










Tel:		2025
Name/Nom Vorname/Prénom		Woche / Semaine 05
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Von/de 28.01.2025
		Bis/Jusqu'au 03.02.2025

	Datum				Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 28.01.2025	Treberwurst Kartoffel-Lauch Gemüse	<i>Saucisson au Marc Poireaux et pdt à la crème</i>			
	Mittwoch / Mercredi 29.01.2025	Meatballs mit Currysauce Reis Blumenkohl	<i>Boulettes de viande Sauce au curry Riz et choux fleurs</i>			
	Donnerstag/ Jeudi 30.01.2025	Schweinsschnitzel paniert Kartoffel Wedges Kohlraben	<i>Escalope de porc pané Pommes rissolées Choux raves</i>			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 31.01.2025	Pilzragout Spinatknödel Gemüsebeilage	<i>Ragoût de champignons Quenelles aux épinards Légumes</i>			
	Samstag / Samedi 01.02.2025	Kalbsadrio Teigwaren Bohnen	<i>Atrio de veau Pâtes Haricots verts</i>			
	Sonntag / Dimanche 02.02.2025	Schweinsbraten Gefüllt mit Zwetschgen Kartoffelgratin, Rotkraut	<i>Rôti de porc aux pruneaux Gratin dauphinoise Choux rouge</i>			
	Montag / Lundi 03.02.2025	Chili con Carne Reis Gemüsebeilage	<i>Chili con Carne Riz Garniture de légumes</i>	 		
Vegetarisch Végétariens (<i>es het solangs het</i>)	Falafel Reis Gemüsebeilage	<i>Falafel Riz Légumes</i>	 		DI	FR
Wochenhit Hit de la semaine (<i>es het solangs het</i>)	Kutteln Mailänder Art Salzkartoffeln Gemüsebeilage	<i>Tripes Milanaise Pommes natures Légumes</i>	 		DI	FR

Preis pro Menu: CHF 17.00

Prix par menu: CHF 17.00

Bestellungseingang bitte SPÄTESTENS bis zum VORTAG der Lieferung um 12:00 Uhr
Bestellungen NACH 12:00 Uhr werden mit CHF 5.- Administrationsgebühr aufgerechnet

Luginbühl's EVENT & CATERING
 Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten
 Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei
 Sans gluten

Laktosefrei
 Sans lactose



Luginbühl's bESSER Wissener

Treberwurst – die Spezialität vom Bielersee

Auch wenn die Reben Winterschlaf halten, die Rebbauern der Bielersee-Region überraschen ihre Besucher und Besucherinnen selbst im tiefsten Winter sehr warm. Von Mitte Januar bis Mitte März laden die Winzerinnen und Winzer ihre Gäste zum traditionsreichen Treberwurstessen in ihre Carnozets ein.

In dieser Zeit reisen Gäste aus der ganzen Schweiz an den Bielersee, um sich in den Carnozets die traditionsreichen Treberwürste schmecken zu lassen.

Die Treberwurst und ihre Tradition

Die bei der Weinproduktion anfallenden Rückstände der ausgepressten Trauben nennt man Treber oder Trester. Nach dem Gären wird der Treber zu einem Weinbrand – *Marc* – gebrannt. Als die Bauern in den 50er Jahren noch selber Marc brannten, hängten sie Schweinswürste über den Brennofen, um so ihr Mittagessen zu erwärmen. Durch das Garen im Dampf nahmen die Würste den typischen Marc-Geschmack an.

Anfangs der 80er Jahre kam den Bauern die Idee, die Würste nicht mehr nur als ihr eigenes Vesper zu sehen, sondern sie auch für die Öffentlichkeit bereit zu stellen. Sie begannen damals, in ihren Carnozets und Weinkellern Gäste mit Treberwürsten und ihrem eigenen Wein zu bewirten. Nur am Bielersee gibt es die Original Treberwurst.

Zubereitung und Service

Die in der Brennerei vorgegarte Wurst wird im Carnozet aufgewärmt, in Scheiben geschnitten und dann am Tisch in Marc flambiert. Als Beilage isst man Kartoffelsalat, Kartoffelgratin, Bouillonkartoffeln, Chabissalat oder ganz schlicht Brot.



Dazu geniest man ein Glas vom einzigartigen Bielerseewein und als Digestif ein Glässchen Marc oder Trueserschnaps (Drusenschnaps oder Lie).

Als Dessert wird oft ein hausgemachtes Winzersorbet serviert, ein Nachtisch aus Zitronensorbet mit in Marc eingelegten Weinbeeren.

Hotel Restaurant Bären in Twann

Wer kennt den «Bären» in Twann nicht... Ende der 80er Jahre, war dies mein Lehrbetrieb. 3 tolle Jahre durfte ich in diesem Betrieb, wie bereits Anton Mosimann (1962-1964) einige Jahre vor meiner Zeit.

Zu unserer damaligen Zeit wurde die Treberwurst unter anderem im «Bärenloch» serviert – das Carnozet vom Bären. Aktuell wird die Treberwurst auch im Restaurant serviert. Der Geschäftsführer – Marc Aeschlimann – hat mich in diesem Jahr zu der «Treberwurst» inspiriert.

