



DAS NEUE
BIJOU
AM
AAREUFER
RIVERSIDE
BISTRO

AMÜSBUSCH

Das Gluschtigmachermagazin der Emmenpark AG | Ausgabe 4

Frisch, gesund, zeitgemäss

Ach was sind wir stolz... unser neues Restaurant ist da. Tage-, Wochen- und Monate lang haben wir gehirnt und konzeptet, damit unser neues Gastro-Baby auch ein hübsches und sympathisches wird. Es soll anders sein, was Besonderes und kein 08/15-Ding. **Bienvenue im «Fleur de Soleure», dem grünen Bistro direkt an der Aare.**

Zmörgele den ganzen Tag, gesunde Mittagsküche mit hausgemachter Pasta, einladender Kuchentheke und attraktive Pinsas bestimmen das Angebot. Einkaufen beim Biobauer und dem Käser im Buechiberg, das Mehl vom Nachbardorf, den Strom aus der hauseigenen Solaranlage. Wir finden, es ist Zeit umzudenken, neue Wege zu gehen. Unsere Mitarbeiter leben Nachhaltigkeit und arbeiten 4 Tage die Woche mit vollem Engagement. Nachhaltig heisst vor Allem achtsam sein. Unsere Öffnungszeiten sind Quartierkonform. Die Pinsa wird in der Mehrwegbox abgeholt, Zero Food Waste heisst täglich auf NULL: Wir verwerten alles und nehmen uns die Freiheit auch mal «heute aus» zu sagen.

Kurz und gut: Frisch, gesund, zeitgemäss...versuchen sie uns... ab dem 11.11.22 täglich.

Markus Balsiger

Geschäftsführer

Emmenpark AG



AMÜSBUSCH

Online...



Impressum

Auflage: 5'000 Stück

Online: www.emmenpark.ch/magazin

Herausgeber: Emmenpark AG | Zuchwil

Druck: ABC Druck AG | Wangen

Gestaltung: rougemarketing | Walliswil



WO DAS RIVERSIDE AM SCHÖNSTEN IST



Einfach Dasein und geniessen

Täglich von 8 bis 8 :-)

Draussen die Pflanzenpracht, draussen die gemächlich fliessende Aare – willkommen im Grünen, willkommen im Fleur de Soleure! Alles geht: Von gemütlich speisen bis Take-away, von Business Meeting bis Kaffee und Kuchen, von SUP-Stopover im Sommer bis Auszeit vom Nebelgrau in der kalten Saison. Wir sind offen von 8 Uhr früh bis 8 Uhr abends und bieten Frühstück und Brunch à gogo, nicht nur am Morgen. Gesunde, leichte Kost am Mittag – vegan, vegetarisch, plus kleine Fleischauswahl. Abends Unkompliziertes, schnell Zubereitetes, etwa frische Pinsas direkt aus dem Ofen. Unser Bistro-Konzept ist auf verantwortungsvolles Produzieren und bewusstes Geniessen ausgerichtet. Die Rohstoffe kommen vom Biobauer und vom Metzger aus der Region. Für über die Gasse bieten wir Mehrwegverpackungen an, und mittels spezieller App verfolgen wir unsere No-Waste-Strategie.

Ein Stück Fleur bei dir zu Hause...



Fleur-Intérieur

Du kannst es sehen, bei uns zu Besuch. Das Gesicht von «Fleur» - Kunst von Müller Tauscher. Dekorationen & Blumen. Einige unserer Einrichtungsgegenstände kannst du auch bei uns kaufen – einfach vorbei kommen und dir «un petit peu Fleur» mit nach Hause nehmen.



Facts

Anzahl Gäste: bis 120 Personen
Öffnungszeiten: täglich 8 bis 8 Uhr
Adresse: Aare Huus | Sulzerstrasse 1
Ort: 4528 Zuchwil
Kontakt: fleur@emmenpark.ch
Website: www.fleurdesoleure.ch



Bestelle deinen Genusspass
bereits ab dem 20.11.22 unter:
www.emmenpark.ch/kikeriki



tscHEPPACH'S
well done



TSCHEPPACH'S | JEDEN SONNTAG 10-13 UHR

Buure Zmorge-Buffer

Hausgemachter Butterzopf | Vollkornbrot | Gipfeli | Käsereianke | Konfitüre | Honig
Burehamme und Trockenwurst | allerlei Käse von der Bucheggkäsi
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum | Berner-Rösti | Spiegelei und Speck
Birchermüesli | Joghurt | Früchte Orangensaft | Milch | Apfelsaft | Ovo | Schoggi | Tee

1881 KANTINE | JEDES WEEKEND SAMSTAG & SONNTAG 10-13 UHR

Brunch-Buffer

Butter-Croissants | Brotkorb | Butter | Margarine | Konfitüre | Honig
Käseplatte | Salametti und Aufschnitt | Bagel mit Lachs und Avocadotatare
Rührei mit Tomaten und Speck | Pancakes mit Früchten und Mascarponecreme
Smoothiebowls nach Saison mit Chia | Frische Säfte | Heissgetränke

FLEUR DE SOLEURE | TÄGLICH 8-13 UHR UND WEEKEND 8-18 UHR

BONZE-Zmorge auf der Etagere

Hausgemachter Zopf, Vollkornbrot und Gipfeli | Früchte u Gmüesstängeli vom Märet
Käsereibutter | Konfi | Wannabehonig | Fleisch und Wurst vom Fischer Metzger
Käse aus der Bucheggkäserei | 255 Sekunden Eier vom Hofladen | Swiss-Lachs mit Zitrone
Tanja's Birchermüesli mit Chias & CO | Pancakes mit Ahornsirup
Frisch gepresster Orangensaft & Wasser | zum Abrunden ein süsses Amüsbusch



Zmorge-Contest

3 Lokale | 3 Zmorge | 3 Monate

Geniessen Sie Dreierlei Zmorge-Erlebnisse bei der Emmenpark AG. Vom Januar bis März 2023 stellen sich die Teams vom Tschoppach's, der 1881 Kantine und vom Fleur de Soleure beim „**kikeriki - dem Zmorge-Contest**“. Sie geniessen für CHF 99 drei tolle Frühstückvarianten und bewerten diese nach diversen Auswahlkriterien. Aus allen abgegebenen Bewertungspässen verlosen wir zudem einen Zmorge-Event für 10 Personen - mitmachen lohnt sich also!

Sichere Dir deinen kikeriki-Pass für CHF 99



1881 Kantine



Dein persönliches Stück Fleisch

In der 1881 Kantine kannst du die Grösse deines Rindsentrecôtes selber bestimmen. Beim «Personal Cut» wirds ab 200 Gramm in 100er-Schritten immer grösser und grösser...

Bestell genau DEIN Stück :-)

Firmenessen oder Tête à Tête?

Drinnen im Grünen. Auch wenn der Nebel die Aare bedeckt und es sich lohnt, das draussen sein zu meiden. Ein Abstecher zu uns nach Luterbach lohnt sich allemal!

Lass dich verwöhnen, mit einem Haus-Apéro, einem feinen Glas Wein und noch besser: Einem schönen Dinner.

Bei uns geniesst du, zu Zweit oder als Gruppe, eine schöne Auswahl an tollen Gerichten. Saisonal, abwechslungsreich und ausgewogen. Das zarte Fleisch wird dir direkt aus dem JOSPER, unserem Holzkohlegrill, serviert.

Worauf wartest du? Einfach unkompliziert online reservieren:



www.1881kantine.ch

Tipp: «Personal Cut»



Rezept: Bucheggberger Käse-Zwiebel-Kuchen



Zutaten

Teig

200g Mehl

75g Butter oder Schweinefett

2 Prisen Salz | 1dl Wasser

Masse

100g Speckwürfel

200g Zwiebeln fein in Streifen

300g Bucheggberger Schlosskäse

4 Eier | 2dl Rahm

Salz | Pfeffer

Und so einfach ist es:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazugiessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken und zugedeckt ca. 30 Minuten kühlstellen. Speck in Bratpfanne knusprig anbraten. Zwiebeln dazu, bei mittlerer Hitze unter häufigem Wenden ca. 15 Min. andämpfen, etwas abkühlen. Käse, Eier und Rahm verrühren, würzen und mit den Zwiebeln mischen. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 32cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Zwiebelmasse daraufgeben und Butterflöckli darauf verteilen. Bei 220C° ca 35. Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und dann warm servieren.

Partnerbetrieb: Käserei Buchegg

In Buchegg gibt es eine Käserei, die sich längst über die Region hinaus einen Namen gemacht hat: **Die Käserei Buchegg der Jakob Käse AG.** Im Jahre 1964 wurde die Käserei erbaut. Seit 1983 liegt die Führung des Betriebs in den Händen der Familie Jakob. Marc Jakob hat den Betrieb im Jahr 2005 in zweiter Generation von seinem Vater übernommen und ist seit vielen Jahren unser zuverlässiger Partner, wenn es um Käse und Milchprodukte geht.



Jakob Käse AG

www.kaeserei-buchegg.ch

Käsetipp:

Bucheggberger Schlosskäse

Mittelrecenter Halbhartkäse, würzig-aromatisch, aus silofreier Kuhmilch. Dieser Käse ist dem „Buechischlössli“ gewidmet, welches im 12. Jahrhundert durch die Grafschaft von Buchegg errichtet wurde. Der Bucheggberger Schlosskäse hat als Hommage an diese alten Zeiten seinen Namen erhalten.

Würzig-aromatisch!

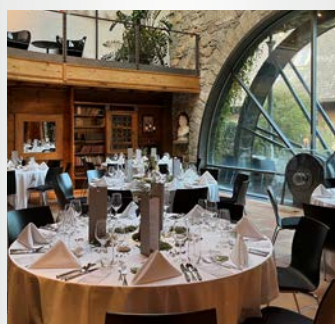


tscHEPPACH'S
well done

Wintermood beim Emmenpark – die Locations



**Tscheppach's
Chäuer**



Sagi Oberwil



Lappland-Spass



Turmtafelei



1881 Waggon



1881 Kantine



Riverpark



Maxililian



La Chapelle

Emmenpark AG | Allmendweg 8 | CH-4528 Zuchwil | events@emmenpark.ch | www.emmenpark.ch



MAXILILIAN



TURM
TAFELEI