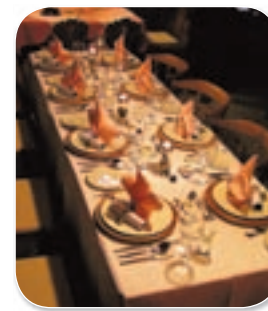


# GEPFLEGTE GASTLICHKEIT



**Uesslingen**

Erna Yildirimli • Fredy Scheuber  
• Tel. 052 746 11 16 • Fax 052 746 11 20

**Unser HIT im Monat APRIL:**  
Donnerstag bis Donnerstag  
19. - 26. April 2007

## CHUTTLE-WUCHE

Nicht nur in Frankreich und Italien, nein ... insbesondere in der Schweiz werden "alte" Kuttelrezepte in Ehren gehalten.

- Greizer-Kutteln (Käse überbacken)
- Züri-CHUTTLE (Weisswein-Sauce)
- Chuttle-Thurgauerart (im Most gegart)
- Chuttle an Tomatensauce
- Busecca (Kuttelsuppe)
- Chuttle "mexikanisch" (rassig !!)
- Chuttle-Plätz (ein handfester Zvieri)

Für unsere Gäste die Kutteln nicht mögen, eine knusprige, superdünne **Pizza**, oder ..... **Mistkratzerli**  
Dazu unsere Iselisberger-Weine!

Das **Engel-Team** freut sich auf Ihren Besuch  
Internet: [www.fredy.ch](http://www.fredy.ch)



## Landgasthaus Löwen Elgg

*«Ich möchte Elgg etwas bieten; was ich mache, tue ich gerne, sonst lasse ich es sein», ist die Devise von Angelo Meloni.*

### Das Prinzip der guten Küche

Ob meerfrisch gefangen, naturnah gezüchtet oder reif geerntet, beim Einkauf wird ganz einfach auf gesunde Qualität geachtet. Bei der Zubereitung legt der Koch Wert aufs Wesentliche: kurze Garzeiten, schonende Würze, schlichte Präsentation.

Den Delikatessen aus Meer- und Binnengewässern gehört die grosse Aufmerksamkeit. Fangfrisch werden sie vier- bis fünfmal in der Woche geliefert. Mit Olivenöl oder Butter, mit Rahm und den feinsten Kräutern werden die Köstlichkeiten für die Gäste stets frisch zubereitet. Nicht ohne Grund hat sich der Löwen in Elgg auf Fleisch erster Güte spezialisiert. Das Rindfleisch schmeckt blau, seignant oder à point gebraten, ist ausgewogen aromatisch und gehört gewissermassen zum Feinsten, was Elgg zu bieten hat.

Eine feine Salzkartoffel oder frisch zubereitete, von Hand geschnittene Pommes Frites, oder ein Mailänder Risotto brauchen eine längere Zeit für die Zubereitung als gewisse Industrieprodukte. Der Wirt und die Gäste nehmen sich diese Zeit nur zu gerne.

Mit Leib und Seele ist **Angelo Meloni** Gastronom und **kocht selbstverständlich selber**. Die Zufriedenheit der Gäste ist ihm oberstes Gebot. Auf Anfrage bereitet er auch etwas zu, was nicht auf der Karte steht.

«Wir gehen gerne auf die Wünsche unserer Gäste ein und bieten neben **spanischen Spezialitäten** auch eine **gutbürgerliche Küche** mit schmackhaften Mittagmenüs.»

Auch im Bankettsaal wird grossen Wert auf individuellen Service gelegt. Herr Meloni hat eine Vielzahl an Menüs für

seine Gäste zusammengestellt. Gerne erfüllt er jeden Wunsch der Gastlichkeit für Seminare, Firmenanlässe, Familienfeiern, Vereinstreffen und anderen Events. Mit verschiedenen Raumkonzepten finden bis zu 70 Personen gemütlich Platz.

Angelo Meloni stellte sein Können bereits im Hotel Kulm St. Mortiz, im Parkhotel Viznau und im Dolder Grand Hotel Zürich unter Beweis. Nach Auslandsaufenthalten in Paris (Hotel Ritz) und London (Hotel Savoy) kehrte er zurück nach Zürich (u.a. Restaurant Casa Aurelio und Restaurant Madrid). Seit Februar 2005 schlägt sein Herz nun für die Gäste in Elgg. Das Landgasthaus Löwen ist nach dem Gambrinus in Winterthur und dem Morgenstern in Zürich, die neue Herausforderung des gelernten Kochs und Kellners.



Es sind nur 20 Minuten bis Elgg und die Winterthurer nehmen diese kurze Anfahrtsfahrt gerne hin, schliesslich werden Sie mit Wärme und Gaumenfreuden verwöhnt. Auch die anspruchsvollen Züricher können dem Angebot im Löwen nicht widerstehen.

[www.loewen-elgg.ch](http://www.loewen-elgg.ch)



## Spargelspezialitäten

**im Hotel Zentrum Töss**  
Zürcherstr. 106  
8406 Winterthur  
Tel. 052 202 53 21

### Unser Hotel bietet Ihnen

- preiswerte Hotelzimmer
- günstige Mittagmenüs
- Gartenrestaurant
- Räumlichkeiten für diverse Anlässe bis 700 Personen
- hoteleigene Parkplätze
- Kegelbahnen
- Herzbar 1291
- Party-Service



## Restaurant Thurbrücke Kleinandelfingen

### Einheimischer Grünspargel von Truttikon

in verschiedenen Variationen  
mit Fleisch oder Fisch

Fam. Landolt-Wipf, Tel. 052 317 11 44  
[www.thurbruecke.ch](http://www.thurbruecke.ch)

## Restaurant Kleiner Wok Rauchfrei!

Das versteckteste Restaurant in Embrach

### Mittagsmenu für nur Fr. 10.-

Schöpfen Sie sich selbst einen grossen Teller vom  
Mittagsbuffet und eine Suppe

Montag bis Freitag und am **Sonntag für die ganze Familie**

Günstige **Konfirmationssessen** oder andere  
Familienanlässe ab Fr. 30.00 pro Person

**Mittagsbuffet à discrétion Fr. 17.50**  
Businesslunch inkl. Dessert, 1 Getränk und Kaffee Fr. 25.-  
Probieren Sie unseren hausgemachten  
New York Cheese Cake

Reservation 044 881 74 77  
Wir wünschen eine angenehme Mittagspause!

## Restaurant Steinfels

Ernst Oertli  
Frauenfelderstrasse 1  
8548 Ellikon a.d. Thur  
052 375 14 71, [www.steinfels-ellikon.ch](http://www.steinfels-ellikon.ch)  
[steinfels@steinfels-ellikon.ch](mailto:steinfels@steinfels-ellikon.ch)



### Fangfrische Forellen à la minute geräuchert

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Ernst Oertli und Team

## TAGGENBERG

RESTAURANT

ZUM GENIESSEN UND SICH WOHLFÜHLEN

**M wie Muttertag.** Man hat nur eine, und die sollte man von Zeit zu Zeit gebührend verwöhnen. Erst recht am Muttertag. Unser Restaurant ist am Sonntag, 13.05.2007 ab 12 Uhr für alle Mütter und ihre Liebsten geöffnet.

PETER & MARGRIET SCHNAIBEL TEL. 052 222 05 22  
TAGGENBERGSTRASSE 79 FAX 052 222 05 24  
8408 WINTERTHUR [www.taggenberg.ch](http://www.taggenberg.ch) SO & MO RUHETAGE



GASTHAUS  
zum SALMEN  
RHEINAU



Täglich frische Flaacher Spargeln auf verschiedene Arten zubereitet. Auch kombiniert mit Fisch oder Fleisch.  
Auserlesene Fischspezialitäten.  
Wunderschöne Gartenwirtschaft.  
Reservation erwünscht.

Mittwoch, Donnerstag Ruhetage. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
E. Zwahlen und H. Schwendener, Tel. 052 319 12 52



8187 Rafz • Telefon 044 869 06 37 • [www.frohsinn-rafz.ch](http://www.frohsinn-rafz.ch)

Sehr geehrte Gäste

**Aktuell: Spargeln in verschiedenen Variationen**  
Portugiesische und gutbürgerliche Schweizerküche • auch fleischlos

Doppelkegelbahn, Räume für 20-50 Personen.  
Geeignet für Familienausflüge und Firmenanlässe.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Familie Marques und Mitarbeiter



WILLKOMMEN  
IM FRÜHLING



Liebhaber vom königlichen Spargel und vom ersten zarten Frühlingsgemüse kommen bei uns voll auf ihre Kosten. Wir kochen unsere Gerichte mit Freude und Liebe und präsentieren sie auf schön angerichteten Tellern. Wir freuen uns auf gemeinsame Stunden im Rössli.

Fam. Geissrigler-Fenner, Rössligasse 4, 8484 Weisslingen  
☎ 052 384 11 08 / E-Mail: [roessliweisslingen@bluwin.ch](mailto:roessliweisslingen@bluwin.ch)