

**Bio-Brunch
zum 1. August**

in Obstalden

Berggasthaus Hüttenberg
Fam. Steffi Ackermann-Alt
Hüttenberg
8758 Obstalden



1. August 2011

von 9.30 – 13 Uhr

Bäuerlicher Bio-Brunch zum 1. August

Milch, Butter, Confi, Backwaren
Müesli, Joghurt, Quark
Rösti mit Spiegelei
Käse- und Fleischplatte
Café, Tee und Jus

Preis: Fr. 25.– bis Fr. 30.–
für Kinder reduzierter Preis



Alle Produkte und Zutaten stammen aus biologischem Anbau, viele davon vom eigenen Betrieb, mindestens die Hälfte aus der Region.

Anmeldung erwünscht unter
Tel. 055 614 13 63

**Im Elggis luegt mä uf d’Natur,
drum gits Fleisch vum Bio-Puur**

in Netstal

Gasthof Elggis
Leo Häfeli
Oberlanggüetli 1
8754 Netstal
www.elggis.ch

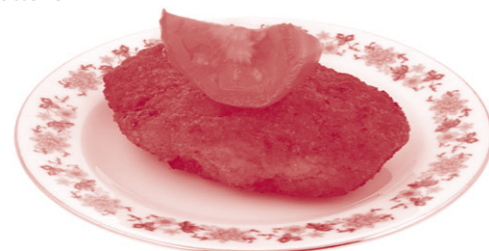
1. – 31. August 2011

täglich ab 11 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag
1. August geöffnet

Angebot

Diverse Fitnessteller mit Kalb-, Rind-, Schwein- und Lammfleisch aus Glarner Biobetrieben mit Kartoffeln oder Teigwaren

Frische Saison-Salatteller
Bergkäse
Mostbröckli



Hauptprodukte wie Fleisch, Gemüse, Salate und Beilagen stammen aus biologischem Anbau, mindestens die Hälfte aus der Region.

Anmeldung erwünscht unter
Tel. 055 640 25 55 oder info@elggis.ch

**Bio – logisch, hoch
über dem Alltag**

in Braunwald

Alexander’s Tödblick
Restaurant Braunwalderstube
Familie Stuber
8784 Braunwald
www.toediblick.ch



15. – 21. August 2011

täglich durchgehend

Angebot

Ein reiches Angebot an saisongerechtem Selbstgemachtem, mit südlichem Flair

Verschiedene Hauptgerichte zwischen
Fr. 20.– und 45.–
Zvieriplättli
Desserts
Bioweine
Biologisch angebauter Loseblatt-Tee



Alle Produkte und Zutaten stammen aus biologischem Anbau, mindestens die Hälfte aus der Region.

Anmeldung nicht notwendig
bei Tischreservation wählen Sie Tel. 055 653 63 63
oder schreiben an toediblick@bluewin.ch

**Bio-Gastro-Tage 2011
im Überblick**

12. – 31. Mai
Hotel Stadthof, Glarus
Ggesund und zwäg mit Bio uf em Wäg

1. – 30. Juni
Gasthaus Richisau, Klöntal
Ein einfach feiner Kraftort im Glarnerland

12. und 19. Juni
4. und 11. September
Seminarhotel Lihn, Filzbach
Büfett-Vergnügen am Sonntag

1. August
Berggasthaus Hüttenberg, Obstalden
Bio-Brunch

1. – 31. August
Gasthof Elggis, Netstal
Us dr Natur – Fleisch vum Biopuur

15. – 21. August
Alexander’s Tödblick, Braunwald
Bio – logisch hoch über dem Alltag



Teilprojekt
alpinavera 

Bio-Gastro-Tage 2011

biologisch und regional

Bio-Gastro-Tage 2011 in Glarner Gaststätten Biologisch UND regional

Diesem hohen Anspruch versuchen diesen Sommer sechs Gastrobetriebe im Glarnerland gerecht zu werden. Sie bieten während rund 100 Tagen Biomenüs von besonderer Qualität an. Die Zutaten liefern nicht Gastro-Grosshändler, sondern grösstenteils Biobetriebe der alpinen Regionen Glarus, Graubünden und Uri. Einige Restaurants setzen ganz auf biologisch, andere beschaffen zumindest die Hauptkomponenten wie Fleisch, Kartoffeln und Salate aus biologischem Anbau.

Es gilt der Grundsatz «biologisch, saisonal und regional». Wer im Glarnerland nicht nur frische Bergluft, sondern auch feine, gesunde Gerichte geniessen will, besucht zwischen Mai und September eines der teilnehmenden Restaurants. Profitieren auch Sie von diesem Angebot.

Ä guätä mitänand im schüüne Glarnerland!



Die Bio-Gastro-Tage werden von Bio Glarus, dem Verein der Glarner Biobäuerinnen und -bauern, organisiert und sind ein Teilprojekt der Vermarktungsplattform alpinavera. Ziel ist es, das Angebot biologischer und regionaler Produkte aus dem Berggebiet in der Gastronomie zu fördern.

Unter www.alpinavera.ch finden Sie eine Palette regionaler Produkte aus den Bergregionen Glarus, Graubünden und Uri.

Unter www.naturzentrumglarnerland.ch finden Sie die Direktvermarkterliste von Bio Glarus.

Kontaktstelle Sekretariat Bio Glarus:
Barbara Sulzer, Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis
Tel. 055 622 39 21, barbara.sulzer@zalp.ch

Bio das ganze Jahr über Wo werden Bioprodukte angeboten?

Fleisch aus der Region:

Jakob Zentner, Elm, T. 055 642 21 26 → *Rind/Gitzi*
Andre Siegenthaler, Engi, T. 055 642 25 20 → *Rind/Gitzi*
Maya Rast, Rüti, T. 055 644 41 00 → *Rind*
Balz Schuler, Braunwald, T. 055 643 21 18 → *Rind*
Fredy Kyburz, Diesbach, T. 055 643 25 51 → *Rind/Most*
Martin Lehmann, Schwanden, T. 055 644 36 41 → *Gitzi*
Kurt Zwicky, Netstal, T. 055 640 15 76 → *Gitzi/Lamm*
Thomas Hefti, Linthal, T. 055 643 10 59 → *Alpschwein*
Josef Bamert, Tuggen, T. 055 445 14 58, → *Rind/Schwein*
Bio-Metzgerei Hug, Schwanden, T. 055 644 11 37

Milchprodukte aus der Region:

Hof-Käserei Ruedi Luchsinger, Haslen, T. 079 286 46 90
M. Lehmann, Schwanden, T. 055 644 36 41 → *Geisskäse*
Thomas Hefti, Linthal, T. 055 643 10 59 → *Alpkäse*
Käserei Paul Hug, Maseltrangen, Rufi, T. 055 615 11 52

Gemüse / Früchte / Süssmost aus der Region:

Fredy Jud, Benken, T. 055 283 16 64 → *Gemüse/Früchte*
Maya Rast, Rüti, T. 055 644 41 00 → *Gemüse/Beeren*
Mariann Nauer, Glarus, T. 055 410 64 13 → *Gemüse/Salat*
Menzihuus, Filzbach, T. 055 614 16 14 → *Gemüse*
Hans Glaus, Benken, T. 055 283 01 16 → *Süssmost*

Wochenmarkt Glarus: → jeweils Samstag 8–12 Uhr

Fachgeschäfte:

Bioladen Ulme, Glarus, T. 055 640 10 22 → *Allgemeines*
claro+WWF, Glarus, T. 055 640 60 88 → *Diverses*
Acherschöllä, Ziegelbrücke, T. 055 610 20 18 → *Mehl*
winmärt, Filzbach, T. 055 614 11 83 → *Allgemeines*

Internet:

www.knospehof.ch
www.bio-suisse.ch/de/produktsuche.php
www.alpinavera.ch
www.naturzentrumglarnerland.ch → *Direktvermarkter*

Gsund und zwäg mit Bio uf em Wäg



12. – 31. Mai 2011

jeweils von 11–14 Uhr und 18–22 Uhr
warme Küche
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Angebot

*Alles was uns der Mai bietet
von der Vorspeise
bis zum Dessert*



Alle Produkte und Zutaten
stammen aus biologischem Anbau,
mindestens die Hälfte aus der Region.

Anmeldung nicht notwendig

Tischreservation unter Tel. 055 640 63 66
oder info@hotelstadthof.ch

Ein einfach feiner Kraftort im Glarnerland

in Glarus

Hotel Stadthof
Michaela Eberhard
Kirchweg 2
8750 Glarus
www.hotelstadthof.ch

im Klöntal

Gasthaus Richisau
Dana Zumr
Richisauerstrasse 106
8750 Klöntal
www.gasthaus-richisau.ch



1. – 30. Juni 2011

jeweils ab 9.30 Uhr geöffnet
sieben Tage pro Woche

Angebot

*Täglich wechselndes Menu mit Fleisch
und vegetarisches Menu
Tagesdessert und Kuchen
Kalte Teller
Sonntagsbraten*

Alle Produkte und Zutaten
stammen aus biologischem Anbau,
mindestens die Hälfte aus der Region.

Anmeldung unter

Tel. 055 640 10 85
oder info@gasthaus-richisau.ch



Natürlich genossen im Restaurant.

12. und 19. Juni sowie 4. und 11. September 2011

Sonntag Mittagsbüffet
jeweils von 12–14 Uhr

Angebot

*Geniessen Sie das neue Seminarhotel Lihn und seine
kulinarische Seite. Seit 2010 ist das Lihn neben dem
Goût Mieux-Label auch mit dem alpinavera-Label aus-
gezeichnet für noch mehr Produkte aus der Region.*

Preise:

*Erwachsene Fr. 28.–
Kinder bis 12 Jahre Fr. 12.–*



Alle Produkte und Zutaten stammen
aus biologischem Anbau,
mindestens die Hälfte aus der Region.

Anmeldung jeweils bis Samstag 12 Uhr

Tel. 055 614 64 64 oder info@lihn.ch