



Zu gewinnen sind diese Preise:

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Preis: Dr. Mach LED 115 Untersuchungsleuchte auf 5-Fuss-Stativ | Wert: Fr. 949.- |
| 2. Preis: Heine Diagnostik Set BETA 200® F.O. mit Ladegerät | Wert: Fr. 915.- |
| 3. Preis: GALecoline® Seater trendy, Farbe flint | Wert: Fr. 279.- |
| 4. Preis: Bluepoint Medical Fingeroximeter OxyTrue® FC | Wert: Fr. 151.- |
| 5. Preis: Blutdruckmessgerät boso Carat professional | Wert: Fr. 142.- |



Diese Preise werden zur Verfügung gestellt von unserer Partnerfirma Galexis AG, Niederbipp

NEU dazu: der grosse Schlemmerpreis! (ein Tavolata-Menü für 2 Personen bei Karin Keller)

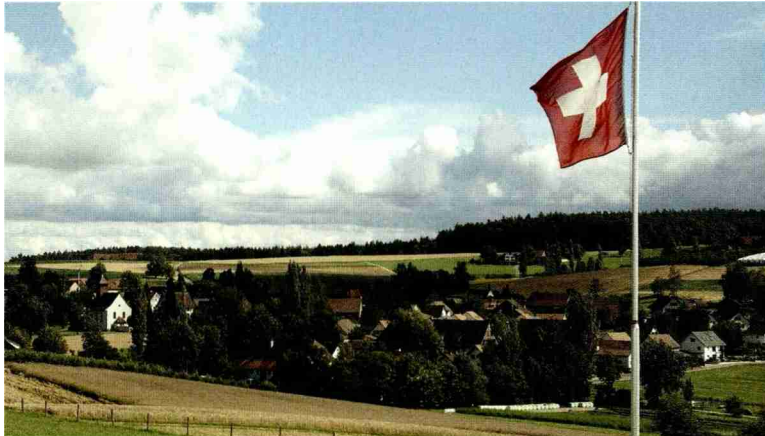
SWISS TAVOLATA

Karin Keller, Bachs/ZH

Geniessen im Bachsertal



Der Bauernhof der **SWISS TAVOLATA** Gastgeberin Karin Keller liegt leicht erhöht an sonniger Lage mit Aussicht ins Bachsertal, das von einem einzigartigen Mikroklima profitiert. Bachs befindet sich mitten in einem Natur- und Wanderparadies, nur wenige Kilometer vom hektischen Zürich entfernt. Familie Keller betreibt auf ihrem Hof Milchwirtschaft, produziert Kalbfleisch



und liefert reife Himbeeren u.a. an eine grosse Konditorei. Das Kalbfleisch kommt als saftiger Braten oder als zarte Leberli auf den Tavolata-Tisch. An alten Hochstambäumen reifen Williamsbirnen, Zwetschgen und Mirabellen, im Gemüsegarten wachsen Kartoffeln, Lauch, Spargeln, Zucchetti, Blaukabis und Tomaten um die Wette. Das Tavolata-Menü, welches die Gastgeberin für ihre Gäste aus dem In- und Ausland aufischt, umfasst vier Gänge aus Zutaten vom eigenen Hof. In Bachs können die Gäste nicht nur dinieren, Karin bietet samstags und sonntags auch einen reichhaltigen Brunch an. Gegessen wird je nach Saison im gemütlichen Esszimmer oder draussen im Garten unter dem Nussbaum. Gäste bewirten und Dekorationen gestalten, das ist Karin Kellers Leidenschaft. Zudem sieht sie die Selbstversorgung als eine Art Lebensphilosophie. Am Konzept von **SWISS TAVOLATA** gefällt ihr besonders, dass sie beides miteinander verbinden kann.

Mehr Informationen zum Landwirtschaftsbetrieb der Familie Keller gibt es hier: www.swisstavolata.ch.

SWISS TAVOLATA bietet die Plattform www.swisstavolata.ch, auf der Gäste Essen bei Bäuerinnen und Landfrauen in der ganzen Schweiz buchen können. Zurzeit bieten gut 40 Gastgeberinnen ihre Hausmackerkost an, dies direkt an oder wenige Kilometer von der Grand Tour of Switzerland entfernt. Man bucht Tavolatas für 2 bis 12 Personen und geniesst typisch regionale Speisen auf dem Bauernhof oder im Landhaus – wie Freunde bei Freunden. Neben dem liebevoll zubereiteten Menü inklusive Hof-Apéro, Getränken und Kaffee oder Tee wartet ein authentisches Erlebnis in der Küche, dem Esszimmer oder im Garten der Bäuerinnen und Landfrauen auf Gäste, die den Kontakt mit der lokalen Bevölkerung schätzen.

SWISS
TAVOLATA

Kontakt unter: info@swisstavolata.ch oder Tel. 052-232 66 88