



Nicht vergessen jeden 1. und 3. Sonntag im Monat

## Gantrisch-Brunch

Offizieller Partner des Naturpark Gantrisch

Naturpark

**GANTRISCH**

mit Schwarzsee



## Tagesmenü

**kleiner bunter Sommersalat mit Croutons**

**Schweinsnierstückbraten **ORIGINE**©**

**aus dem eigenen BBQ Smoker**

**Rotweinjus und Beilage nach Wahl**

**Beilagen:**

**Kartoffelstock, Pommes Frites**

**Gantrisch Eierchrüseli Teigwaren aus Gurzelen Fam. Haldemann**

**oder**

**Kalter dünn aufgeschnittener**

**Schweinsbraten **ORIGINE**©**

**mit buntem Salat**

**Tartarsauce und Pommes Frites**



**Menüpreis CHF 21.50 ½ 18.50**

Plus CHF 1.50 wenn Sie einverstanden sind. Auf der Rückseite sage ich Ihnen gleich warum!

**oder**

### **Hausgemachtes Vitello Tonnato**

Thunfisch und Kalb? Klingt erstmal nach einer sonderbaren Mischung, aber nicht umsonst ist Vitello Tonnato der Renner beim Italiener. In Weißwein und Gemüse gekocht wird das Kalbfleisch super zart und aromatisch. Anschließend gesellt sich der Thunfisch in Form einer Sauce dazu und vervollständigt die Speise zu einem spannenden Geschmackserlebnis. Hast du dich bisher noch nie getraut das Vitello Carpaccio im Restaurant zu bestellen? Dann kommt jetzt die Gelegenheit.

**CHF 23.50 ½ 19.50**

# GREYERZER SCHWEINEFLEISCH

Unser Besuch bei André am 21.07.2020

Es ist still. Nur Vögel zwitschern an diesem Sommermorgen fröhlich vor sich hin. Wir stehen vor dem Stall und sind erstaunt, wie ruhig und friedlich es zu und her geht. André Pittet betreiben in Vuadens seit 13 Jahren eine Schweinemast. Wir wurden von ihnen mit einem herzlichen „Bonjour“ begrüßt. Im Büro nehmen wir auf der Eckbank Platz. André beginnt zu erzählen: „Ich hatte Milchwirtschaft betrieben. Als die Käserei im Dorf einen Abnehmer für die Schotte suchte, haben wir unseren Betrieb auf Schweinemast umgestellt“.



Die aus der Käseproduktion

entstandene Schotte holt André jeden Tag gegen 11 Uhr ab. Schotte besitzt einen hohen Gehalt an Mineralstoffen sowie reichlich Vitamine. Gemischt mit einer Futtermischung aus Getreide, erhalten die Tiere alles was Sie brauchen. Drinnen im sauberen Stall ist es hell, die Storen lassen sich je nach Jahreszeit und Temperatur automatisch bedienen. Diese sorgen nicht nur für mehr Tageslicht, sondern durch die Luftzufuhr ebenfalls für ein gesundes Stallklima. Aus den Boxen ertönt jetzt das eine oder andere grunzen. Es sind neugierige Tiere und kommen uns beschnuppern. Es ist daher wichtig, dass ihnen permanent eine Beschäftigungsmöglichkeit angeboten wird. André hat die Boxen mit Langstroh eingestreut. Diese Fläche dient nicht nur zum Schlafen und Faulenzen, sondern die Tiere nutzen das Stroh auch zum Wühlen und Kauen.



Alle 2 Wochen erhält André vom gleichen Züchter in Mühlethurnen 120 Ferkel im Alter von acht Wochen. In Geschwistergruppen werden die Ferkel in den Stallboxen verteilt. Das erspart ihnen Streit um die Rangordnung. 3x am Tag gibt es Futter, nach rund 100 Tagen wiegen die Schweine ca. 110 kg. Er erklärt uns, dass die Schweine im Sommer nachts gerne draussen schlafen, das Erkunden der Umgebung ebenso wichtig ist, wie die richtige Dosierung des Futters. Durch die Bewegung an der frischen Luft sind die Tiere entspannter, dies wirkt sich schlussendlich positiv auf die Fleischqualität aus. Dann verrät er uns noch etwas:

„Die langen Haare am Ende des Ringelschwänzchens ist ein Merkmal, dass sich die Schweine wohlfühlen“.



[www.transgourmet.ch/origine](http://www.transgourmet.ch/origine)

panorama restaurant Viva  
Marylin und André Jäggi  
BERNSTRASSE 1 • 3088 RÜEGGISBERG • TEL.031 809 33 66  
[info@restaurantviva.ch](mailto:info@restaurantviva.ch) • <http://www.restaurantviva.ch>