



Schützengesellschaft 8836 Bennau

Schützengesellschaft Bennau: Probieren Sie feine Felchench Nusperli vom Zürichsee mit Sauce Tartar und Zitronen. Zum Trinken gibt es Süssmost und Surä Most us dä Region.



Hotel - Restaurant
Drei Könige
Einsiedeln

Hotel Drei Könige: Risotto mit Speck «Maisgold». Feiner Risotto aus der Gusseisenpfanne, vor Ort frisch zubereitet, mit knusprigen, in Maisgold marinierten Speckwürfeli.



Kloster Einsiedeln: Die Mitarbeitenden der Klosterküche zaubern für Sie eine feine Chlouschter-Chässuppe nach einem alten Klosterrezept. Dazu empfehlen wir einen spritzigen Weisswein aus der Klosterkellerei.



Ornithologischer Verein Einsiedeln – Kleintier-Ausstellung: Für Tierliebhaber stellen Mitglieder des Ornithologischen Vereins Einsiedeln und Umgebung verschiedene Kleintiere aus.



IG **HOTELIERS**
Einsiedeln/Ybrig und Umgebung

Sponsoren «Hiesigi choched Hiesigs»



Conrad Kälin Getränke AG
Mythenstrasse 14 Tel. 055 412 21 49
8840 Einsiedeln Fax 055 422 19 18
www.trinkfreuden.ch



Medienpartner

Einsiedler Anzeiger



**Einsiedeln
Tourismus**

Hauptstrasse 85, 8840 Einsiedeln
T 055 418 44 88, F 055 418 44 80
info@einsiedeln-tourismus.ch
www.einsiedeln-tourismus.ch



«Hiesigi choched Hiesigs»

Vereine aus der Region Einsiedeln kochen einheimische Spezialitäten. Lassen Sie sich von den lokalen Gastgebern kulinarisch überraschen.

Datum: 12./13. November 2016

Zeit: Samstag 11.00 bis 19.00 Uhr

Sonntag 11.00 bis 17.00 Uhr

Ort: Abteihof vom Kloster Einsiedeln

www.einsiedeln-tourismus.ch





Curling Club: Kaffee mit Bohnen von Dreiherzen! Seit über 100 Jahren wird in Einsiedeln der feine Kaffee geröstet. Dazu servieren wir Rosoli: Likör aus getrockneten Kirschen, Zucker, Schnaps und diversen Gewürzen. Das Rezept ist über 100 Jahre alt.



Fismo: Der Kulturverein Fismo baut für die Hiesigen und Auswärtigen sein Gourmetstübli auf und «tischt» ein feines Rindsvoressen an Einsiedler-Bier-Sauce auf. Lassen Sie sich überraschen vom Geschmack der hiesigen Koch- und Braukunst. Und wer sich an der Einsiedler Herbstsonne nicht genug aufwärmen konnte, findet im Fismo Gourmetstübli ein wohltuendes Schlückli Glühwein direkt vom Feuer.



Natura-Beef: Natura-Beef ist das Fleisch von Kälbern aus der Mutterkuhhaltung. Die natürliche Haltung und Fütterung machen das Fleisch besonders zart und aromatisch. Probieren Sie direkt am Stand ein delikates Natura-Beef-Spiessli auf Brot. Und überzeugen Sie sich gleich selbst von der hervorragenden Fleisch-Qualität aus unserer Region!



Bauernvereinigung: Geniessen Sie ein echtes «Buurä-Zväschper», so wie es bei vielen Bauern täglich auf den Tisch kommt: Kaffee im Chacheli oder warme Ovi und Fleischplättli mit Brot!



Alpwirtschaftlicher Verein Einsiedeln: Kommen Sie in den Genuss einer richtigen Älplernahrung: Dem Kium. Zum Dessert bieten wir Ihnen einen hausgemachten Lebkuchen mit geschlagener Nidel an. Zum Trinken haben wir für Sie feine Einsiedler Milch – roh oder mit Ovi.



Broggi's-Lädäli: Der mobile Pommes Chips Wagen kommt! Vor Ihren Augen werden die frisch in Spiralen geschnittenen Kartoffeln in bestem Erdnussöl frittiert und dann auf Ihren Wunsch mit Paprika oder Kräutersalz gewürzt. Ohne Konservierungsstoffe! Ein Hochgenuss für Jung und Alt! Infos unter www.broggi-laedaeli.ch



Frauen- und Mütterverein Egg: Wir bieten feine Hültschägummel, in der Schale serviert, mit verschiedenen glustigen Saucen und dazu ein feines Einsiedler Bier an. Als Dessert gibt es bei uns einen selbst gemachten Apfelkuchen. Probieren lohnt sich!



FEG Einsiedeln: Waldstatt-Äiertätsch (Omelette). Mir servieräd äs feins Dessert us regionalä Produkt: Ä lufftigä Teig mit Eier und Milch vo dä Einsidler-Landwirtschaft vermischd mit Grotzämühli-Chlouschter-Mähl, i Anke bröitled und mit hiesigär Gomfi oder Biilihung bestrichä.



Ländlicher Marktplatz Urschwyz: Maisribeli war vor allem früher eine Mahlzeit der armen Leute. Das Gericht wird aus einer Mischung von Mais- bzw. Weizen-gries zubereitet und meist zusammen mit Kakao oder Milchkaffe genossen. Am «Hiesigi choched Hiesigs» wird der Ländliche Marktplatz Urschwyz dieses Wissen auffrischen und Maisribeli rösten. Für den kleinen Hunger zwischendurch empfehlen wir die beliebten «Einsiedler Ofeturli»!



Milchmanufaktur Einsiedeln: Wir bieten Fonduebrötli an, mit Einsiedler Berg-Fondue gefüllte Baguettes von der Bäckerei Baumgartner. Käse und Joghurt aus Einsiedler Bergmilch.

Conrad Kälin Getränke AG
Mythenstrasse 14 Tel. 055 412 21 49
8840 Einsiedeln Fax 055 422 19 18

www.trinkfreuden.ch

Conrad Kälin Getränke: Erlesene Weine aus der Klosterkellerei: Initio, Continuo, Konvent, Cuva... Rahm-Rosoli, Ur-Rosoli, Honigkräuter. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Gastro Einsiedeln, Ybrig und Umgebung mit «ächt SCHWYZ»: Verschiedene Einsiedler Gastbetriebe mit dem «ächt SCHWYZ-Label» kochen zusammen für Sie feine und wärmende Schwyzer Gourmet-Probiererli: Kürbissuppe mit Wysem Einsiedler (aus der Milchmanufaktur) im Kürbiskernmantel. Apfelsellerie-Süpli mit hiesigem Hirschtrockenfleisch. Gluschtiger Einsiedler Hafächabis. Und zum Dessert gibt's eine hiesige Whiskey-Kaffee-Crème mit Herz. www.aecht-schwyz.ch