-metzgerei.ch
Turbenthal	Brunner	www.metzgerei-brunner.ch
Weisslingen	Keller (im Wisliger Märt)	www.kellermetzg.ch
Weinfelden	Hirschenmetzg Schmid	www.hirschenmetzg-schmid.ch
Winterthur	Ziegler	www.zieglermetzg.ch
SCHNAPS & EDELBRÄNDE - HANDARBEIT MIT LIEBE ZUM DETAIL		
Dinhard	Brennerei Christian Zürcher	www.lakeland-whisky.ch
Hettlingen	HerterWein	www.herterwein.ch
Rickenbach	Strauss Bioagrikultur	www.bioagrikultur.ch
Winterthur	Draft Brothers	www.draftbrothers.ch
TISCHKULTUR - SCHÖNES FÜR HAUS & HERD		
Winterthur	bella casa	www.bellacasa.ch
Winterthur	Cozzio Messer	www.cozzio.ch
Winterthur	muff haushalt	www.muff-haushalt.ch

MEHR-INFO FÜR GENIESSER UND FEINSCHMECKER		
Messe in Reithalle Winterthur	cucina e tavola: 13. – 15. März 2020	www.cucina-e-tavola.ch

Wo die Kochzonen sind? Das bestimmen Sie.

Auf dem FullFlex Kochfeld platzieren Sie Ihre Pfannen, wo Sie wollen. Denn seine Induktoren erkennen automatisch Position und Grösse des Geschirrs. Das ist Schweizer Perfektion für zuhause. **vzug.com**

V-ZUG

Schweizer Perfektion für zuhause