



Freitag, 2. Oktober 2026

Häppchen & Wein

Wir laden euch ein zu Häppchen & Wein. Von 17.30 – 19.30 Uhr könnt ihr feine Aperio Häppchen & aus-erlesene Weine, zu Spitzenpreisen geniessen.

**Vom Freitag, 25. September 2026 bis
Montag, 16. November 2026**

Wildsaison

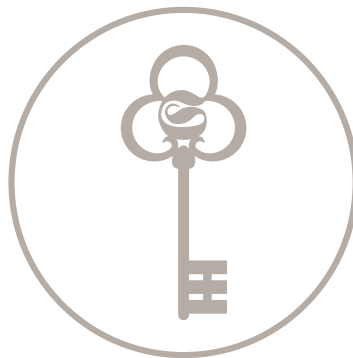
Einheimisches Reh aus der Region –
frisch von unseren Jägern.
Freut euch auf feine Wild-Spezialitäten!



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

Mit ganz lieben Grüssen aus dem Schlüssel
Romi & das Schlüsselteam

Reservationen unter:

031 742 22 40 | www.gasthofzumschluessel.ch



O K T O B E R 2 0 2 6

Nüüs



*Draussen färben sich die ersten Blätter bunt
und am Morgen sind die ersten Nebelfelder unterwegs.
Da setzt man sich wieder gerne
in unsere warme Gaststube.*

GASTHOF ZUM SCHLÜSSEL

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

Samstag, 7. & Sonntag, 8. November 2026

«Isch Chùubizit – bü üs»

Wir haben schon mit den Vorbereitungen für unsere Chùubi begonnen. 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.



Workshop

Wer gerne einmal beim Brätzle & Chüechle mitmachen möchte hat nun die Gelegenheit. Workshops je CHF 25.00 inkl. Brätzle & Chüechli zum Mitnehmen.

Workshop Brätzle:

am Dienstag, 20. Oktober, 13.00 Uhr.

Workshop Chüechle:

am Dienstag, 3. November, 13.00 Uhr.

Anmeldefrist für beide Workshops:

Montag, 10. Oktober 2026