

≡H≡O≡T≡E≡L≡

LANDGASTHOF



SCHÖNBÜHL

★ ★ ★

Landgasthof Schönbühl · B. & O. Gerber-Fuhrer
C. Eckert-Gerber / A. Kiener-Gerber
Alte Bernstrasse 11 · 3322 Schönbühl
Telefon 031 859 69 69 · Telefax 031 859 69 05
info@gasthof-schoenbuehl.ch · www.gasthof-schoenbuehl.ch
Restaurant am Mittwoch geschlossen

Frühjahr 2017

Auch aus Steinen,
die einem in den Weg gelegt werden,
kann man Schönes bauen.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

Ein nachdenklicher Spruch, aber mit einem wahren Kern! Wer immer positiv denkt, wird nur schwer verzweifeln. Und das fängt schon beim halbvollen Wasserglas an. Nicht ärgern, dass die Hälfte weg ist, sondern freuen, dass noch die Hälfte da ist.



Liebe Freunde & Gäste des Gasthofes

Am 1. Januar haben unsere Töchter die operative Leitung des Gasthofes Schönbühl übernommen. Das bedeutet nicht, dass meine Frau Brigitte und ich nun nicht mehr anwesend sein werden. Nein, wir haben festgestellt, dass die beiden Töchter die heutige Zeit besser spüren und so die idealen Entscheidungen treffen. Wir zwei werden selbstverständlich anwesend sein, wenn es Hochbetrieb gibt oder jemand abwesend ist.

Am 3. Februar hat unsere Tochter Andrea Daniel Kiener aus Schönbühl am Murtensee geheiratet. Es war ein wunderschöner Tag und wir wurden in der Taverna Romana in Hessigkofen verwöhnt.

Wir sind stolz im Juni Grosseletern werden zu dürfen. Dazu wünschen wir Andrea und Daniel alles Gute, Glück, Gesundheit und Wohlergehen. Passt auf euch auf! Wir sind für euch da.

Der Frühling kommt uns mit grossen Schritten entgegen. Meine Frau und ich durften Mitte März während zwei Wochen den Frühling in Andalusien geniessen. Es war herrlich wie die Mandelbäume bereits in voller Blüte standen.

Auch hier, zurück in der Schweiz, spüren wir, wie die Leute die Sonne geniessen und es sich auf der Terrasse gemütlich machen möchten. Auch unser Gärtli hinter dem Haus freut sich auf Ihren Besuch.

Wir sind bereit für die warmen Tage!



Auf was wir stolz sind

Anfangs März durften wir zum 21. Mal unser Leitbild mit allen Mitarbeitenden hier im Gasthof überarbeiten. Im Restaurant Bärendreck der Käserei Jumi in Boll wurden wir mit einem tollen Haus-Apéro empfangen und genossen anschliessend eine interessante Führung durch das ganze Gebäude. Das anschliessende Raclette mit herzhaftem Dessert wurde von unserem ganzen Team geschätzt und liess die Gasthof-Familie fernab von der Arbeit zusammen sein.

Lehrstellen

Bereits seit über 50 Jahren werden im Gasthof Lernende in den Bereichen Service, Küche und Hotelfach ausgebildet. Nebst der Familie Gerber-Eckert-Kiener sind viele Fachleute im Betrieb, die den jungen Leuten ihr Wissen mit Kompetenz, Geduld und Leidenschaft weitergeben.



Um den richtigen Beruf sowie den passenden Betrieb für die angehenden Lernenden zu finden, kann während einer Woche im Gasthof der «Wunschberuf» geschnuppert werden. In dieser Zeit erfährt der oder die Interessierte alles über den Beruf und man kann sich gegenseitig kennenlernen.

Rufen Sie uns unverbindlich an oder senden Sie uns direkt Ihre elektronische Schnupperbewerbung. Wir freuen uns auf Sie!



Für diesen Sommer sind bereits alle Stellen vergeben.

Für das Jahr **2018** haben wir noch folgende **Lehrstellen** offen:

- 1 Köchin oder Koch
- 1 Restaurationsfachfrau
- 1 Hotelfachfrau

Unsere Berufe sind interessant, abwechslungsreich, herausfordernd, sicher und empfehlenswert.



Spargelzeit - Wonnezeit - Erdbeerzeit

Der **Gemüsespargel** oder auch **Gemeiner Spargel** ist eine von ca. 220 Arten aus der Gattung der Spargeln. Umgangssprachlich wird er meist kurz **Spargel** genannt. Gegessen werden die jungen Triebe.

Die Heimat des Gemüsespargels sind die warmen und gemässigten Regionen in Süd- und Mitteleuropa sowie Vorderasien. Er wird in verschiedenen Kulturen als Gemüsepflanze kultiviert. Spargeln enthalten neben Wasser vor allem Eiweiss, Asparaginsäure, reichlich Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Der Spargel ist damit eine der nährstoffhaltigsten Gemüsesorten. Es lebe der Frühling, es lebe also der grüne und weisse **Spargel**. Er ist gesund, bekömmlich, und entschlackend. Ausserdem bietet er Gewähr für wohltuende und bewusste Ernährung und ist nur bis Anfang Juni frisch erhältlich.



Unser aktuelles Angebot

Direkt aus der Region (aus Grafenried sowie Bangerten) servieren wir Ihnen die Spargeln in phantasievollen Variationen:

Die Kombination Spargel mit **Fisch** oder **Fleisch** wird Sie auch dieses Jahr begeistern! Unsere gluschtigen Gerichte sind beispielsweise: Lauwarmer Spargel-Datteltomaten-Salat mit hausgebeiztem Graved Lachs, gebratene Perlhuhnbrust an einem Kräuterjus gefüllt mit Frischkäse und Sommertrüffel, das Duett von sautiertem Zander und feinen Riesenkrevetten oder ein sämiges Spargel-Morchel-Risotto mit Belper Knolle. Für den süssen Gluscht verführen wir Sie mit einer leichten Rhabarber-Quarkcreme, einem Romanoff-Körbli, unserem hausgemachten Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù oder einem sommerlichen Erdbeersturm.

Die aktuellen **Flaschenweine im Offenaus-schank** wie der **«Sauvignon blanc»**, der **Rosé aus der Provence**, der **Yvorne «La Bastide»** vom Genfersee, der aromatische **«Pic Saint Loup»** aus Südfrankreich, der fruchtige **«Primitivo»** aus Mandurien oder der **«Marqués de Burgos»** aus dem Ribera del Duero sind auch dieses Jahr durch die beiden Töchter zusammen mit dem Weinfachmann Peter Müller der Firma Obrist ausgesucht worden.



Gerber Menu

*Lauwarmer Spargel-Datteltomaten-Salat
an Balsamicodressing
auf einem Rucicola-Bett
dazu hausgebeizter Graved Lachs*

—•••—
*Sämige Spargelcremesuppe
mit seiner Einlage und Croûtons*

—•••—
*Zartes Schweinsfilet mit einer
Bärlauchkruste und Portweinjus
dazu neue Bratkartoffeln und
buntes Saisongemüse*

—•••—
*Aromatischer Käseteller
von der Käserei «Jumi» aus Boll*

—•••—
*Süsse Rhabarber-Quarkcreme
mit Erdbeer-Minze-Ragout*

*

Herzlich Willkommen im
Gasthof Schönbühl!
Ihre Familien B. & O. Gerber-Fuhrer,
C. Eckert-Gerber, A. Kiener-Gerber
sowie Mitarbeiterinnen & Mitarbeiter

