



SalatBlatt



«Sommer»

Frischgemüse, knackige Salate, Kräutersträusse und weitere Köstlichkeiten

«Ferien»

Im BerglandHof Hotel BnB starten wir in den zweiten Sommer

«Bewohner»

Nun sind wir ein stolzes 4-GenerationenHaus

«Terroir-Küche»

Die Natur, die uns umgibt, ist unsere Inspiration und unser Vorbild

«KulturGarten»

mit ClarksdaleBros & anderen

Newsletter Sommer 2018

BerglandHof AG
Bieutistrasse 22
CH-3995 Ernen
Tel. +41 27 527 10 00
www.berglandhof.ch
berglandhof@rhone.ch



Ende Juli ist es wieder so weit:

Der Kulturverein Bergland bietet Ihnen die Gelegenheit bei zwei Konzerten und einem Jazz-Brunch das gemütliche Ambiente im preisgekrönten Wakkerdorf zu geniessen. Das diesjährige Programm des Kulturgarten Ernen präsentiert sich einmal mehr als spannender Mix.



Am **Samstag 21. Juli** wird rockig in den neuen Konzertsommer gestartet: Straight, Plug and Play, Rhythm and Blues, Rockabilly! So könnte man die Essenz von **THE KNOCKED OUT RYTHMS** am besten beschreiben! Sam Gallatis präzises Guitar Picking, Claudio Strebels Slapbass sowie Arno Troxlers erdige Grooves packen das Publikum und lassen die Tanzbeine rhythmisch zucken. Neben lüpfigen Shuffle-Nummern und Rockabilly erfreut uns das Trio mit reizvollen Instrumental-Tracks.

Wirklich spannend wird es dann am **Samstag 29. Juli**; Wer kennt ihn nicht, Bob Dylan, den grossen Künstler und Protestsänger aus den 60er Jahren mit so berühmten Hits wie «Blowin in the Wind» oder «Knocking on Heavens Door». An diesem Samstag präsentieren uns die Musiker von **CLARKSDALE BROS** ihr neues Programm «Strictly Bob Dylan; Songs und Geschichten des Literaturnobelpreisträgers 2016». - Wir dürfen gespannt sein!

Rick Steiger (voc, guitar), Chris Habegger (fiddle, mandolin, harp) und Marc Herrmann (doublebass). Siehe Foto Titelseite

Zum Abschluss findet am **Sonntag 5. August**, um 10:30, der beliebte **JAZZ-BRUNCH** statt. Wie immer erwartet die Gäste eine reich gedeckte Tafel mit Spezialitäten von Klaus Leuenberger und seinem Team vom Restaurant Erner Garten.

Für die musikalische Unterhaltung sorgt **MIRIS** (Franziska Heusser/ Saxophon, Querflöte und Orhan Ajvazovic/Gesang, Keyboard). MIRIS heisst «Duft» auf Serbisch und umschreibt ihre musikalische Ausrichtung: Balkanmusik, gespielt mit einer jazzigen Note. Ihr Repertoire umfasst nebst traditionellen Liedern auf Serbisch und Bosnisch, auf Romanes gesungene Jazz-Standards sowie Eigenkompositionen. Lebhaftes, fröhliche Stücke voller Lebensfreude wechseln sich ab mit langsamen, melancholischen Balladen.



Sommer im Bergland

Endlich ist es soweit; nach einem arg verspäteten aber überraschend warmen Frühling, werden nun auch die hintersten Bergtäler von der sommerlichen Farbenpracht und Fülle erreicht.

Im BioLaden «Waren aller Art» findet man jetzt wieder Frischgemüse aus biologisch-dynamischem Eigenanbau: von knackig-frischen Salaten, über feine Radiesli und Kohlrabi bis zu den ersten frischen Kräutersträussen. Später im Sommer kommen dann die leckeren Tomaten, erfrischende Gurken und viele weitere Köstlichkeiten dazu - und natürlich immer wieder der überaus beliebte Blüten-salat.

Unsere Kühe und Schafe entfliehen der sommerliche Hitze im Tal und verbringen die Tage und Nächte, ungebunden und frei, auf ausgedehnten Alpweiden. Einzig die Hühner und Schweine sind zu Hause geblieben und schauen nach dem Rechten. Und natürlich die Maultiere und die Pferde. Sie verbringen die Nächte auf der Weide und stehen tagsüber im Stall. Jederzeit bereit für ein Reit- oder Wandertrekking mit kleinen und mit grossen Gästen. Sei es nur ein kleiner Ausflug zur Hängebrücke in Mühlebach, oder ein Zwei-Tages-Trekking mit Übernachtung im Berghaus Chäserstatt; ein Maultiertrekking ist immer wieder ein ganz besonderes Erlebnis.



Alle Konzerte finden im Garten vor dem Bioladen «Waren aller Art» statt, mitten im historischen Dorfkern von Ernen. Bitte für den Jazz-Brunch vom 5. August unbedingt die Plätze reservieren. Infos und Reservation: www.kulturgarten-ernen.ch oder Tel. 027 971 23 60





BerglandHof Hotel BnB

Wir starten in den zweiten Sommer! Das erste Jahr haben wir gut überstanden. Viele Menschen durften wir durch unseren BerglandHof führen und das facettenreiche Haus zeigen. Jahrgängerausflüge, Lions Club, sozialmedizinisches Zentrum und viele mehr fanden den Weg zu uns, liessen sich vom Konzept begeistern und genossen anschliessend bei Klaus ein feines Aperero und ein kreatives Essen.

Neben einigen Preisen und Auszeichnungen, wie «best of SwissGastro», den «goldenen Cäsar» sowie den 1. Preis der Walder Stiftung für ein wegweisendes, innovatives Projekt «Wohnen im Alter», sind wir auch für den Prix Lignum 2018 nominiert, der innovativen, hochwertigen und zukunftsweisenden Einsatz von Holz in Bauwerken auszeichnet.

Den Hotelbereich konnten wir mit 3 Sternen klassifizieren.

Fortlaufend erweitern wir unser kulturelles Angebot. Auch der Therapieraum wird fleissig genutzt für Massagen, Fusspflege und neu auch für Biokinematik und Physiotherapie. Alle Details finden sie auf unserer Homepage www.berglandhof.ch. Bei uns wird «Als Gast kommen und als Freund verweilen» gelebt.

Aktuelles im GenerationenHaus



Nun sind wir ein stolzes 4-GenerationenHaus. Im Januar gab es Zuwachs von der jungen Bauernfamilie Patrick & Annalisa mit der kleinen Aiyura und Hund Miro. Die gelernten Landwirte arbeiten für den Berglandhof. Annalisa betreut das Vieh, Patrick den Gemüse- und Ackerbau.

Die Hausbewohner erlebten das erste Jahr mit viel Neuem und den wunderbaren vier Jahreszeiten, mit allem Schönen was die Natur hervorbringt. Nun freut man sich auf die Wärme einer Sommerwiese unter den Füßen, auf die Arbeit in den Hofgärten und auf viele Gäste an den Montagabenden im Restaurant, natürlich auch auf viele Outdoor-Erlebnisse bei Wanderungen und Velotouren.

KINO-DINNER

Jeden zweiten Mittwoch im Monat um 18:30

versinken wir in die Welt des Films und des Genusses. Vorspeise, Film 1. Teil, Hauptgang, Film 2. Teil, Dessert

FILM-PROGRAMME
siehe Homepage oder Flyer

KURSE / ANLÄSSE / ANGEBOTE

Informieren Sie sich auf unserer Homepage über unsere aktuellsten Anlässe wie Ausstellungen, Kurse, Konzerte, oder Filmabende. www.berglandhof.ch.



MASSAGEN



Jeden Mittwoch können Sie sich unter die gelerten Hände von Astrid Gorsatt-Wenger begeben. Belebende Sport-Massage, Entspannungs-Massage, traditionelle hawaiianische Ganzkörper-Massage, Lomi Lomi etc. Melden Sie sich frühzeitig an!

FUSSPFLEGE

Jeden zweiten Dienstagnachmittag medizinische und kosmetische Fusspflege mit Carmen Müller-Clausen, Dipl. Fusspflegerin.

Der ganze Körper spiegelt sich an der Fusssohle wieder. Profitieren Sie von der wohltuenden Wirkung einer Fuss-Massage.

STERNTOUREN MIT MULIS

Jeden Donnerstag. Start um 14:00 Uhr beim BerglandHof. Preis CHF 70.- pro Person. Anmeldung bis Vorabend 18:00 Uhr.



Wir begleiten Sie auch gerne an anderen Tagen mit unseren Maultieren bei einem Wandertrekking oder einem kleinen Ausritt durch die Landschaft.

In diesem Salatblatt stellen wir Euch ein weiteres Element der **Nachhaltigkeitsblume** vor. Ein Symbol, welches die Zusammenhänge zwischen Natur und Mensch widerspiegelt; UNSER LEITBILD.

Luft

Wir schützen die Umwelt und das Klima, indem wir unseren CO₂-Ausstoss auf ein notwendiges Mass reduzieren.





ERNER GARTEN

Urküche von Berg und Tal

Restaurant ErnerGarten
Bieutistrasse 22
3995 Ernen
027 971 11 28

FEINKOST

Damit wir auch zuhause oder unterwegs in den Herzen und Gaumen unserer Gäste bleiben, haben wir zusammen mit dem Landschaftspark Binntal ein Sortiment haltbarer, lokaler Köstlichkeiten aus unserer Küche lanciert. Mit biologischen und teils raren Zutaten von vertrauten Lieferanten zaubern wir überraschende Gaumenfreuden von handwerklicher Güte.

Es gibt nichts besseres als das Gute.

Das Restaurant Erner Garten im Generationenhaus verwöhnt Sie mit moderner und kreativer Terroir-Küche. Speisen werden mit lokalen Zutaten täglich frisch und vollumfänglich in unserer Küche zubereitet. Authentischer Genuss und ungezwungene Gemütlichkeit gehen bei uns Hand in Hand, es herrscht Einfachheit auf Tisch und Teller. Die Natur, die uns umgibt, ist unsere Inspiration und unser Vorbild. Was sie uns schenkt, behandeln wir mit Sorgfalt und Respekt. Und das schmeckt man.



Handwerk und Tradition werden auch in unserer Küche grossgeschrieben. Behutsame Neuinterpretationen von altbewährten Rezepturen und Zutaten sorgen für überraschende Gaumenfreuden – egal ob ein Tagesteller oder ein mehrgängiges Menü. Ganz im Geist der Slow-Food-Philosophie verteidigen wir Genuss als sinnliches Erlebnis gegenüber der Geschmacksverflachung des modernen Alltags. Wir wollen kein steifer Gourmet-Tempel sein, sondern eine Ort wo Gastronomie als Ausdruck zwangloser Lebensfreude gelebt wird.

Unser Wochenprogramm:

MITTAG – Montag bis Samstag

BUFFET 12:00 bis 14:30 Uhr, einfach, frisch, abwechslungsreich, viele hauseigene Zutaten, CHF 18.- / Business Lunch 28.- bis 40.- Alpen Fladen / kleine Tageskarte.

Montag ab 18:00 Uhr

BEWOHNER ABEND mit viel Elan und Herzblut bedient sie an diesem Abend das Team der Hausbewohner mit einfachen Gerichten.

Dienstag ab 18:00 Uhr

ALPENFLADEN AUS DEM STEINOFEN, Kastanienteig mit Quark und Bergkäse, sowie anderen regionalen Zutaten.

Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr:

Wir verwöhnen sie mit der vom St. Georg bekannten Gourmet Küche.

Sonntag ganzer Tag:

GOURMET KARTE oder Kleine- und Fladenkarte ganz nach ihrem Gusto.

Kino Dinner

Jeden zweiten Mittwochabend im Monat: 3-Gang-Menu mit Film, Beginn 18:30 Uhr.

Vormerken:

Kochkurs 14.9. bis 16.9.18

zum Thema
Vegetarische Alpenküche

Am Freitag den 8. Juni

öffnet die Mühle in Geschinen mit einem neuen Team:

Klaus Leuenbergers langjähriger, mitarbeitender Koch Marko Merker mit seiner Partnerin Evelyn Steudel freuen sich auf viele Sommergäste am Geschinersee.

Das Restaurant Mühle verwöhnt Sie weiterhin mit moderner und kreativer Terroir-Küche in bodenständigem Ambiente.

