

Bis Ende September 2026

Ausstellung von Jacqueline Aebischer-Dormann

Noch bis Ende September stellen wir
Bilder von Jacqueline Aebischer-Dormann aus.
Letzte Chance um eines zu kaufen...



Voranzeige

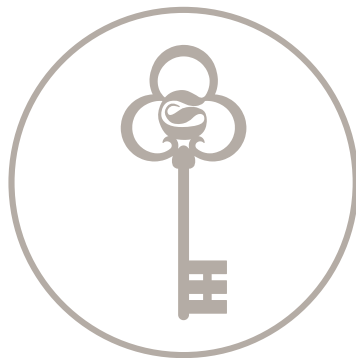
**Freitag, 2. Oktober 2026
Häppchen & Wein**



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

*Haben wir euch «gluschtig» gemacht? –
Dann reserviert schnell euren Tisch!
Wir freuen uns auf euch!*

*Mit ganz lieben Grüßen aus dem Schlüssel
Romi & das Schlüsselteam*

Reservationen unter:

031 742 22 40 | www.gasthofzumschluessel.ch



S E P T E M B E R 2 0 2 6

Nüüs



*Noch ist es draussen warm... und ihr könnt ab unserer
«à la carte» Karte gluschtige Sommergerichte bestellen.*

*Schon bald aber wird es kühler und die Natur
wechselt ihr Kleid – alles wird bunt!*

*Genau so farbig und abwechslungsreich wird
auch unser kulinarisches Angebot im Herbst.*

GASTHOF ZUM SCHLÜSSEL

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



Samstag, 5. September 2026

Stubeta mit der Grossformation Senseland & Raclette

Am Samstag, 5. September ab 18.00 Uhr werden die Schwyzerörgeli ausgepackt. STUBETA mit der Grossformation Senseland in der Gaststube. Wir laden ein zum Juchzen & Tanzen. Raclette à discrétion CHF 29.00

Freitag, 25. September 2026

Wildsaison

Am Freitag, 25. September starten wir in die Wildsaison. Die Jäger aus der Region, vorab Stocker Urs, sind wieder auf der Pirsch und beliefern uns mit einheimischem Reh. Regionaler geht's nicht. Freut euch auf herrliche Wild-Spezialitäten.

Chúubi Zit im Schlüssu...

schon beginnen wir mit den Vorbereitungen für unsere Chúubi. Fleissig haben wir Büschelibirli gerüstet und in Gläsern eingemacht, genau so wie es schon unsere Grossmama machte. Schon bald werden die Brätzle-Eisen ausgepackt. Jede Familie hat ihre eigenen Eisen, welche von Generation zu Generation vererbt werden. Aus Nidla, Mehl, Salz und Zucker entsteht ein Teig, der von Hand mit viel Liebe bearbeitet und zu «Tradlen» geformt wird. Danach werden die Tradlen im Eisen über der Flamme gebacken. Eine Woche vor der Martinskilbi werden traditionell die «Chüechli» produziert. Wir tragen, wie anno dazumal, lange weisse Schürzen und ziehen den feinen Teig über unseren Knien aus, bis er hauchdünn ist. Danach wird er im Kokosfett gebacken. Mit Hilfe von zwei Holzstecklein entsteht die typische Chüechliform.

Wer gerne einmal beim Brätzle & Chüechle mitmachen möchte hat nun die Gelegenheit.

Workshop Brätzle:

am Dienstag, 20. Oktober, 13.00 Uhr. CHF 25.00/Per.

Workshop Chüechle:

am Dienstag, 3. November, 13.00 Uhr. CHF 25.00/Per.

Anmeldefrist für beide Workshops:

Montag, 10. Oktober 2026

Samstag, 7. & Sonntag, 8. November 2026
«Isch Chüubizit – bü üs»

