

since 1904

 *Schweizerhof*

BAR RESTAURANT



# SWITZERLAND FIRST!

Schweizerhof Restaurant und Bar –  
Edles Ambiente in warmen Farben



Wir servieren ausschliesslich Getränke von Schweizer Produzenten. Viele Produkte haben Bio-Qualität und zahlreiche stammen aus Graubünden. Das Ambiente unseres Lokals verdanken wir den Innenarchitekten Tanja Jörimann und Werner Woodtli von emulsion.

**Geniessen Sie Ihre Zeit bei uns!**



# DIE DOPPELLEU BOXER AG

Moderne Biere edel gehopft – die 2012 gegründete Doppelleu Brauwerkstatt mit Sitz in Winterthur orientiert sich am belgisch-angelsächsischen Bierstil und setzt dabei auf einen weltweit wachsenden Trend. Die Doppelleu Brauwerkstatt produziert in den zwei Produktlinien Chopfab und Doppelleu ein Sortiment von momentan 15 obergärigen Bieren.

Natürlich sind auch hier Hopfen, Malz und Wasser die bewährten Grundlagen, wobei Hopfen nicht einfach Hopfen ist, sondern ein exklusiver, der in der Nase, im Gaumen und im Abgang für wunderbare Genussmomente sorgt.

[www.doppelleu.ch](http://www.doppelleu.ch)



# MACARDO

Die edle Destillerie im Herzen des Thurgaus.

Ein Schluck, ein Seufzen, Geschmack pur und das Wissen: Jetzt bin ich angekommen. Treffen sich alte Whisky-Traditionen und traditionelle Thurgauer Brennkunst, entsteht Aussergewöhnliches. Zum Beispiel die Swiss Premium Whiskys, die den weltweiten Vorbildern in nichts nachstehen. Sei es der klassische Single Malt oder der bekannte Bourbon aus Übersee.

Macardo ist ausserdem eine der ganz wenigen Destillieren der Schweiz, die Rum brennen. Mit beachtlichem Erfolg.

#feelyourspirit

[www.macardo.ch](http://www.macardo.ch)



# GOBA

**Klein, selbstbewusst, eigenständig - Tradition seit 1935**  
**Die Goba Manufaktur Appenzell**

Schon die Grosseltern Schmidiger entwickelten den legendären Alpstein Bitter und eine Reihe Liköre. Auch Mama Rita hat als leidenschaftliche Köchin so manches Konfi-Rezept kreiert. Gabriela Manser selber sind Blüten und Kräuter sehr lieb und so gelang der Goba 2002 das Flauder, welcher der Goba zur jetzigen Bekanntheit verholfen hat. Das Wissen aus drei Generationen ist der Stoff, aus dem die Goba Kräuter-Spezialitäten gemacht sind.

Von Hand gefertigte Feinheiten mit Ingredienzen aus der Alpstein-Region bereichern die Kernprodukte. Spannende Rezepturen sorgen für einen ausgewogenen Gaumenschmaus und charaktervolle Überraschungen auf dem Tisch.

[www.goba-welt.ch](http://www.goba-welt.ch)



# SEETALER

Frischer Naturgenuss von Seetaler Hochstammbäumen  
Obstgärten haben im Seetal eine lange Tradition und  
gestalten rund um den Baldegger- und Hallwilersee eine  
attraktive Landschaft.

Mit viel Hingabe pflegen die Landwirte rund 56'000 Hoch-  
stammbäume im Luzerner sowie weitere 20'000 im  
Aargauer Seetal und erhalten so das heimische Obst-  
kulturgut dieser Region. Mit dem Genuss unserer Produkte  
helfen Sie mit, die prächtige Hochstamm-Landschaft  
im Luzerner und Aargauer Seetal zu erhalten.

[www.hochstamm.ch](http://www.hochstamm.ch)





# HERR LÜTHY

**Er ist ein Tüftler.**

In seiner Brennerei im aargauischen Muhen hat Urs Lüthy in den vergangenen Jahren wie ein Daniel Düsentrieb an einem für die Schweiz raren Destillat experimentiert: einem Schnaps, der ausschliesslich aus Schweizer Zuckerrüben (Melasse) besteht.

Lüthy zählt zu einer kleinen Zahl von Schweizer Brennern, die sich bislang an die Zuckerrübe als Schnapsgrundstoff wagten. Bis ins Jahr 1999 war das noch verboten, weil Zuckerrüben wie auch Getreide und Kartoffeln als Grundnahrungsmittel galten, die nicht zu Schnaps verarbeitet werden durften. Noch heute ist die Zuckerrübe ein wichtiger Rohstoff für den raffinierten weissen Zucker, der in der Schweiz hergestellt wird. Aber als Rum darf eben laut Lebensmittelverordnung nur Schnaps aus Zuckerrohr bezeichnet werden. Also nennt er seinen Rum eben «andersRum».

**[www.brennerei-luethy.ch](http://www.brennerei-luethy.ch)**



# ZUCKERPEITSCHÉ

Schweizer Limonadensirup, aber anders!

Zuckerpeitsche, das ist das schönste Mädchen der Stadt, die Königin der Amalfi Zitronen, ist der Zeiger auf deiner Schweizer Uhr, das MacBook unter den Laptop's und die Freundin von Superman, Iron Man und Batman zugleich.

Wir stellen aus besten Rohstoffen in Luzern handgefertigten Limonadensirup in besonderen Geschmacksrichtungen wie Birne - Rosmarin, Rhabarber - Tonkabohne oder Tonic her.

**Welches Fräulein darf Deine Muse sein?**

[www.zuckerpeitsche.ch](http://www.zuckerpeitsche.ch)





Hotel Schweizerhof  
Voa Principala 39  
CH-7078 Lenzerheide  
+41 81 385 25 25  
[schweizerhof-lenzerheide.ch](http://schweizerhof-lenzerheide.ch)

like us on 