

ARVENBÜELER POST

Zeitschrift für alle, die die Ruhe hören wollen



Schlimm – aber nicht so schlimm! Nichts ist so schlimm, dass **Barbara Rüedi** nicht etwas Positives darin sieht. «Je schneller ich neue Situationen annehme, desto schneller kann ich für mich eine stimmige Entscheidung treffen und die Richtung neu bestimmen.»

Editorial

Liebe Gäste

Eine sehr schwierige Zeit – wir alle sind davon stark oder weniger stark betroffen. Im Stundentakt werden neue Hiobsbotschaften verkündet. Das macht Angst, raubt die Zuversicht und lähmt einem in seinem Tun!

Ohne, dass ich das Virus Covid-19 negieren will, finde ich trotzdem, dass die Realität doch etwas weniger dramatisch ist, als sie von den Medien dargestellt wird. Unbestritten, das Corona-Virus ist höchst ansteckend und Risikogruppen sind sehr gefährdet. Das Virus selbst ist aber nicht so gefährlich, wie uns weisgemacht wird. Mit einem gesunden Immunsystem verkräftet man dieses Virus problemlos. Und zu einem gesunden Immunsystem kann jeder selbst viel beitragen. Viel frisches Obst und Gemüse, Kräuter und auch Honig stärken das Immunsystem. Aber auch viel frische Luft und Sonnenstrahlen leisten einen enormen Beitrag dazu. Unser Körper ist ein Wunder und er ist generell auf Gesundheit programmiert. Wenn ihm die richtigen Betriebsstoffe zugeführt werden, kann er alles heilen. Ich wünsche mir, dass Sie sich von den medialen Berichten nicht runterziehen lassen. Hören Sie auf Ihr Bauchgefühl und übernehmen Sie Selbstverantwortung. Relativieren Sie die Nachrichten und hinterfragen Sie!

Herzlichst Ihre

Barbara Rüedi
barbara.ruedi@arvenbuel.ch

Die Begeisterung der kleinen Gäste

Ein Dankeschön das berührt!

Die achtjährige Enya war bereits zum dritten Mal mit ihren Eltern und ihrem Bruder im Arvenbüel in den Wintersportferien. Beim Abschied überreichte sie der Chefin vom Hotel Arvenbüel persönlich einen kleinen, handgeschriebenen Brief.

Speziell im Winter gibt es sehr viele Familien mit Kindern im Hotel Arvenbüel. Wer das Paradies Amden mit der tollen Skischule einmal entdeckt hat, geht nicht mehr so schnell von hier fort. Die Kinder fühlen sich extrem wohl, ob in der Skischule, auf der Skipiste oder im Hotel. Überall sind sie herzlich willkommen und werden gut betreut. Und wenn's den Kindern gefällt, haben auch die Eltern entspannte Ferien.

Damit ein Generationenwechsel bei den Gästen stattfinden kann, ist es wichtig, dass sich auch die Kleinen wohl fühlen. Denn die Emotionen, die sie mit einem Ort verbinden, werden sie ihr Leben lang begleiten. Irgendwann haben sie eigene Kinder. Dann werden sie sich an ihre persönliche Kindheit zurück erinnern und an ihre Lieblingsorte zurückkehren. Die Familie Rüedi im Hotel Arvenbüel führt das Haus selbst bereits in der dritten Generation. «Viele Kinder, mit denen ich früher gespielt habe, kommen heute mit ihren eigenen Kindern wieder nach Amden», erzählt die heutige Geschäftsleiterin Barbara Rüedi. «Sie waren Gäste von meinen Eltern». Damit dieser Kreislauf heute funktioniert, musste jede Generation zu jeder Zeit ihr Bestes geben. Und das tat sie auch.

Zufriedenheit

Erste Priorität im Tun und Handeln hat immer die Zufriedenheit der Gäste. Im Arvenbüel versucht man, jeden Wunsch zu erfüllen, denn wenn die Gäste glücklich sind, kommen sie auch wieder zurück. Davon lebt das kleine Familienunternehmen am Ende der Strasse. Ein faires



Zufriedene und glückliche Gäste sind das oberste Ziel im Hotel Arvenbüel. Wenn sich schon die ganz kleinen Gäste wohl fühlen, dann ist das die beste Voraussetzung, dass der Generationenwechsel bei den Gästen stattfinden kann. Zwischenzeitig kennt man im Hotel Arvenbüel von vielen Familien drei Generationen. Für die Familie Rüedi, welche das Arvenbüel auch bereits in der dritten Generation führt, gibt es wohl kaum eine grössere Bestätigung, dass sie alles richtig gemacht hat.

Preis-Leistungsverhältnis, die stets hohe Qualität der Speisen und freundliche Mitarbeiter sind wichtige Grundsätze für die Existenz auf 1256 m ü. M. Um sich von den Mitbewerbern abzuheben, wird im Arvenbüel alles von Grund auf hausgemacht. Die Gäste fahren an ein paar hundert Restaurants vorbei und nehmen die kurvige Bergstrasse in Kauf, um sich hier oben kulinarisch verwöhnen zu lassen. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Gast eine Bratwurst nach Grossvater Rüedi's Rezept mit hausgemachter Zwiebelsauce und einer feinen, goldbraun gebratenen Butterrösti bestellt oder sich am Gourmet-Abend von einem Menü der Extraklasse in 9 Gängen verzaubern lässt. Alles wird im Haus frisch produziert. Immer wieder wird auch Neues ausprobiert. So gibt es inzwischen auf der Speisekarte den hausgeräucherten Schinken. Der Räucherofen von Stefan Berger steht hinter dem Haus. Er konnte ihn günstig erwerben und hat ihn selbst wieder in Stand gestellt und ihm ein hübsches Äusseres verpasst. Da-

drin gibt es genügend Platz für ein paar Schweinsnierstücke, die einen feinen rauchigen Geschmack bekommen sollen.

Verkauf über die Gasse

Einige der hausgemachten Köstlichkeiten sind im Verkauf über die Gasse erhältlich. Das heisst, die Produkte können aus der Vitrine für zu Hause gekauft werden. Der Zwetschgenkuchen ist schon seit Jahrzehnten ein beliebtes Mitbringsel oder für den spontanen Besuch zum Kaffee eine süsse Versuchung. Nun sind aber viele andere Produkte erhältlich. Leichte sommerliche Gerichte lassen sich mit dem hausgebeizten und hausgeräucherten Lachs kreieren. Auf Seite 4 steht das Rezept für eine tolle Beilage. Zu einer Flasche Wein zum Aperio auf dem Balkon passt der Rauchsinken hervorragend. Suchen Sie nach einer feinen Abwechslung beim Frühstück? Konfitüren aus verschiedenen Früchten sind ebenfalls im Angebot. Sie sind auch ein tolles Geschenk für die Daheimgebliebenen. Chutneys, der Holunderblütensirup oder der

momentan ausserordentlich beliebte Ingwer-Shot sind weitere Produkte in der Verkaufsvitrine. Bei allen Produkten gilt: «äs hät so lang's hät». Natürlich können Produkte auch vorbestellt werden. Wer am Vorabend anruft, kann am Morgen ein frisches Hausbrot, ein körniges Hirtenbrot, den ultraweichen Brioche-Zopf oder ein feines Früchtebrot abholen. Selbstverständlich sind im Arvenbüel auch alle Brote hausgemacht. Die Leckereien aus Arvenbüel's Küche begeistern nicht nur die Hotel- und Restaurantgäste. Auch Seminar Teilnehmer schwärmen vom Essen und fühlen sich in dieser ruhigen Umgebung wohl. Die gute Energie unterstützt jedes Seminar und steigert die Aufnahme-fähigkeit der Teilnehmer. Die hohe Schwingung der Energie fördert die Kreativität jedes einzelnen und erhöht damit den Lerneffekt. Asiatische Feng Shui Berater haben schon vor einigen Jahren bestätigt, dass Amden ein Ort mit viel Kraft – eben ein Kraftort ist. Hier lassen sich erfolgreiche Seminare und Tagungen abhalten.

In dieser Ausgabe finden Sie:

Seite 2

- Chapf – der Spazierweg für Geniesser
- Auf die Barrierefreiheit legte man beim Umbau 1984 grossen Wert

Seite 3

- Alles was Sie nicht verpassen sollten: Anlässe und Angebote

Seite 4

- Ammler Bio-Kalbfeisch Wochen
- Kultstatus: Der Holzkohlengrill im Arvenbüel
- Hausrezept: Zucchini-Carpaccio

Sei bitte auch Du die Veränderung, die Du in dieser Welt sehen möchtest.
(Mahatma Gandhi)

Ein Aussichtspunkt wie kaum ein anderer

Chapf – der Spazierweg für Geniesser

Vom Arvenbüel führt ein durchgehend geteertes Strässchen bis zum Aussichtspunkt Chapf. Der Weg schlängelt sich ohne grössere Höhenunterschiede vorbei an Chalets und Ferienhäusern. Es ist ein beliebter Spazierweg, denn die beeindruckende Aussicht erreicht man schon nach 20 Minuten.



Der Ausblick vom Chapf ist atemberaubend. Ein ca. 20-minütiger Spaziergang auf einem durchgehend geteerten Strässchen und ohne grössere Höhenunterschiede führt ab Arvenbüel zu diesem wunderbaren Aussichtspunkt. Sitzbänke laden auf dem Weg und beim Chapf zum Verweilen ein und auch eine öffentliche Toilette gibt es kurz vor dem Aussichtspunkt.

Die letzten etwa 100 Meter sind auf einem Kiesweg zu gehen. Auf dem Aussichtspunkt angekommen, erwartet einem eine spektakuläre Rundschau. Die Glarner Alpen mit den markantesten Bergen Mürtschenstock, Rautispitz und dem Glärnisch mit seinem berühmten Vrenelisgärtli, bilden ein prächtiges Panorama. Die westliche und südliche Seite von Amden ist von hier aus schön zu sehen. Auf der gegenüberliegenden Seite liegt der Kerenzerberg mit Filzbach und Obstalden. Fast senkrecht unterhalb liegt der

fjordähnliche Walensee. Gut zu sehen ist die Halbinsel Betlis mit seiner Burgruine Strahlegg. Im Westen sind Teile der Linthebene sowie des Glarnerlands zu sichten.

Auf dem grossen Felsvorsprung über dem Walensee auf 1290 müM ist die Aussicht überwältigend. Mit der Vielfalt von Bergen, Fels, See und Dörfern ist dieser Aussichtspunkt immer einen Besuch wert. Der Anblick ändert sich enorm mit den wechselnden Jahreszeiten. Spektakulär ist das Nebelmeer, das im Herbst und Winter oft zwischen See und Chapf liegt. Wohl kaum jemand käme bei diesem atemberaubenden Ausblick auf den Gedanken, dass ein paar hundert Meter, direkt unter seinen Füßen, eines der grössten unterirdischen Flusssysteme erforscht wird. Die dazugehörigen Seerenbachfälle bilden eine Kaskade

von drei Wasserfällen mit einer Gesamthöhe von 585 m und gehören damit zu den höchsten Wasserfällen Europas. Lesen Sie dazu den Beitrag in der Ausgabe Nr. 43. Über das Vrenelisgärtli gibt es mehrere Sagen. Eine besagt: «Eine junge Frau, Verena mit Namen, wollte einst auf dem Gipfel des Glärnisch einen Garten anlegen. «Das ist Gott versucht!», warnten die Leute im Tal. Verena aber sagte: «Ob's dem Herrgott gefällt oder nicht – jetzt steig' ich erst recht hinauf!» Über den Kopf stülpte sie einen kupfernen Sennenkessel, damit sie nicht nass werde, wenn es schneie. Als sie aber oben ankam, da schneite es so heftig, dass der Kessel schwer wurde und sie ihn nicht mehr vom Kopf heben konnte. Die Last drückte Verena zu Boden, und der Schnee deckte sie zu. Seither nennen die Leute das viereckige Schneefeld auf dem Gipfel des Glärnisch

«Vrenelisgärtli». So geht die Sage des Vreneli, zitiert nach der üppigen und lesenswerten Geschichtensammlung des jahrzehntelangen Wahlglarner Emil Zopfi. Amden ist mit 43 km² flächenmässig eine der grössten Gemeinden im Kanton St. Gallen. Vom Chapf aus kann man den tiefsten Punkt am See mit 421 müM und den höchsten Punkt auf dem Leistkamm mit 2101 müM gut sehen. Die Gemeinde Amden besteht aus vier Teilen: Dorf (900 müM), Arvenbüel (1250 müM), Fli (430 müM) und Betlis (430 müM). In der Gemeinde gibt es einen Kindergarten, die Primarschule und die Realschule. Die Oberstufe wird auf die Gemeinden Amden und Weesen verteilt. Die Sekundarschüler von Amden müssen nach Weesen und die Weesner Realschüler gehen nach Amden zur Schule.



Feedback-Karte

Teilen Sie Ihre Gedanken zu der Gästezeitung mit uns und nehmen Sie gleichzeitig teil an der Verlosung für 2 Übernachtungen inkl. Halbpension

Ich finde, dass _____

Name und Adresse nicht vergessen und einsenden an die Redaktion: «Die Arvenbüeler Post», Arvenbüelstrasse 47, 8873 Amden

Vor- & Nachname: _____

Adresse: _____

PLZ, Ort: _____

Impressum

Herausgeber: Hotel Arvenbüel
Arvenbüelstrasse 47, CH-8873 Amden
Tel. +41 (0)55 611 60 10

Redaktion: «Die Arvenbüeler Post»
Barbara Rüedi
Arvenbüelstrasse 47, CH-8873 Amden
Tel. +41 (0)55 611 60 10
barbara.ruedi@arvenbuel.ch
www.arvenbuel.ch

Auflage: 4'500 Exemplare
Erscheinung: 2x jährlich Sommer/Herbst und Winter
Druckerei: Rüesch AG, Rheineck

Gratis-Abonnemente können direkt bei der Redaktion bestellt werden.

Auch für Gäste mit Rollator oder Rollstuhl gut erreichbar

Auf die Barrierefreiheit legte man beim Umbau 1984 grossen Wert

Das Restaurant Arvenbüel ist vom Parkplatz bis zu den Toiletten stufenlos und auch für Gäste mit Gehbehinderung, Rollator oder Rollstuhl gut erreichbar.

Bereits vor 36 Jahren war es dem Seniorchef André Rüedi wichtig, dass er beim Um- und Neubau des Hotels die Barrierefreiheit berücksichtigte. Entgegen der Meinungen der Architekten wollte er unbedingt eine rollstuhltaugliche Toilette bauen.

Im ehemaligen Betrieb, der durch den Grossvater Albert Rüedi 1954 erbaut wurde, gab es drei Stufen von der Terrasse ins Restaurant und die Toilettentüren waren nicht breit genug für einen Rollstuhl. Dies führte immer wieder zu Problemen. Somit war es für André Rüedi klar, als er 1984 umbaute, dass er darauf achtete. Heute ist die Barrierefreiheit ein grosses Thema. Vieles wurde inzwischen behördlich reguliert und die Anforderungen bei einem Neubau sind enorm und müssen eingehalten werden. Mit der immer älter werdenden Gesellschaft und der zunehmenden



Die Invalidentoiletten werden nicht nur von Gästen mit Rollstuhl sehr geschätzt. Auch Gäste, die nicht so gut zu Fuss sind, freuen sich, wenn sie keine Treppen steigen müssen. Für Carunternehmer ist es ein wichtiges Kriterium, wie die Toiletten sind. Für sie spielt aber auch der Parkplatz eine Rolle. Beides stimmt im Arvenbüel. Darum finden auch so viele Carreisen den Weg bis ganz nach oben.

Mobilität gibt es auch im Arvenbüel immer mehr Gäste, die die ebenerdigen Toiletten sehr schätzen. Für Carunternehmer sind die Invalidentoiletten ein wichtiges Kriterium, ob sie ein Restaurant berücksichtigen können oder nicht. In den letzten Jahren haben immer häufiger

auch neue Reiseunternehmen das Restaurant Arvenbüel entdeckt und schätzen gelernt. „Wir haben inzwischen sehr viel Erfahrung und dürfen mit Stolz sagen, dass wir in einem sehr grossen Umkreis für Gruppenausflügler, Vereine, Seniorentreffen, Carreisen oder sonstige Gruppengäste die erste Adresse sind“ freut sich die heutige Geschäftsleiterin Barbara Rüedi. „Bei uns werden diese Gäste genauso gut bedient wie die Individualgäste. Wir machen keinen Unterschied. Auch das Essen ist ebenfalls gleich frisch und alles ist hausgemacht.“ Das bestätigen auch die unzähligen Gäste, die schon das Vergnügen hatten, mit einer organisierten Tour nach Amden ins Arvenbüel zu kommen. Das Pünktchen auf dem I macht jeweils noch die Verabschiedung, wenn die ganze Brigade dem Car Adieu winkt. „Wir haben so viele tolle Reaktionen darauf“ freut sich Barbara Rüedi.



Alles, was Sie nicht verpassen sollten...

Anlässe und Angebote

Sommer-Saison-Start

- ✓ ab Samstag, 25. April 2020 sind wir gestärkt wieder für Sie da
- ✓ Montag Ruhetag ausser Pfingstmontag

Biker-Büel – DER Töff-Treff im Arvenbüel

- ✓ **Jeden** Donnerstag von Mai bis September, ab 18.00 Uhr
- ✓ bei schönem Wetter draussen auf der Terrasse
- ✓ der legendäre, hausgemachte **Big-Büel-Burger** mit 250 gr Fleisch vom Holzkohlengrill bei gutem Wetter, sonst von der Küche

Ammler Bio-Kalbfleisch Wochen

- ✓ ab Dienstag, 2. Juni 2020
- ✓ ein ganzes Ammler Bio-Kalb vom Hof von Michi Thoma und Anita Jöhl
- ✓ regelmässig angepasste Speisekarte
- ✓ mindestens fünf verschiedene Hauptgänge und Vorspeisen
- ✓ fast vergessene Gerichte wie Kutteln, Nieren oder Kalbskopf
- ✓ „äs hät so lang's hät“
- ✓ Liebhaber von speziellen Gerichten können auch vorreservieren
- ✓ lesen Sie dazu den Beitrag auf Seite 4 in dieser Ausgabe

Blaskapelle Zimmerberg

- ✓ Sonntag, 7. Juni 2020, ab 14.30 Uhr
- ✓ nur bei guter Witterung
- ✓ auf der sonnigen Terrasse mit atemberaubendem Panoramablick
- ✓ kein Eintritt – kein Konsumationszuschlag

Zigerhorns – Die Glarner Dixie-Band

- ✓ Freitag, 19. Juni 2020, ab 19.30 Uhr
- ✓ Mitreissender Dixieland, Swing, Evergreens und Blues
- ✓ bei gutem Wetter auf der schönen Terrasse – sonst drinnen
- ✓ Warme Küche ab 18.00 Uhr – Eintritt CHF 15.00

Ein Abend der Extraklasse

- ✓ Samstag, 4. Juli 2020
- ✓ Apéro ab 18.00 Uhr mit hausgemachten Häppchen
- ✓ Kulinarische Köstlichkeiten in mehreren, kleinen Gängen
- ✓ Stefan Berger's ganz persönliche Kreationen
- ✓ auserlesene Weine zu jedem Gang einzeln abgestimmt
- ✓ maximal 30 Personen für eine ganz persönliche Note
- ✓ Lesen Sie dazu den Bericht in der Ausgabe Nr. 53, Seite 4

5. US Car & Bike Ride nach Amden

- ✓ Samstag, 11. Juli 2020, ab 14.00 Uhr Festwirtschaft
- ✓ 16.00 Uhr Start US Car & Bike Ride ab Weesen Bahnhof
- ✓ nur bei guter Witterung – Entscheid am Mittwoch, 8. Juli 2020
- ✓ organisiert durch Amden-tönt.ch

1. August-Feier

- ✓ Samstag, 1. August 2020, ab 18.30 Uhr
- ✓ Unterhaltung mit dem «Echo vom Horben»
- ✓ grosses Salatbuffet mit vielen knackigen Gemüse- und Blattsalaten
- ✓ verschiedene, saftige Braten vom Holzkohlengrill mit feinen Beilagen
- ✓ bei guter Witterung – Feuerwerk nach 22.00 Uhr
- ✓ CHF 59.50 pro Person à Discrétion

Summer Night Party mit Pepi Hug und seiner "Firewall"

- ✓ Freitag, 7. August 2020, ab 20.00 Uhr – bei jeder Witterung
- ✓ mit Special Guest «Fiddlin Martin Gugger»
- ✓ die Band mit dem kompakten, groooovigen Sound
- ✓ Rock, Rock n' Roll, Blues und Country
- ✓ Warme Küche ab 18.00 Uhr – Eintritt CHF 15.00

Platzkonzert der Musikgesellschaft Amden

- ✓ Sonntag, 30. August 2020, ab 14.30 Uhr
- ✓ auf unserer schönen Sonnenterrasse
- ✓ nur bei guter Witterung

Traditionelles Wildbuffet

- ✓ Samstag, 26. September und 3. Oktober 2020, ab 18.30 Uhr
- ✓ Reichhaltiges Vorspeisenbuffet mit vielen hausgemachten Terrinen, Pasteten, Trockenfleisch und Carpaccio vom Wild, frische Salate
- ✓ Hauptspeisenbuffet mit allem was das wilde Herz begehrt
- ✓ Schlemmer-Dessertbuffet – nur hausgemachte Köstlichkeiten
- ✓ CHF 87.00 à Discrétion
- ✓ lesen Sie dazu den Bericht in der Ausgabe Nr. 43

Gepflegtes Metzgete-Büffet

- ✓ Samstag, 31. Oktober 2020, ab 18.30 Uhr
- ✓ Abwechslungsreiches Vorspeisenbuffet mit grosser Vielfalt
- ✓ Hauptspeisenbuffet mit allem was das Herz an Währschafem begehrt
- ✓ Schlemmer-Dessertbuffet – nur hausgemachte Köstlichkeiten
- ✓ CHF 55.00 à Discrétion

Öffnungszeiten im November und Dezember 2020

- ✓ für Gesellschaften täglich geöffnet
- ✓ bei gutem Wetter ist das Restaurant von Dienstag bis Sonntag geöffnet
- ✓ Freitag und Samstag auch abends offen, sonst bis 18.00 Uhr
- ✓ über die ganz genauen Öffnungszeiten informieren wir Sie telefonisch

WIR-Aktionen

- ✓ 100% WIR im Hotel und im Restaurant
- ✓ 100% WIR (exkl. MwSt.) auf den ganzen Betrag im November und Dezember 2020 für Firmenevents und Weihnachtsessen ab 20 Personen



Herbstlich bunt – Blick auf das traumhafte Panorama der Glarner und St. Galler Alpen. Direkt vor dem Hotel beginnt das grosse Wandergebiet. Über 100 km markierte und gepflegte Wanderwege befinden sich auf gemeindeeigenem Boden. Wanderwege gibt es in allen Schwierigkeitsgraden und auch das Toggenburg ist gut erschlossen. Eine Wanderung an den Walensee lässt sich problemlos mit einer Schifffahrt kombinieren und das kühle Nass bringt immer eine Erfrischung.

Mehr als ein Dutzend verschiedene Gerichte vom Ammler Bio-Kalb

Ammler Bio-Kalbfleisch Wochen

Bei den Ammler Bio-Kalbfleisch Wochen im Juni kommen Kalbfleisch-Liebhaber voll auf ihre Kosten. Natürlich wird nicht nur Filet serviert. Auch Kalbskopf, Nierli, Zunge oder Voressen stehen auf der Speisekarte.



Am letztjährigen Gourmet-Abend wurde dieses Hauptgericht serviert – am Stück gebratenes Zitronen-Thymian Kalbsfilet und geschmorte Kalbskinnbacke, mit Topinambur-Püree und Mangold-Gemüsepackchen. Der diesjährige Abend der Extraklasse findet am Samstag, 4. Juli 2020 statt. Die Platzzahl ist beschränkt. Im kleinen Rahmen mit ganz persönlicher Betreuung werden die Gäste kulinarisch verwöhnt.

Ab Dienstag, 2. Juni 2020 finden im Hotel Restaurant Arvenbüel die Ammler Bio-Kalbfleisch Wochen statt. Ein Anlass, bei dem Kalbfleisch-Liebhaber voll auf ihre Kosten kommen. Der Küchenchef Stefan Berger wird über ein Dutzend verschiedene Gerichte kreieren. Darunter findet man auf der Speisekarte

nicht nur das Filet, nein er serviert auch Leber, Haxen, Kutteln oder die Milken. Aus den Knochen wird ein kräftiger Jus gekocht, der zu den Gerichten gereicht wird. Wie lange diese speziellen Gerichte serviert werden, kann nicht voraus gesagt werden. Ganz nach dem Motto: „äs hät so lang's hät!“

Die Speisekarte wird regelmässig neu geschrieben. Nicht alles wird durchgehend erhältlich sein. Was wann auf der Karte steht, weiss Stefan Berger jetzt auch noch nicht. „Wir wechseln die Gerichte auf der Karte ständig und achten darauf, dass immer mindestens fünf Hauptgerichte und verschiedene Vorspeisen erhältlich sind. Wichtig ist, dass alles immer frisch ist.“ erklärt der gebürtige Ostdeutsche, der seit 15 Jahren in der Schweiz wohnt und arbeitet. Das Kalb ist vom Bio-Hof von Michi Thoma und Anita Jöhl. Sie legen grossen Wert auf eine gute Aufzucht. Anita Jöhl ist selbst gelernte Köchin und arbeitet seit längerem im Hotel Arvenbüel. Sie weiss, wie die Qualität sein muss, damit sie den hohen Ansprüchen der Arvenbüeler Küche genügt. Ein Lieblingsgericht kann auch vorbestellt werden. Auf welchen Zeitpunkt dieses Gericht dann erhältlich ist, wird von Stefan Berger bestimmt.



Eigenhändig im Jahre 1974 erbaut

Kultstatus hat er schon längst – der Holzkohlengrill im Arvenbüel

Der Bergsturz von Amden im Januar 1974 ist vielen noch in Erinnerung. Damals war die Strasse nach Amden während drei Monaten gesperrt. Zeit genug, einen Grill zu bauen.



Seit 46 Jahren ist der Holzkohlengrill im Arvenbüel mehrmals wöchentlich in Betrieb. Ob für feinen Schweinsbraten, Rindshohlrücken oder ein Spanferkel die am Spieß drehen oder immer donnerstags im Sommer für den legendären BIG-Büel-Burger, er macht immer ein gutes Bild.

Nach dem Bergsturz im Januar 1974 war die Strasse nach Amden während drei Monaten gesperrt. Der Seniorchef André Rüedi nutzte diese ruhige Zeit, diesen wunderschönen Grill zu bauen. Seine Idee setzte er mit viel Kreativität und Können um. Hilfe hatte er ab und zu von seinem Freund Dieter und auch Röbi Thoma,

bei dem er in der Spenglerei im Dorf das Kupfer hämmern durfte, hatte immer wieder gute Tipps.

Viele Gesellschaften sind schon des feinen Bratens wegen ins Arvenbüel gekommen. Und an schönen Wochenenden werden bereits um 10.00 Uhr die Braten für das Mittagmenü an den Grill gehängt. Den feinen Duft riecht man schon von weitem. Jeden Donnerstag von Mai bis September findet abends der Töff-Treff im Arvenbüel statt. Für das Biker-Büel wurde eigens der BIG-Büel-Burger kreiert. Er heisst nicht nur BIG! Und dieser extrem feine, hausgemachte Burger wird ebenfalls auf dem Holzkohlengrill gebraten.



Hausrezept

In dieser Ausgabe:

Zucchetti-Carpaccio



Ein Zucchetti-Carpaccio lässt sich prima zu geräucherterem Lachs kombinieren. Auch als leichte Vorspeise eignet sich dieses vegetarische Carpaccio hervorragend. Speziell an heissen Tagen sind leichte, kalte Gerichte genau das Richtige. Im Arvenbüel sind der hausgeräucherte und der hausgebeizte Lachs immer hoch im Kurs. So sind sie inzwischen auch in der Verkaufsvitrine erhältlich.

Zutaten für 4 Personen:

2-3	Stk.	mittelgrosse Zucchetti
40	g	Ruccola
50	g	geröstete Baumnüsse
60	g	reifer Parmesan am Stück
1	Stk.	Zitrone
12	Stk.	Cherry-Tomaten
wenig		gutes Olivenöl
wenig		weisser Balsamico
wenig		Fleur de sel
		schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vorbereitung:

Cherry-Tomaten mit Salz, Olivenöl und Staubzucker würzen und bei 80 °C ca. 80 min im Ofen stehen lassen.

Zucchetti mit Sparschäler in dünne Tranchen schneiden.

Zitronenzeste und Saft vorbereiten.

Zubereitung:

Ruccola auf Teller anrichten und darüber die Zucchetti-Tranchen verteilen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer, Zitronensaft und Zeste würzen. Dann mit Olivenöl und Balsamico beträufeln. Baumnüsse und Parmesanspäne darüber verteilen. Zum Schluss mit den Cherry-Tomaten ausgarnieren.

Anrichten:

Passt hervorragend zu Rauchlachs.

Tipp!

Variieren Sie nach Ihrem eigenen Geschmack die Nüsse.

En Guete!



Gewinner der letzten Verlosung

Ein kurzes Feedback an die Redaktion der Arvenbüeler Post lohnt sich!

Es freut uns sehr, den Gutschein für zwei Übernachtungen inklusive Halbpension zu übersenden.

Herzliche Gratulation an:

Tanja und Reto G.
aus 8353 Elgg

Der Gutschein wird in den nächsten Tagen verschickt.

