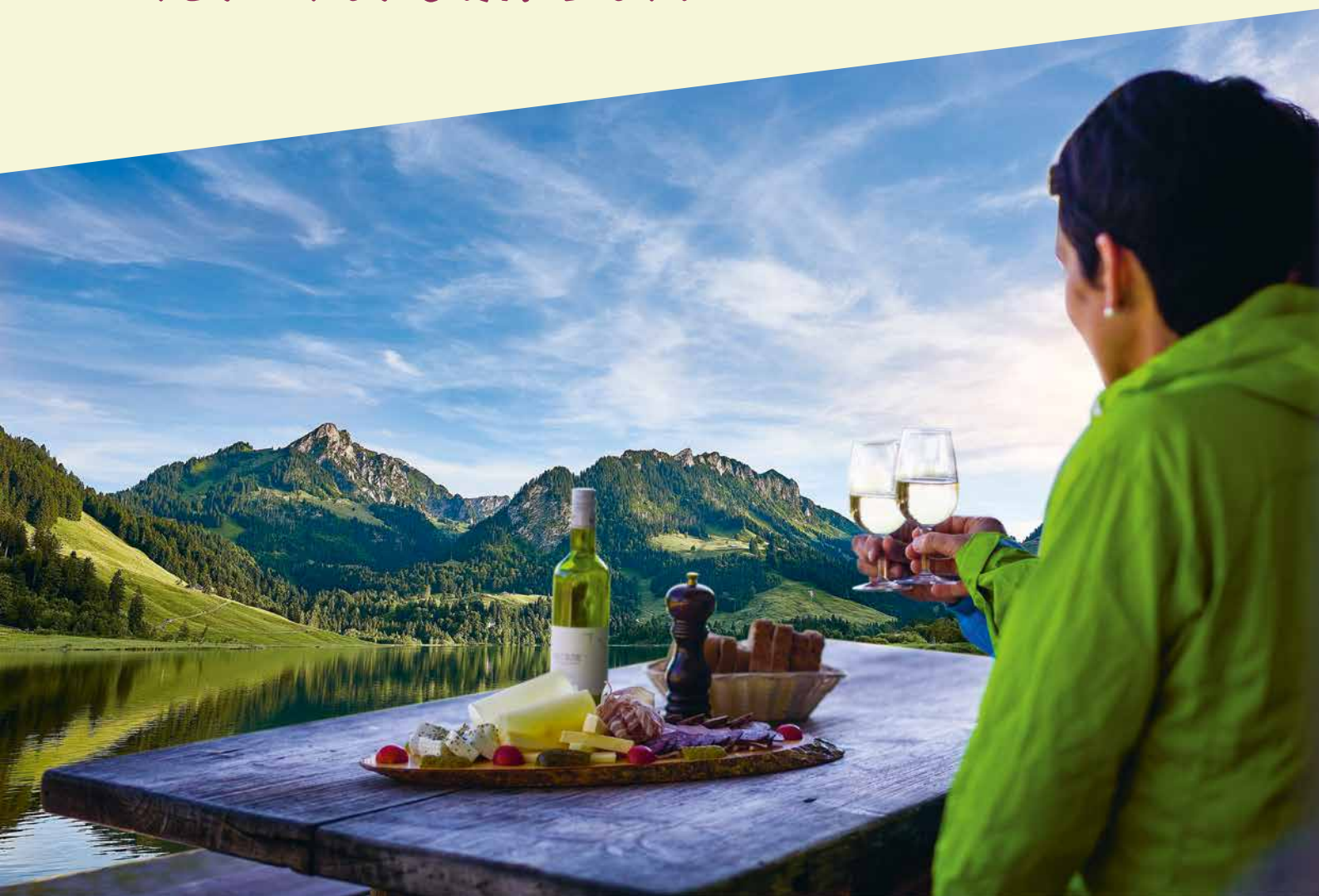


Jüscht frygggle ù ässe

Geniessen Sie regionale Köstlichkeiten
am und um den *Schwarzsee*

13. + 14. Juli 2019





Bärghuus Riggisalp

ab 17.30 Uhr,
letzte Talfahrt mit Bahn 21 Uhr

Reservationen unter 026 412 13 25 oder
gastro@kaisereggbahnen.ch

Menü

Ziegenkäsetaler von der Alp Cerniets
im Kräutermantel gebacken
mit Salatbouquet

Saltimbocca mit Beinschinken und
Mutschli von der Alp Gantrischli
Giffersteejus, Bärghuushäpperli und Sommergemüse

Geeiste Häppöri-Suppa mit Härzbrätzele

CHF 39.– ohne Bahn / CHF 49.– mit Bahn



SchwarzseeStärn

ab 19 Uhr, bei schönen Wetter
auf der Terrasse,
bei schlechtem Wetter drinnen

Reservation unter 026 412 00 27

Menü

Amuse-Bouche
Tartar vom Rauchlachs aus Garmiswil

Frische Steinpilze vom Schwarzsee auf Brioche-Toast
und mit Nidla verfeinert

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Galtertal mit Sommersalaten garniert

Roastbeef vom Hochlandrind von Horners Hürlini
Gemüse aus dem Garten von Werro's Düdingen und kleine Bratkartoffeln

Biresassa-Kuchen mit Erdbeeren und Vanilleglace garniert

CHF 75.–

Mit Käse aus dem Freiburger Land und Schwarzsee + CHF 5.–



Raemy's Ziegenhof

ab 19 Uhr

Reservation unter 079 579 99 50

Menü

Raclette à discrétion
mit geräuchertem und nature Raclette-Käse

CHF 22.–

**Restaurant
Mösli**



Restaurant Mösli

ab 18 Uhr

Reservation unter 026 412 13 30

Menü

Grilladen mit grossem Salatbuffet à discrétion

CHF 27.50



Restaurant Gypsera

ab 18 Uhr

Reservation unter 026 412 11 12

Menü

Salat mit Trockenfleisch aus Plaffeien,
Büschelbirnen und Vin cuit-Vinaigrette
Vorspeise CHF 18.– | CHF 26.– Hauptgang

Lammburger mit Gruyère, Cuchaule,
Büschelbirnen-Chutney und Kilbi-Senf
CHF 30.–

Crème brûlée mit Büschelbirnen und
Streusel von Seisler-Brätzle
CHF 12.–



Restaurant Hotel Bad

ab 18 Uhr

Reservation unter 026 412 11 04

Menü

Schafsfrischkäse auf Blattsalat an Himbeeressig

Steinpilzcrèmesuppe

Cordon bleu vom Schwein
gefüllt mit Rohschinken/halb Gruyère/halb Vacherin
Pommes frites
Gemüsebouquet

Kirschcrème mit Caramel

CHF 49.90

Programm Samstag, 13. Juli 2019

- ab 11.00 Uhr Markt mit regionalen
bis open end Köstlichkeiten
- ab 17.30 Uhr Abendessen in den
 teilnehmenden
 Restaurants
- 20.30–22.30 Uhr **Geführte Exkursion des
Naturparks Gantrisch:**
«Baumeister Biber in der
Dämmerung»
(mit Voranmeldung)

Programm Sonntag, 14. Juli 2019

- 10.00–17.00 Uhr Markt mit regionalen
 Köstlichkeiten

Aktivitäten

Probieren Sie an den verschiedenen Marktständen beim Gypsera-Areal feinste Produkte aus der Region. Rund um den See warten weitere Highlights auf Sie! **Fondue mit Riesengabeln, Kinderbasteln, Häxewääg, Cervelat bräteln mit der Familie...** Ebenfalls nicht zu verpassen ist das originelle Spiel **Kuhglockengolf**.

Marktteilnehmer

- Alp Hürlü – Paul Horner, Schwarzsee
Bäckerei Fontana, Plaffeien
Bärghuus Riggisalp
Brennerei Marchon, Bösinggen
Dorfmetzg Beyeler, Plaffeien
Fleisch und Brau AG, St. Ursen
Götschmann Fleisch & Traiteur AG, Giffers
Imkerverein des Sensebezirks
Schwarzsee Tourismus
Jungo Cheese AG, Plaffeien
Käserei Aergera, Tentlingen
Käserei Gantrischli, Muscherenschlund
Naturpark Gantrisch
Raemy's Ziegenhof und Bergkäse Schwarzsee
Sonny's Naturkost AG, Schwarzsee
TerraLamprat GmbH, Tafers

