



SalatBlatt

«Frühling Sommer»

Mit dem Muli unterwegs

«Bepflanzung»

Nachhaltig?

«Im Bauernhof»

Céline und Iwan

«neue Ausstellung»

Augenblicke

«Das neue Team»

neue Gesichter

«Genuss»

ein Stück Goms geniessen

«KulturGarten»

Vielfältig wie eh und je

Newsletter Frühling und Sommer 2025

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





Mit den Maultieren unterwegs

Wir setzen ihre Wünsche um

Erlebe das Abenteuer – mit unseren Maultieren unterwegs!

Du sehnst dich nach einer Auszeit in der Natur, willst mal richtig durchatmen und gleichzeitig etwas ganz Besonderes erleben? Dann komm mit auf ein Maultiertrekking oder probier das Maultierreiten aus!

Unsere gut ausgebildeten, sanftmütigen Maultiere sind die perfekten Begleiter für unvergessliche Touren durch atemberaubende Landschaften. Ob zu Fuss neben dem Maultier oder bequem im Sattel – jede*r findet seinen eigenen Rhythmus und eine ganz besondere Verbindung zu diesen faszinierenden Tieren.

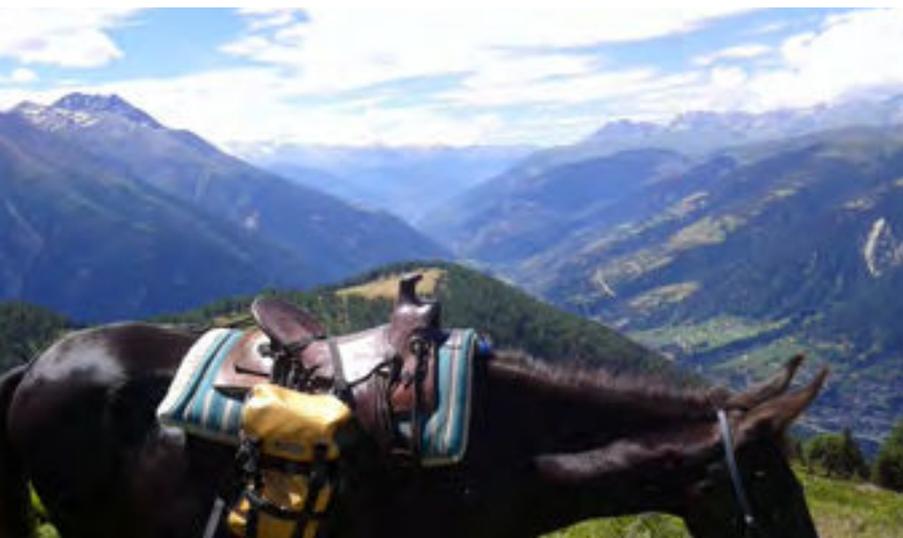
Warum du mitkommen solltest:

- Entschleunigung pur – fernab vom Alltagsstress
- Einzigartige Naturerlebnisse mit tierischer Begleitung
- Für Familien, Abenteuer*innen, Naturfreund*innen und Tierliebhaber*innen
- Auch für Anfänger*innen geeignet – wir zeigen dir alles Schritt für Schritt!

Von stundenweise reiten bis halb- oder ganztägiges Trekking, wir gestalten ihre Wünsche zu einem einmaligen Erlebnis.

Trau dich, etwas Neues auszuprobieren!

Melde dich jetzt an und werde Teil eines kleinen Abenteuers, das lange nachwirkt.



Unser Hofladen

Im Reich von Pia – Ein Stück Natur für zu Hause

Tauchen Sie ein in die Welt von Pia und entdecken Sie eine bunte Vielfalt an handgefertigten Hofprodukten – direkt aus unserem Garten oder als veredelte Trockenwaren in sorgfältig zusammengestellten Tee- und Gewürzmischungen. Jeder Kräuterstrauch, jedes Teeblatt wird mit Liebe von Hand gesät, gepflegt und geerntet. In unserer hauseigenen Trocknungsanlage schonend verarbeitet, entfalten die Kräuter ihre volle Aromatik. Pia und ihr engagiertes Team kreieren mit Hingabe wohltuende Mischungen, die in jeder Tasse zu einem Moment des Genusses einladen. Doch das ist nicht alles: In Pias Küche entstehen die köstlichsten Konfitüren und Sirupe – ein wahres Fest für die Sinne. Besonders beliebt und einzigartig ist unser getrocknetes «Gommer Suppengemüse»: Verfeinert nicht nur Suppen, sondern verwandelt auch jede Pasta-Sauce in ein geschmackliches Meisterwerk.



Unser Hofladen ist jedoch weit mehr als nur ein Ort für kulinarische Köstlichkeiten. Hier finden Sie auch Seifen, Shampoos und andere Schönheitsprodukte – selbstverständlich in hochwertiger Bioqualität. Und wer das Besondere sucht, wird bei uns ebenfalls fündig: Von handgefertigten Filzkunstwerken über Seidenschale bis hin zu Schaffellen von unseren eigenen Walliser Landschafen – bei uns gibt es eine Auswahl an liebevoll hergestellten Produkten, die nicht nur das Herz erwärmen, sondern auch das perfekte Geschenk für ihre Liebsten sind.

Ob Sie sich selbst etwas Gutes tun oder ein einzigartiges Präsent suchen – unser Hofladen «Waren aller Art» ist ein wahrer Schatz inmitten des Dorfes, der darauf wartet, von Ihnen entdeckt zu werden.





Unser BerglandHaus

Wie Nachhaltig sind wir? Ein Haus mit Verantwortung bauen

Ein Gebäude dieser Grösse unter Berücksichtigung nachhaltiger Prinzipien zu errichten, stellte eine besondere Herausforderung dar. Ein Haus aus Massivholz ist letztlich ein Haus aus komprimiertem Sonnenlicht – ein Werkstoff, der nicht nur den Bewohner*innen, sondern auch den Handwerke*innen, dem Bauherrn und der Erde selbst guttut. Holz ist ein CO₂-neutraler, organischer Baustoff, der in seiner Zellstruktur lebendig bleibt und kraftspendend wirkt. Der Wandaufbau innerhalb der Holzkonstruktion ermöglicht es dem Haus, zu «atmen»: Es nimmt Wärme auf, gibt sie wieder ab und schafft so ein gesundes, angenehmes Wohnklima.

Energie und Technik

Der BerglandHof ist an die Fernwärmeversorgung der Gemeinde angeschlossen und nutzt zusätzlich die Abwärme aus den Kühlräumen und der Trocknungsanlage. Die Erdung erfolgt über ein Kupferband, nicht über die Stahlarmierung. Die elektrische Verteilung wurde so geplant, dass jede Wohneinheit sternförmig erschlossen wird – im Gegensatz zur ringförmigen Leitungsführung, die oft als energetisch belastend empfunden wird. Auf dem Dach sorgt eine Fotovoltaikanlage für rund 60 % des hauseigenen Strombedarfs.

Küche und Kulinarik

Dank unseres Table-d'hôte-Konzepts und dem täglichen Mittagstisch konnten wir die Lebensmittelverschwendung auf null reduzieren. Beim Einkauf legen wir grossen Wert auf regionale Produkte. Zwar gelingt es uns noch nicht, alle Lebensmittel aus einem Umkreis von 50 Kilometern zu beziehen – auf den feinen Kaffee der Rösterei Cervino möchten wir keinesfalls verzichten.

Housekeeping mit Verantwortung

Unser Reinigungskonzept folgt ökologischen Grundsätzen und verwendet ausschliesslich eine biologische Reinigungsserie. Fast die gesamte Wäsche – mit Ausnahme der Frotteewäsche aus den Hotelzimmern – wird an der warmen Walliser Sonne getrocknet. Die intensive Auseinandersetzung mit dem Thema Nachhaltigkeit begleitet uns täglich. Sie fordert uns – und inspiriert zugleich alle, die an diesem besonderen Projekt beteiligt sind.

Die BerglandHof Ernen AG sucht Eine neue Geschäftsführung (m/w/d)

Pensum 100 %, Eintritt 1. Dezember 2025

Wir suchen eine engagierte und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als Geschäftsleitung. In der Funktion als Geschäftsführer*in übernehmen Sie zentrale Führungsaufgaben und tragen massgeblich zur erfolgreichen Weiterentwicklung unseres Betriebs bei. Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter ferien@berglandhof.ch

Aufgaben / Profil und was wir anbieten finden Sie unter www.berglandhof.ch. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Schmid Birri Ingrid 027 527 10 00

Bepflanzung rund ums Haus

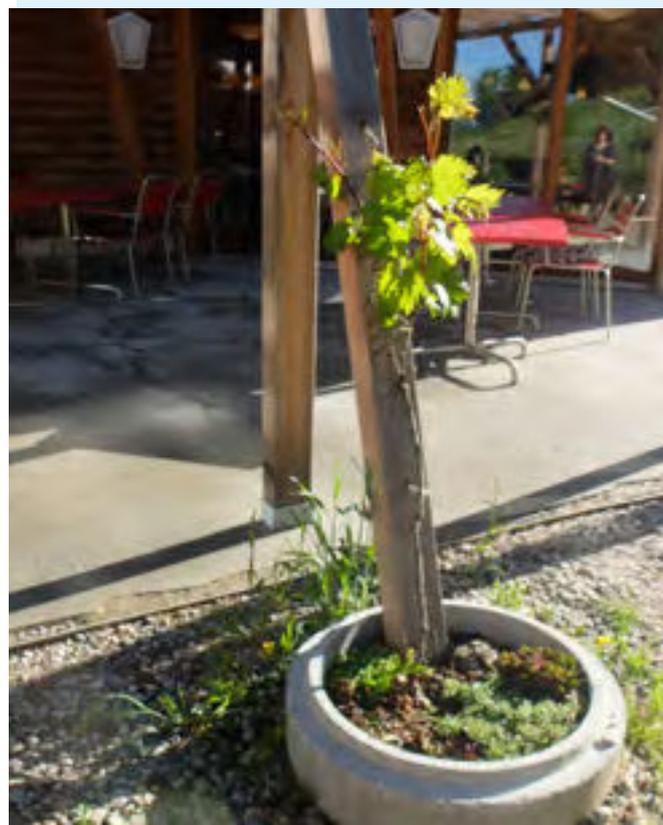
Wie Nachhaltig sind wir?

Unsere Wohlfühloase ist ein Paradies für Bienen, Hummeln und zahlreiche andere Insekten. Rund ums Haus gedeihen einheimische Sträucher und Bäume, die wir aus der Bio-Staudengärtnerei von Wenger Roland bezogen haben. Auch unsere Reben – Americano und Muscat – stammen aus zertifizierter Bio-Zucht.

Die Terrassenböschung behandeln wir auf natürliche Weise: Sie wird weder gejätet, noch gedüngt oder geschnitten. Einzig im Herbst ernten wir die köstlichen Hagebutten, die zu feinem Konfitüren verarbeitet oder für den Wandertee getrocknet werden.

Und wie könnte es anders sein – Geranien dürfen nicht fehlen! In Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftszentrum Visp lassen wir die 70 Kisten mit Bio-Schafwolldünger und Bio-Pflanzerde bepflanzen.

Nachhaltigkeit? Die Entscheidung liegt bei Ihnen





« Kulturgarten Ernen 2025 »

Alle Jahre wieder; die zwei letzten Wochenende im Juli stehen ganz im Zeichen der Musik. Der Kulturverein Bergland bietet Ihnen die Gelegenheit bei zwei Konzerten das gemütliche Ambiente mitten im historischen Dorfkern von Ernen zu geniessen.

Josua Romano lernte ich vergangenes Jahr bei den Grogier Kulturtagen kennen. Als ich ihn hörte war für mich schnell klar; der sollte mal im KulturGarten auftreten. Am Samstag 19. Juli ist es soweit, dann tritt der Heartist, Singer & Songwriter, wie er sich selber nennt, zusammen mit seiner Lebens- und Musikpartnerin Katharina Michel im KulturGarten auf. Harmonisch und charmant zaubern die beiden ganze Gefühlspaletten auf die Bühnenbretter. Live im Duo begeistern sie ihr Publikum mit ihren ausdrucksstarken Stimmen und einer erfrischenden Bühnenpräsenz.

Bis zum Zeitpunkt des Redaktionsschlusses konnte für den 26. Juli noch keine Band verpflichtet werden. Aber soviel sei schon mal verraten: ein Konzert findet an diesem Samstag im KulturGarten auf jedenfall statt. Zur Zeit sind wir mit verschiedenen Gruppen aus eher südlichen Gefilden im Gespräch. Ob Balkan, Latin oder eher elegant Französisch; wir lassen uns überraschen und hoffen auf feurige Rhythmen voller Energie und Lebensfreude.



Beide Konzerte finden im Garten vor dem Bioladen «Waren aller Art» statt, mitten im historischen Dorfkern von Ernen. Infos und Reservation: www.kulturgarten-ernen.ch oder Tel. 027 971 23 60
Eintrittspreise Konzerte KulturGarten:
Schüler/Mitglieder Fr. 20.-, Erwachsene Fr. 25.-



Das neue Bauernpaar, Céline und Iwan stellen sich vor:

Wir sind Céline und Iwan ein junges, engagiertes Paar mit dem Mut, neue Wege zu gehen und bereit, für unsere Träume auch ein Risiko einzugehen.

Ich, Iwan Arnold, bin 26 Jahre alt und Landwirt aus Leidenschaft, Herz und Seele. Schon im Kindergarten war mir klar: Ich will Bauer werden. Mit etwa elf oder zwölf Jahren begann ich, bei einem Bekannten auf dem Hof mitzuhelfen. Dort lernte ich früh den Umgang mit Tieren, fuhr Traktor, melkte Kühe und half beim Heuen. Während andere Kinder im Sommer in die Badi gingen, zog es mich mit Stolz auf die Felder. Ich wusste, dort gehöre ich hin. Nach meiner Ausbildung arbeitete ich auf dem Gleisbau, in der Kehrlichtverbrennung am Kran und im Lastwagen. Parallel betrieb ich meine eigene Autowerkstatt, in der ich Oldtimer restaurierte und auch sonst vieles möglich machte. Trotz allem habe ich die Landwirtschaft nie aus den Augen verloren. Ich half auf verschiedenen Höfen aus, sei es bei Notfällen oder als Ferien- und Wochenendvertretung, denn meine Freude an der Arbeit mit Tieren und der Natur war stets lebendig. Ich Céline Suter, bin 25 Jahre alt und auf einem Bauernhof mit Restaurant aufgewachsen. Schon von klein auf haben mich Tiere fasziniert – besonders die enge Bindung, die man zu ihnen aufbauen kann. Auch die Natur beeindruckt mich mit ihrer Kraft, Vielfalt und Schönheit. Durch die Mithilfe auf dem elterlichen Hof habe ich früh gelernt, wie man mit Tieren und Maschinen umgeht. Diese Erfahrung hat mich geprägt und mir wichtige Werte wie Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft vermittelt. Ich habe meine Lehre als Kauffrau EFZ abgeschlossen. Danach war ich einige Zeit im Detailhandel tätig, da ich gemerkt habe, dass 100% Büroarbeit nichts für mich ist. Denn ich bin jemand der Abwechslung und Vielfalt braucht, jemand der gern Neues lernt und bereit ist seine eigene Komfortzone zu verlassen. In meiner Freizeit helfe ich nach wie vor gerne auf dem Hof meiner Eltern mit – sei es beim Heuen, Misten oder bei anderen anfallenden Arbeiten. Auch im Restaurant packe ich bei Bedarf jederzeit gerne mit an. Zudem verbringe ich gerne Zeit in der Natur – sei es beim Wandern, Spazieren oder einfach beim geniessen der Umgebung. Mit dabei sind unsere zwei tierischen Chaoten – ein Hund und eine Katze, die uns ganz schön auf Trab halten. Milo könnte den ganzen Tag draussen rum rennen und Stöckchen jagen – er liebt's einfach.

Wir freuen uns riesig darauf, gemeinsam etwas Neues anzufangen, zu wachsen und mit viel Liebe und Engagement unseren Weg in der Landwirtschaft zu gehen.



Landschaftspark Binntal

Merkblatt: «Naturnah gestaltete Grünflächengestaltung»

Naturnah gestaltete Umgebungen leisten einen wichtigen Beitrag zur Förderung der Biodiversität und hat viele positive Nebeneffekte. Der Landschaftspark Binntal hat dazu ein Merkblatt gestaltet.

Naturnah gestaltete Grün- und Wasserflächen bieten Tieren und Pflanzen Lebensraum und verbessern die Lebensqualität von uns Menschen. Sie helfen, die Hitze in einer Siedlung zu reduzieren und Wasser zu speichern, was in Zeiten des Klimawandels immer wichtiger wird. Nicht zuletzt bewirken naturnahe Grün- und Wasserflächen eine Aufwertung des Ortsbildes und erhöhen die Standortattraktivität der Gemeinde. Bereits mit kleinen Massnahmen kann im Siedlungsraum ein vielfältiger Lebensraum gestaltet werden.

In einem attraktiv gestalteten Merkblatt beschreibt der Park zum Beispiel, was Ruderalflächen sind, warum Blumenwiesen gesät werden sollen, wie wertvoll Sträucher und Bäume sein können, was Kleinstrukturen, Nisthilfen und offene Wasserflächen bewirken können, wie Zäune und Mauern natürlich gestaltet werden können, wie versiegelte Flächen ersetzt und Lichtverschmutzung vermieden werden kann und was beim Kompostieren beachtet werden sollte. Für alle, die sich vertieft mit dem Thema der naturnahen Grünflächengestaltung auseinandersetzen möchten, enthält das Merkblatt nützliche Links und Adressen. Das PDF ist online unter www.landschaftspark-binntal.ch/umgebungsgestaltung oder als gedrucktes Exemplar bei der Geschäftsstelle des Landschaftsparks Binntal erhältlich.

Clausen Moritz, Geschäftsleiter
Landschaftspark Binntal



Unser Frühjahres Kurs

YOGA FÜR DAS NERVENSYSTEM

Samstag bis Sonntag 17. bis 18. Mai 2025
auch im Herbst:

Samstag bis Sonntag 25. bis 26. Oktober 2025

Stressbewältigung und Selbstregulierung im Alltag.

Kleinere und grössere Herausforderungen des Alltags bringen uns manchmal aus dem inneren Gleichgewicht und können zu Unruhe, Nervosität, Schlafstörungen und vielen anderen Stresssymptomen führen. Yoga kennt schon seit jeher Übungen, die das Nervensystem nachhaltig regulieren können und uns den oben genannten Herausforderungen des Alltags entspannter und gelassener entgegenzutreten lässt. Dieser Wochenendkurs gibt einen Einblick in die Funktionsweise des menschlichen Nervensystems (auf der Basis der Polyvagaltheorie) und wie wir lernen können, auf die mehrheitlich unbewusst und automatisch ablaufenden Reaktionsmuster, die bei Stress ablaufen können, Einfluss zu nehmen. Das kann uns einen Gewinn innerer Freiheit und Wahlmöglichkeit erleben lassen. Ein Verständnis für eigene und andere Verhaltensweisen wird entwickelt und die Aufmerksamkeit für die eigenen inneren Prozesse wird verstärkt. Die Yoga Praxis an diesem Wochenende wirkt erdend und zentrierend, hat eine regulierende Wirkung auf das Nervensystem und wird ergänzt durch Übungen aus dem Neuroyoga®.

Kursleitung: Barbara Dehm
Yogalehrerin YCH,
Neuro Yoga®/NSTI® Practitioner



Ich heisse Gerlinde

Ich heisse Gerlinde, komme ursprünglich aus Österreich und bin seit April Teil des Berglandhof-Teams. Ernen hat sich zu meinem Arbeitsbeginn von seiner schönsten Seite gezeigt, die blühenden Obstbäume und vielen Frühlingsboten haben mein Herz höher schlagen lassen! Ich arbeite vorwiegend im Restaurant im Service und unterstütze bei Bedarf gerne auch die Rezeption. Die Ausrichtung des Betriebes hat mich sehr angesprochen, vor allem das enge Zusammenspiel mit der Landwirtschaft. Da ich selbst auf einen Selbstversorgerhof in Österreich aufgewachsen bin, hat mich das sehr geprägt und um so mehr schätze ich gute, biologische Lebensmittel. Privat bin ich gerne in der Natur, um in der Stille Kraft zu schöpfen, beim Wildkräutersammeln und im Kontakt mit Menschen. Ich freue mich sehr auf herzliche Begegnungen und werde mein bestmögliches dazu beitragen, dass Sie sich bei uns rundherum wohlfühlen.



Ich heisse Salome

Ich freue mich, seit Dezember 2024 Teil des Teams im BerglandHof zu sein. Sie treffen mich an der Réception oder im Restaurant – je nachdem, wo gerade Unterstützung gebraucht wird. Seit 2018 zieht es mich immer wieder ins Wallis. In den vergangenen Jahren habe ich saisonweise als Serviceangestellte auf der Fiescheralp gearbeitet und mich in die Region verliebt. Gelernt habe ich ursprünglich Schneiderin. Neben meiner Arbeit im Hotel betreibe ich ein kleines Atelier, in dem ich meiner Kreativität freien Lauf lassen kann. Dort entstehen mit viel Liebe zum Detail handgefertigte Einzelstücke. Ich freue mich auf viele schöne Begegnungen mit unseren Gästen und dem Team!



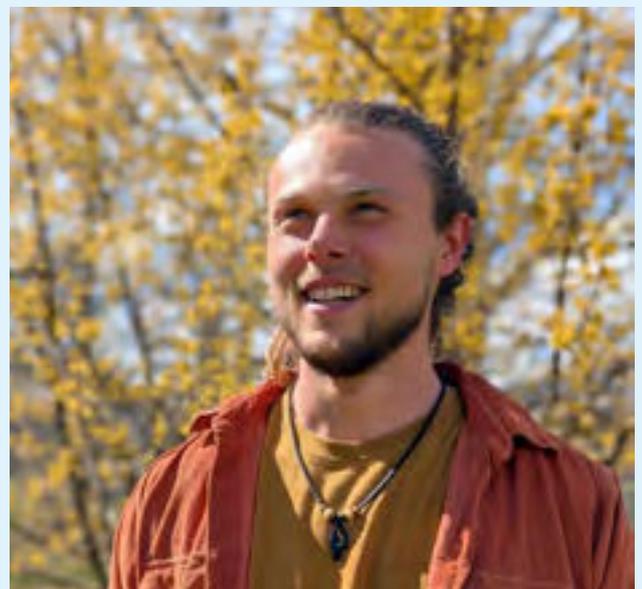
Ich heisse Aaron

Im Sommer 25 freue ich mich darauf Sie im BerglandHof begrüßen zu dürfen! Ich werde das Team an Rezeption und Service verstärken und freue mich darauf das Wallis und Ernen kennen zu lernen.

Als gelernter Gärtner bin ich in den letzten Jahren viel gereist und habe dabei über Landwirtschaft und Permakultur lernen dürfen. Durch die Verbindung zur Natur verstärkte sich auch die Verbindung zu mir selber. Yoga hat mich dabei begleitet, und ich konnte im Winter eine Yoga-Lehrer Ausbildung starten.

Ich freue mich nun sehr darauf im Sommer das neu erlernte einzusetzen und offene Yogastunden im Berglandhof anzubieten. Wenn wir uns mit unserem Körper und der Natur verbinden, kreieren wir einen Zustand des Friedens in uns.

Ich freue mich auf Sie!





Neue Ausstellung «Augenblicke» Vernissage Pfingstsamstag 7. Juni 17:00 Uhr

In der Ausstellung «Augenblicke» zeigt der BerglandHof Werke des Künstlers Ueli Bieri.

Der Künstler lässt als «Nature Sketcher» seine Werke en Pleinair entstehen. So beeinflussen die Energie des Ortes, die Witterung und die jahreszeitliche Stimmung die Technik und schliesslich die Bilder. Diese beeindrucken durch scheinbar detaillierte Genauigkeit, welche sich bei näherem Hinsehen in Linien und Flächen auflöst.

Sowohl als Maler, Fotograf, Autor & Illustrator mehrerer Bücher wie auch als Naturführer und Kreativ-Coach lädt Ueli Bieri ein, die Welt mit dankendem Herz und achtsamen Augen wahrzunehmen und sich von ihr beschenken zu lassen.

Ueli Bieri – Kursleiter, Künstler und Naturfreund

Mit einer grossen Leidenschaft für Kunst und Natur begleitet Ueli Bieri seit vielen Jahren Menschen auf kreative Entdeckungsreisen. Als Kursleiter für die Gilde Schweizer Bergmaler gibt er sein Wissen und seine Begeisterung für die Aquarellmalerei weiter. Im Juni 2025 leitet er einen besonderen Kurs im malerischen Mürren – eine Einladung, die Schönheit der Bergwelt künstlerisch einzufangen. Bereits seit über acht Jahren inspiriert Ueli Bieri als Kursleiter in der UNESCO Biosphäre Entlebuch zahlreiche Teilnehmer:innen. In seinen Kursen zu Nature Sketching und essbaren Wildpflanzen verbindet er gestalterische Techniken mit spannendem Hintergrundwissen über Tiere, Pflanzen und Landschaften. Seine Workshops laden dazu ein, die Natur mit allen Sinnen zu erleben und die eigene Kreativität spielerisch zu entfalten. Auch ein Herzensprojekt ist der Hike&Sketch Workshop. Als Autor der Bücher «entleBUCH» und «Nature Sketching» ist er selbst oft draussen unterwegs, wo seine Werke entstehen – direkt im Dialog mit der Natur und sein neuestes Buch «FACETTENreich um den Napf» (Mehr auf: www.kunstundbieri.ch) Seine pädagogische Basis liegt in seiner Zeit als Sekundarlehrer im Kanton Luzern, wo er über viele Jahre hinweg junge Menschen in ihrer Entwicklung begleitete – engagiert, herzlich und mit einem feinen Gespür für individuelle Stärken. Mit Ueli Bieri begegnet man einem Menschen, der Wissen, Können und Herzblut auf wunderbare Weise verbindet – und andere mit seiner Freude an Kunst und Natur ansteckt.



Skizze & Aquarell - Kurs mit Ueli Bieri

Alte Balken & Bäume

Montag 22. September bis
Freitag 26. September

im & rund ums Dorf Ernen Begegnungen mit (alten) Bäume faszinieren. Sie zu zeichnen und malen fordert heraus und schenkt lebendige Bilder. Bäume als uralte Bewohner der Erde lehren uns zu schauen und zu sehen. Ebenso wie alte Bäume mit ihren Runzeln und Falten erzählen alte (Holz-)Häuser zig Geschichten ... denen wir mit Stift & Pinsel zuhören dürfen. zu Gast im BerglandHof Ernen Sie wohnen in der angenehmen Atmosphäre eines besonderen Holzhauses, in welchem das natürliche Raumklima und der sanfte Duft des Holzes zum Wohlbefinden und dem Gefühl von Entspannung beitragen.

Themen / Inhalte

- Anleitung zum Skizzieren und Aquarellieren
- Verschiedene Skizzier- & Aquarelltechniken u.a. Alla Prima, Untermalung,
- Farben mischen
- monochrome Malerei, z.B. (k)eine Schwarz-Weiss-Malerei
- Baumform-, Blätter-, Rindenstruktur & Holzbalken, -Häuser Skizzen
- Baum- & Haus-Geschichte(n)
- Materialkunde

Kurskosten CHF 720.-

Alle weiteren Infos auf www.kunstundbieri.ch



Wir nehmen am Swiss Location Award® 2025 teil.

Das wichtigste Gütesiegel der Eventbranche Seit 2016 zeichnet der Swiss Location Award® in verschiedenen Kategorien die schönsten und besten Locations der Schweiz aus. Veranstalter*innen, Locationbesucher*innen sowie eine unabhängige Fachjury bewerten die nominierten Locations anhand verschiedener Kriterien. Je nachdem wie viele Gesamtpunkte die teilnehmenden Locations am Ende der Bewertungszeit erhalten haben, wird uns das Gütesiegel «Empfohlen», «Ausgezeichnet» oder «Herausragend» verliehen.

Während 1. - 31. Mai können Sie für uns abstimmen:





Restaurant ErnerGarten
 Bieutistrasse 10
 3995 Ernen
 027 527 10 00

ErnerGarten Table d'hôte -
 am Tisch des Gastgebers
 richtig gut essen und
 ein Stück Goms geniessen

Frühling und Sommer im ErnerGarten

Die neue Speisekarte ist da! Mit neuen Idee und Rezepten überrascht uns Marko und sein Team auch in diesem Frühjahr und Sommer.

Sharing is caring oder Meal-Sharing, also das Teilen von Essen, wird bei uns gelebt. Wie Daheim werden große Portionen in Töpfen und Schüsseln serviert, aus denen sich der ganze Tisch bedient. In Dr. Chapmans Buch «Die fünf Sprachen der Liebe beschreibt und «Das Geheimnis dauerhafter Liebe» als gemeinsames teilen von Essen ist ein «Geschenke erhalten» und «Hilfsbereitschaft» zeigen.



Grill Abende im Sommer unter der Pergola

Jeden Mittwoch laden wir euch zu einem genussvollen Grillabend unter unserer Pergola ein! Freut euch auf frisch gegrilltes Fleisch, eine große Auswahl an knackigen Salaten und natürlich auch leckere vegetarische Spezialitäten. Kommt vorbei, genießt das Sommerfeeling und lasst euch kulinarisch verwöhnen!



Apero, Feste und mehr...

Planen Sie ein Fest, möchten Sie etwas Spezielles?

Wir helfen bei der Planung, setzen Ihre Wünsche um und bringen die kreativen Speisen auch gerne zu Ihnen nach Hause. Die Firmung ihrer Tochter sollte die Farbe Gold haben, wir machen es möglich. Ihr Sohn feiert die 1. Kommunion und diese in blau, auch dies ist für uns kein Problem, denn auch die Torte wird in blau auf dem schön gedeckten, blau dekorierten Tisch serviert.

Ihr Hochzeitsapero unter unserer wundervollen, romantischen Pergola wird ein tolles Erlebnis für das Brautpaar und die Gäste.

Auch in traurigen Momenten schaffen wir für Ihre Trauerfeier eine dementsprechende Atmosphäre und begleiten Sie durch diesen schweren Tag.

Rufen Sie uns an und wir organisieren für Sie bleibende Erinnerungen.



Suchen Sie einen speziellen Ort für Ihren Vereinsausflug, Ihr Firmenseminar oder den Jahrgängerausflug? Gehen Sie mit dem Gärtner in den Garten und ernten Gemüse und Salate und bereiten Sie ihr Abendessen mit dem Koch zusammen zu. Oder darf es ein kleiner Ausritt auf den Maultieren auf die Alpe mit einem feinen Raclette sein - wir machen dies alles und vieles mehr möglich.