

unser Anti-Virusprogramm...

unser "stärkendes Menü"

Apfelessig fördert den Stoffwechsel und stärkt das Immunsystem.

Bärlauch kräftigt nicht nur unseren Organismus sondern nach dem Winter auch den der Tiere im Wald.

Ingwer und Chili sind antiseptisch und helfen bei Erkältung.

Das Bio-Zeburind ist sowas von ethisch sauber und mit Hingabe von Rebekka Strub aufgezogen, dass man die "good vibrations" spürt.
Weisskabis ist unser Vitaminspender und wirkt antibiotisch und der Kümmel hilft verdauen.

Die Zitrusfrüchte sind ein wertvoller Vitamin-C Spender und gibt unseren Abwehrkräften Power.

Der Schnaps desinfiziert die Kehle.

und zum Schluss ...

Entspanntes Bewegen und Ruhe gibt uns Kraft für die nächsten Tage, die da Kommen ;-)
Übrigens, wir haben wundervolle Wanderrouten für Sie zusammen gestellt

„Kräftigendes Frühlingsmenü“

volles kulinarisches Programm Fr. 79.00
ohne Suppe Fr. 69.00

Kick-off virus

Grossmutter warmer Apfelessig-Honig-Shot

Frühlingsalat mit Bärlauch und Bärlauch-Craker
an Kräutervinaigrette

Pikante Aarguer Rüeblisuppe mit Ingwer, Chilli und Verjus

Saftiges Ragout vom Bio-Zeburind aus Trimbach von Rebekka
an Birnenbalsamjus

Zitronenpolenta und gebratener Weisskabis mit wenig Kümmel

Zitrusfrüchtesalat mit Kalamansi-Orangensorbet

We kill the beast ...

Grappa Tenuta Bally aus Breganzona, Ticino



und zum Schluss unser «unmoralisches» Angebot

Übernachten im Winzerzimmer
Fr. 160.00 inkl. Frühstück für zwei Personen
... denn Luftveränderung tut gut