

Vorinformation:

Freitag, 27. März 2026
Galatea Förderkonzert
abends – im Raiffeisensaal

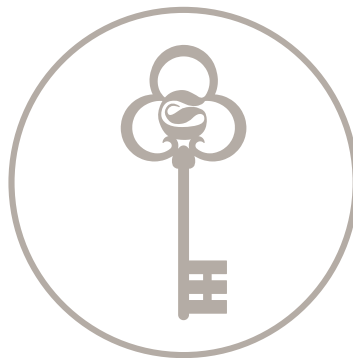
Samstag, 4. April 2026
Ostereier färben «mit üsne chline Gäscht»
14.00–15.30 Uhr – CHF 10.00



Suchen sie ein Geschenk zum Geburtstag
oder einfach mal zum Merci sagen,
wir haben das Passende für sie.

Schlüssel Gutscheine

Ein Geschenk, das garantiert Freude macht.

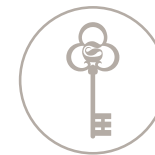


GASTHOF
ZUM SCHLÜSSEL
UEBERSTORF

*Wir freuen uns auf schöne Momente mit euch.
Mit ganz lieben Grüßen aus dem Schlüssel*
Romi & das Schlüsselteam

Reservationen unter:

031 742 22 40 | www.gasthofzumschluessel.ch



F E B R U A R 2 0 2 6

Nüüs



*Obwohl wir noch mitten im Winter sind,
strecken die ersten Schneeglöcklein ihre Köpfchen
der Sonne entgegen und bald schon ist
auch der Osterhase wieder unterwegs...*

GASTHOF ZUM SCHLÜSSEL

Dorfstrasse 1 | 3182 Ueberstorf | 031 742 22 40
www.gasthofzumschluessel.ch



Ab Donnerstag 26. Februar bis
am Samstag, 4. April 2026

Osterwettbewerb «für üsi chline Gäsch»

Malt oder bastelt etwas zum Thema Ostern und bringt
euer Kunstwerk bis am Samstag, 4. April bei uns vorbei.

Montag, 2. Februar 2026

«Seisler Tüsch»

Wir sind Gastgeber vom «Seisler Tüsch» organisiert
von «Wier Seisler». Nachtessen im Kellergewölbe.
Untermalt wird der Abend textlich von Marlies Raemy,
Jaunerin mit Thurgauer Wurzeln. Die Bloggerin und
FN-Kolumnistin schreibt allerlei Geschichten. CHF 30.00
– nur auf Reservation.



www.wierseisler.ch

Samstag, 14. Februar 2026

Valentinstag

Romantisches Essen bei Kerzenschein. Überrascht eure
Liebste, euren Liebsten mit einem unvergesslichen
Abend. Ein Menu kreiert – aus aphrodisierenden Speisen
und Zutaten, lässt Herzen höher schlagen... CHF 75.00 –
nur auf Reservation.

Donnerstag, 5. Februar 2026

Neue à la carte Karte

Sonntag, 22. Februar 2026

«Kellerküche» mit Patrick Mahler

Um 18.00 Uhr dürfen wir Patrick Mahler vom
Parkhotel Viznau in unserer Keller Küche begrüßen.
Der Guide Michelin hat ihm ein Jahr nach seinem
Antritt zwei Sterne Michelin vergeben und der
Restaurantführer Gault&Millau bewertet seine Küche
mit 18 Punkten. Ein kulinarischer Event den ihr nicht
verpassen dürft. 5-Gang Menu inkl. Apéro CHF 250.00
– nur auf Reservation.

