






Tel: .....		2024
Name/Nom Vorname/Prénom .....		<b>Woche / Semaine 09</b>
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu .....		Von/de 27.02.2024
		Bis/Jusqu'au 04.03.2024

	Datum				Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 27.02.2024	Kalbshaxe Kräuter-Risotto Glasierten Karotten	<i>Jarret de veau Risotto aux fines herbes Carottes glacées</i>			
	Mittwoch / Mercredi 28.02.2024	Pouletpiccata Milanaise Spaghetti Ratatouille	<i>Piccata de poulet Milanaise Spaghetti Ratatouille</i>			
	Donnerstag/ Jeudi 29.02.2024	Schweinsgeschnetztes Zürcher Art Rösti, Erbsen	<i>Emincé de porc Zurichoise Roest Petits pois</i>			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 01.03.2024	Spinatknödel Käserahmsauce Kürbisgemüse	<i>Quenelles d'épinards Sauce au fromage Courge</i>			
	Samstag / Samedi 02.03.2024	Schweinssteak Walliser Art Kartoffelgnocchi Romanesco	<i>Steak de porc Valaisanne Gnocchi piemontaise Romanesco</i>			
	Sonntag / Dimanche 03.03.2024	Kalbsbrust gefüllt Kartoffelstock Gemüsemischung	<i>Rôti de veau farci Pommes purée Légumes</i>			
	Montag / Lundi 04.03.2024	Treberwurst Kartoffel-Lauch Gemüse	<i>Saucisse au Marc Pôtée de pommes de terre et poireaux</i>			
Vegetarisch Végétarien <i>(es het solangs het)</i>	Steinpilzravioli Pilzrahmsauce Gemüse und Salat	<i>Ravioli aux bolets Sauce aux champignons Légumes et salade</i>			DI FR	
Wochenhit Hit de la semaine <i>(es het solangs het)</i>	Hirschgeschnetztes Spätzli Gemüsebeilage	<i>Emincé de cerf Spätzli 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.

