

Jusqu'à fin septembre 2026

Exposition de Jacqueline Aebischer-Dormann

Jusqu'à fin septembre, nous exposons des œuvres de Jacqueline Aebischer-Dormann.
Dernière chance d'en acheter une...



Annonce

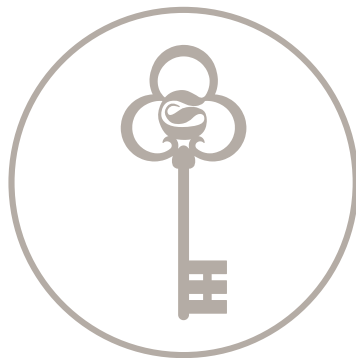
**Vendredi 2 octobre 2026
amuse-bouches et vin**



Vous cherchez un cadeau pour un anniversaire
ou simplement pour dire merci?
Offrez un bon de notre établissement.

Bons du Schlüssel

Un cadeau qui fait plaisir



GASTHOF
ZUM SCHLÜSSEL
UEBERSTORF

*On vous a mis l'eau à la bouche?
Alors réservez vite votre table!
On a hâte de vous accueillir.*

*Avec nos meilleures salutations du «Schlüssel»
Romi & l'équipe du Schlüssel*

Réservations au:

031 742 22 40 | www.gasthofzumschluessel.ch



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

«Nüüs»



*Il fait encore chaud dehors... et vous pouvez
commander de délicieux plats estivaux sur notre carte
«à la carte». Mais bientôt, le temps se rafraîchira
et la nature changera de robe: tout deviendra
haut en couleur! Notre offre culinaire de l'automne
sera tout aussi colorée et variée.*

GASTHOF ZUM SCHLÜSSEL

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



Samedi 5 septembre 2026

Stubeta avec le grand ensemble Senseland & raclette

Le samedi 5 septembre à partir de 18 h, on sortira les accordéons de Schwyz. STUBETA avec le grand ensemble Senseland dans le café. Nous vous invitons à venir youtser et danser. Raclette à volonté: 29,00 CHF

Vendredi 25 septembre 2026

Saison de la chasse

Le vendredi 25 septembre, nous débutons la saison de la chasse. Les chasseurs de la région, notamment Urs Stocker, sont de nouveau à l'affût et nous fournissent du chevreuil local. On ne peut pas faire plus régional. Réjouissez-vous de déguster de délicieuses spécialités de chasse.

«Chúubi Zit im Schlüssu...»

Nous commençons déjà les préparatifs pour notre «Chúubi». Nous avons préparé avec soin des «Büschelibirli» et les avons mis en bocaux, exactement comme le faisait déjà notre grand-mère. Bientôt, on sortira les fers à «Brätzle». Chaque famille possède ses propres fers, transmis de génération en génération. À base de «Nidla», de farine, de sel et de sucre, on prépare une pâte que l'on travaille à la main avec beaucoup d'amour pour en faire des «Tradlen». Ces derniers sont ensuite cuits dans les fers au-dessus de la flamme. Une semaine avant la fête de la Saint-Martin, on confectionne traditionnellement les «Chüechli». Comme autrefois, nous portons de longs tabliers blancs et étirons la pâte fine sur nos genoux jusqu'à ce qu'elle soit fine comme un voile. Elle est ensuite cuite dans de l'huile de coco. À l'aide de deux petits bâtonnets en bois, on lui donne la forme typique des «Chüechli».

Si vous souhaitez participer à la production des «Brätzle» et des «Chüechli», vous avez maintenant l'occasion de le faire.

Atelier «Brätzle»:

le mardi 20 octobre à 13 h. 25,00 CHF par personne.

Atelier «Chüechli»:

le mardi 3 novembre à 13 h. 25,00 CHF par personne.

Date limite d'inscription pour les deux ateliers:

lundi 10 octobre 2026

Samedi 7 et dimanche 8 novembre 2026
«Isch Chüubizit – bü üs»

