BERGLANDHOF
ERNEN





SalatBlatt

«Gastrotag»
ganz normal!

«Ausstellung»
Noch bis Ostern 2027

«Im Haus»
Yoga, TCM, Massage

«Glanzpunkte»
im Winter

«Manufaktur»
von Hand gemacht

Newsletter
Herbst Winter
2026 / 2027

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



Ein ganz «normaler» Gastrotag

Es ist die zweite Septemberwoche, 7 Uhr morgens. Während Laura sich um das Haus, die Blumen und das Frühstück kümmert, beginnt Valentins Tag bereits in der Küche des BerglandHofs. Im grossen Kippkocher setzt er mit Knochen und viel Gemüse einen kräftigen Wildfond an. Danach geht es hinaus, um reife Zwetschgen, Mirabellen und Renekloden zu lesen. Um 9 Uhr geniessen Laura und Valentin gemeinsam ihr Frühstück auf der Terrasse unter der Pergola. Ein kurzer, ruhiger Moment bei einer Tasse Tee, bevor der Tag richtig Fahrt aufnimmt.
Während Valentin das Küchenteam koordiniert, Bestellungen prüft und Lieferungen entgegennimmt, schreibt Laura die Tagesmenus, aktualisiert die Homepage und erstellt die Reservationsliste. Dazwischen beantwortet sie Anfragen für Gruppen und Caterings, gibt Gästen Auskunft zu den Zimmern und klärt mit Hausfee Olga die nächsten Anreisen. Um 11 Uhr trifft sich das Team zur kurzen Besprechung. Danach muss alles für den Mittagsservice bereitstehen. In der Küche laufen gleichzeitig bereits die Vorbereitungen für den Abend: Kuchen werden gebacken, Zwetschgen verarbeitet, das Lager gereinigt und frische Kräuter im kleinen Garten gepflückt. Am frühen Nachmittag präsentiert eine Winzerin ihre Weine und erzählt von ihrer Kellerei. Laura lässt ihr Fachwissen in die Weinkarte einfliessen, während Valentin die neue Speisekarte und die Herbstmenus zusammenstellt. Um 14.30 Uhr sitzt das Team endlich gemeinsam am Tisch. Nach einem feinen Mittagessen und einem Kaffee bleibt gelegentlich Zeit für eine kurze Pause auf der Terrasse oder einen kleinen Powernap. Dann geht es weiter. Laura bereitet den Service vor, füllt die Getränke auf und kontrolliert die Reservationen. Valentin stimmt die Küche auf den Abend ein: Wie viele Fleisch- und Vegi-Gerichte sind bestellt? Gibt es Unverträglichkeiten? Welche Speisen sind gluten- oder aktosefrei? Jeder kennt seine Aufgabe: Michi übernimmt die kalte Küche, Petr arbeitet an Valentins Seite. Um 17.30 Uhr wird es lebhaft. Musik erfüllt die Küche und sorgt für gute Laune. Um 18 Uhr kommen die ersten Gäste. Laura begrüsst sie herzlich, begleitet sie an ihre Tische und nimmt die Aperowünsche entgegen. Jeder neue Bon wird in der Küche laut vorgelesen und mit einem kräftigen «Jawohl!» bestätigt. Die ersten Teller der «Tour de jardin» verlassen die Küche, begleitet von feinem Sauerteigbrot von Artis aus Ried-Brig. Laura berät bei der Weinwahl, erzählt von Rebsorten, Kellereien und den besonderen Charakteren der Weine. Doch Gastfreundschaft bedeutet noch viel mehr: aufmerksam zuhören, Wünsche erkennen, Geschichten teilen und den Menschen einen schönen Abend schenken. In der Küche gleicht jeder Handgriff einer Choreografie. Mit Konzentration, Präzision und viel Liebe zum Detail werden die Teller angerichtet. Zwei bis drei Stunden lang arbeitet das ganze Team auf höchstem Niveau - immer mit einem gemeinsamen Ziel: glückliche Gäste. Gegen 22 Uhr verabschieden sich die Letzten. Wenn sie sagen, dass sie wiederkommen und den BerglandHof weiterempfehlen werden, ist das schönste Ziel erreicht. Nun wird aufgeräumt, abgewaschen und poliert. Die Kaffeemaschine, die Küche, die Geräte und die Böden werden gereinigt. Zum Abschluss gibt es einen letzten Kaffee oder ein kleines Bier und ein herzliches Dankeschön an das ganze Team um 23.30 Uhr verlassen alle müde, aber glücklich den BerglandHof. Ein ganz «normaler» Tag bei Laura, Valentin und ihrem Team - voller Genuss, Leidenschaft und gelebter Gastfreundschaft. Und morgen beginnt alles wieder von vorne. Langeweile und Müssiggang gibt es nicht!

Betriebsferien – Zeit für Neues

Vom 1. November bis und mit 17. Dezember gönnen wir uns eine kleine Verschnaufpause – und gleichzeitig wird hinter den Kulissen kräftig gearbeitet.
Neben den alljährlichen Arbeiten wie Generalreinigung, Inventar, Reparaturen sowie der Überarbeitung unserer Menü- und Weinkarte, stehen zahlreiche weitere Projekte auf dem Programm. Bestellungen werden vorbereitet, kommende Anlässe organisiert und viele kleine und grössere Ideen umgesetzt.
Auch digital und konzeptionell gibt es Neues: Unsere Homepage wird überarbeitet und mit der Übergabe des Landwirtschaftsbetriebs an Celine und Iwan vom Biohof Nessjermoos erhält auch die Seite «Hof» ein neues Gesicht.
Wir freuen uns ausserdem auf neue Hausprospekte in vier Sprachen, auf den Aufbau unserer BerglandHof Manufaktur und auf einen weiteren Entwicklungsschritt in unserer Küche: Aus der bisherigen Table d'hôte wird künftig eine À-la-carte-Karte.
Es gibt also einiges zu tun – und wir freuen uns darauf, wenn sich der BerglandHof am 18. Dezember wieder mit frischer Energie, neuen Ideen und vielen kleinen Überraschungen für euch öffnet.







Die Ausstellung von Heinz Zürcher

«Poetische und märchenhafte Landschaften von Aletsch, Fieschertal und Goms»

Im Gespräch mit dem Grafiker und Bühnenbildner Heinz Zürcher entspann sich vor zwei Jahren die Idee, seine Arbeiten dem Thema «Poetische und märchenhafte Landschaften von Aletsch, Fischertal und Goms» zu widmen, sich während seiner Erkundungstouren dem Typischen und Besonderen der Landschaft zu nähern und in seinen Aquarellen zu beschreiben. So entwickelten sich Tagebuchnotizen und Stimmungsbilder zu verschiedenen Jahreszeiten, waren es die üppigen, märchenhaften Weiden oder der leuchtende, terrassierte Herbstwald, der die Sicht freigab - allmählich entstand ein Gesamteindruck einer bezaubernden Landschaft und Architektur, neu empfunden und gesehen aus der Perspektive eines Menschen, dessen Sichtweise sehr durch das Licht seiner Heimat, der Schweiz, geprägt ist. So kann Farbigkeit sich ausschließlich in Blau Violett Tönungen abspielen, aber auch in den Farbnuancen von Sepia bis in leuchtendem Orange. Besondere Lichtverhältnisse setzen Kulturlandschaften, Flussauen und Architektur in Szene, sie werden Bühnenbild in der Inszenierung der Jahreszeiten. Das ist die Welt von Heinz Zürcher. Seit über 40 Jahren skizziert, illustriert und aquarelliert er mit großer Leidenschaft seine Eindrücke und Erlebnisse, immer einen kleinen Skizzenblock zur Hand, einen weichen Bleistift in der Hosentasche oder Farbstifte in der Jacke, je nach dem Moment, der ihn auf seinen Spaziergängen oder Wanderungen anspricht, wird eine Pause eingelegt und das Gesehene zu Papier gebracht. Seine Begabung wurde sein Beruf.

Betriebsferien und Öffnungszeiten

Betriebsferien im Herbst 2026

Montag, 2. November, bis Donnerstag, 17. Dezember

Winteröffnung 2026 / 27

Ab Freitag, 18. Dezember, sind wir wieder für Sie da. Wir begrüssen Sie um 17.00 Uhr herzlich zu unserem Adventsfenster mit einem feinen Apéro. Anschliessend haben wir bis und mit Sonntag, 3. Januar, durchgehend geöffnet.

Winterferien und nächste Öffnungszeiten 2027

Von Freitag, 22. Januar, bis und mit Sonntag, 21. Februar, sind wir ebenfalls durchgehend für Sie da.

Ostern 2027

Über Ostern öffnen wir von Freitag, 19. März, bis und mit Sonntag, 4. April, durchgehend.

Frühlingsferien 2027

Montag, 5. April, bis Dienstag, 4. Mai

Öffnungszeiten in der Zwischensaison 2027

Zwischen unseren Hauptöffnungszeiten gönnen wir uns gelegentlich eine kleine Pause. Deshalb bleibt unser Restaurant von Montag bis Donnerstag geschlossen. Bitte informieren Sie sich über unsere aktuellen Öffnungszeiten und weitere Neuigkeiten auf unserer Homepage: www.berglandhof.ch
Für Gruppenanfragen erreichen Sie uns unter 027 527 10 00.
Wir freuen uns, Sie hier im BerglandHof willkommen zu heissen!

Im Haus

YOGA MIT BITTEL KARIN

jeden Montag
18:00 Uhr bis 19:30 Uhr
come as you are · leave closer to your heart
Yoga, ceremonial Breathwork, Meditation, Retreats, Soundhealing, Reiki, Workshops, Thai Yoga Massage, Inner Dance, Cacao Ceremony and more…
Es findt auch Yin Yoga mit Hackbrett, mit Ephraim Salzmann, bei uns statt. Nächster Termin 6. Dezember 26;17:00 Uhr bis 18:30 Uhr
Anmeldung und Informaitonen:
info@mountainbliss.ch
Tel: 078 708 08 85

Für Ihr Wohlbefinden

TCM MIT MADELEINE JACCARD

Jeden Dienstag
«Für mich ist der Mensch ein komplexes Wesen, das zwischen Himmel und Erde von gestern nach morgen geht.»
Anmeldung und Informaitonen:
info@tcm-jaccard.ch
Tel: 079 784 96 62

MASSAGE MIT ASTRID GORSATT-WENGER

Jeden Mittwoch
«Was du geniesst von Tag zu Tag, das ist dein Reichtum»
Anmeldung und Informaitonen:
agorsatt@gmail.com
Tel. 079 362 57 59
Tel. 027 527 10 00 (BerglandHof)





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

Winter im BerglandHof - unsere Glanzpunkte

Wenn draussen die ersten Schneeflocken tanzen, die Tage kürzer werden und drinnen Kerzen für warmes Licht sorgen, beginnt bei uns die gemütlichste Zeit des Jahres. Wir freuen uns auf schöne Begegnungen, genussvolle Momente und kleine Traditionen, die den Winter im BerglandHof so besonders machen.

Adventsfenster – Freitag, 18. Dezember

Seit vielen Jahrzehnten organisiert Ernen Tourismus die stimmungsvollen Adventsfenster in Ernen, Mühlebach, Steinhaus und Ausserbinn. Auch wir öffnen in diesem Jahr wieder unser Adventsfenster und freuen uns sehr, wenn ihr am Freitag, 18. Dezember, um 17.00 Uhr bei uns vorbeischaut. Lasst euch von uns überraschen, geniesst einen feinen Apéro und stimmt gemeinsam mit uns auf die bevorstehende Weihnachtszeit ein.

Wir freuen uns auf euch!

Silvester – Donnerstag, 31. Dezember

Silvester im BerglandHof ist jedes Jahr ein ganz besonderer Abend.

Jedes Jahr bekommt unser Restaurant eine neue Farbe und damit eine ganz eigene Stimmung. Welche Farbe wird es wohl dieses Jahr? Lasst euch überraschen!

Wir beginnen den Abend um 18.00 Uhr mit einem Apéro und kleinen Snacks am Feuer auf der Terrasse des ErnerGartens. Anschliessend erwartet euch ein festliches mehrgängiges Gourmetmenü – auf Wunsch mit Weinbegleitung. Und natürlich gehören auch in diesem Jahr ein paar kleine Überraschungen dazu. Um Mitternacht stossen wir gemeinsam mit einem feinen Glas Champagner auf das neue Jahr an und lassen das alte Jahr gemütlich und festlich ausklingen. Sichert euch rechtzeitig euren Platz – wir freuen uns, mit euch ins neue Jahr zu feiern!

Osterbrunch – Sonntag, 29. März

Am Ostersonntag darf unsere schöne Tradition natürlich nicht fehlen: unser Osterbrunch im BerglandHof. Wir verwöhnen euch mit vielen regionalen Produkten, hausgemachten Köstlichkeiten, süssen Leckereien und feinen warmen Speisen. Ein gemütlicher Sonntag zum Schlemmen, Zusammensitzen, Plaudern und natürlich zum gemeinsamen Feiern von Ostern.

Wir freuen uns auf einen genussvollen Ostersonntag mit euch!

Unsere Manufaktur - mit Liebe von Hand gemacht

Das Wort Manufaktur stammt aus dem Lateinischen: manus bedeutet Hand und factura das Machen. Und genau das ist unser Verständnis von Handwerk: Mit viel Sorgfalt, Kreativität und Leidenschaft entstehen aus hochwertigen Zutaten besondere Köstlichkeiten, die unser Herzblut und unsere Verbundenheit mit der Natur widerspiegeln. Neben unseren bewährten Produkten wie hausgemachten Konfitüren, raffinierten Chutneys und aromatisch getrockneten Früchten erweitern wir unser Sortiment Schritt für Schritt. Neu werden auch verschiedene Liköre, fermentiertes Gemüse und Obst sowie süss-sauer eingelegte Spezialitäten in liebevoller Handarbeit hergestellt. Dabei lassen wir unserer Kreativität freien Lauf. Neue Ideen werden ausprobiert, spannende Geschmackskombinationen entdeckt und eigene Kreationen nach und nach entwickelt und umgesetzt. So darf unsere Manufaktur wachsen und sich immer wieder neu erfinden – ohne dabei ihre Wurzeln und die Freude am traditionellen Handwerk zu verlieren.

Auch unsere Produkte erhalten ein neues Kleid: Mit frischen Verpackungsideen und liebevoll gestalteten Etiketten möchten wir ihren besonderen Charakter unterstreichen und unsere Philosophie nach aussen tragen echte Handarbeit, natürliche Zutaten und viel Liebe zum Detail – das macht unsere Manufaktur aus. Und wir freuen uns darauf, Sie immer wieder mit neuen Köstlichkeiten zu überraschen!