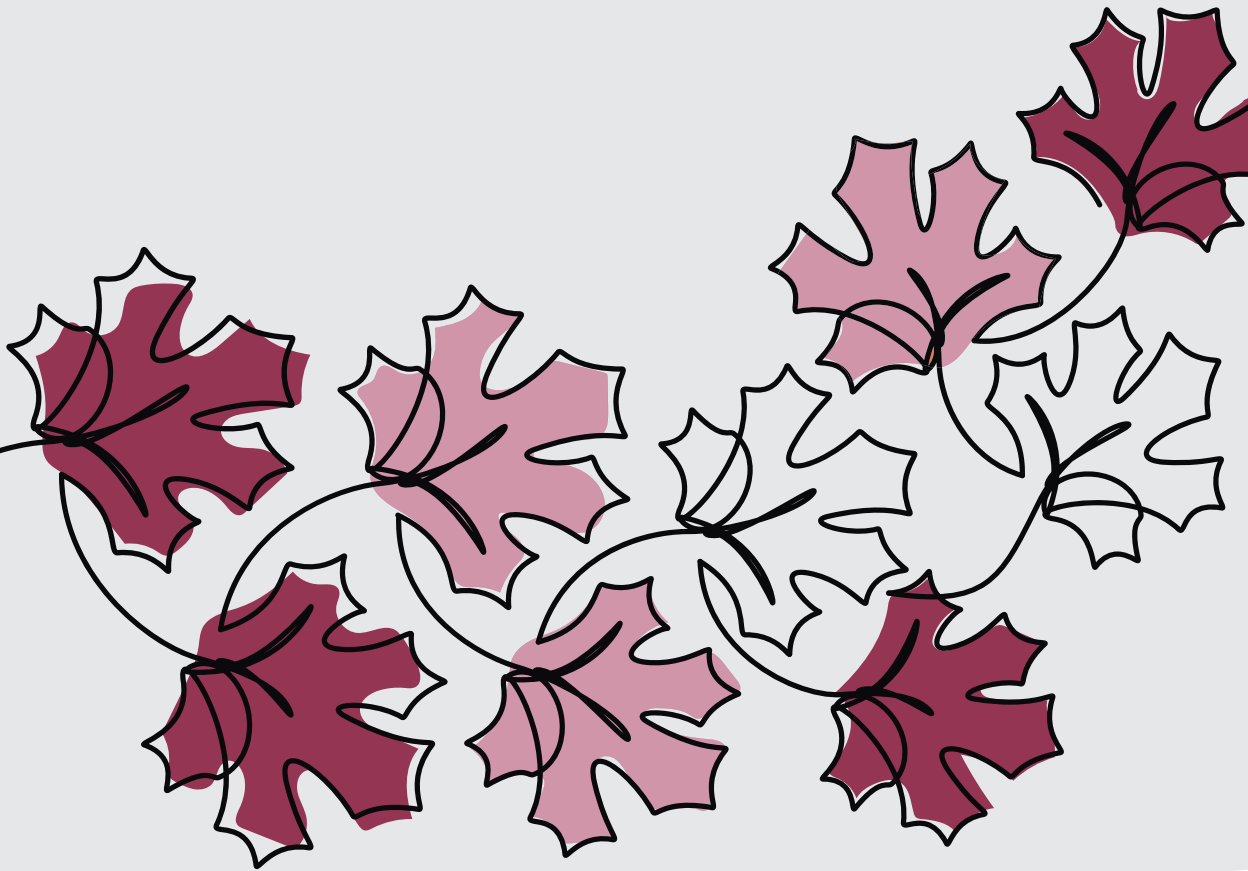




# HERBST- VIELFALT

Aktivitäten,  
Brauchtum und  
Kulinarik



## Tradition und Genuss am Bundesplatz in Bern – Übernachtung im Hotel Bären am Bundesplatz mit Abendessen im Entrecôte Fédérale

Erleben Sie die Bundesstadt der Schweiz in vollen Zügen und logieren Sie mittendrin, im Hotel Bären am Bundesplatz in Bern. Entdecken Sie das Bundeshaus, Berner Münster, Zytglogge, Altstadt oder den Bärenpark in Laufdistanz oder erkundigen Sie sich nach unserem Museumspass an der Reception. Am Abend verwöhnt Sie die ausgezeichnete Küche des Entrecôte Café Fédérale in stilvollem Ambiente mit Blick auf den Bundesplatz. Ein kulinarisches Erlebnis, das Sie nicht verpassen sollten!

**Das Angebot für 2 Personen «Tradition und Genuss am Bundesplatz Bern» umfasst:**

- Übernachtung im Doppelzimmer mit Berner Frühstücksbuffet
- Welcome Apéro
- Ein Abendessen im Entrecôte Fédérale mit dem Fédérale-Klassiker:  
Märtsalat, Entrecôte Café de Paris und Mineralwasser und Kaffee  
(als Variante ohne Fleisch wählen Sie zwischen einem Eglifilet oder einem veganen Tartar)
- ÖV-Ticket für die Berner Stadtzone 100/101 inkl. Gurtenbahn, Marzilbahn und Münsterlift

**Preis:**

01.01.26 bis 28.02.26: CHF 260.00 pro Zimmer und Nacht

01.03.26 bis 30.04.26: CHF 320.00 pro Zimmer und Nacht

zzgl. CHF 5.70 City Tax pro Person und Nacht

Das Angebot ist buchbar nach Verfügbarkeit:

reception@baerenbern.ch oder Telefon 031 311 33 67.



**Veranstaltungstipp:**

Am Montag, 24. November 2025 findet der jährliche Zibelemärit in Bern statt – reisen Sie schon am Sonntag an, um den frühen Morgen des Zibelemärts nicht zu verpassen.

  
**HOTEL**  
**BÄREN**  
am Bundesplatz Bern  
est. 1850

Hotel Bären am Bundesplatz  
Schauplatzgasse 4 | 3011 Bern  
+41 (0) 31 311 33 67

baerenbern.ch | reception@baerenbern.ch



CHRISTINE UND JOSEF  
LUSSI-WASER



BERG-  
RESTAURANT  
**Alpstubli**  
KLEWENALP

LUSSI TAVOLA AG  
FON 041 620 31 44

INFO@ALPSTUBLI-KLEWENALP.CH • SUNNIGRAIN 11 • 6375 BECKENRIED • WWW.ALPSTUBLI-KLEWENALP.CH

## Herzlich willkommen auf der Klewenalp

Mitten im Ski- und Wandergebiet – direkt am Weg (Bergstation 5 Min.)  
Der ideale Ort zum Verweilen, «Gut Essen», Ausruhen und Sünnelein  
Bedientes Bergrestaurant mit gutbürgerlicher Küche. Kinderparadies  
Montag bis Sonntag 8.15–19.00 Uhr (für Gruppen auf Vorreservation auch länger)

### Wild auf Wild - nahe bei der Jagd



**Herbstzeit = Wildzeit**  
zum Geniessen auch  
auf der Klewenalp  
bis 2. November 2025

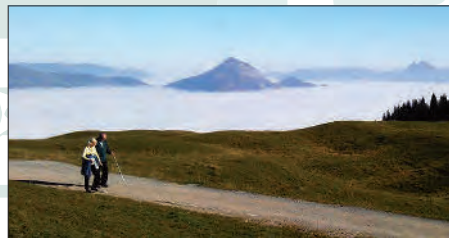
Für Familien-, Firmen- und Vereinsanlässe  
bitte reservieren. Feine, saisonal-regionale  
Gerichte in traumhafter Landschaft im  
Alpstubli auf der Klewenalp.



### Goldener Herbst über dem Hochnebel



Tiefblauer Himmel, gelb-rote Laubbäume  
und weisse Berggipfel laden zum Wandern,  
Spazieren und Biken ein. Bei oft milden  
Temperaturen geniessen Sie die farbenfrohe  
Vielfalt des Herbstes auf der Klewenalp.



**Christine und Josef Lussi-Waser**

Tel. 041 620 31 44  
info@alpstubli-klewenalp.ch

## DER OKTOBER WIRD ZUM RO(C)KTOBER

Vor dem Yes- (statt No-) vember kommt der Ro(c)ktober. Er rockt den Herbst, denn er ist vielfältig, voller Ideen und eine Einladung zu vier abwechslungsreichen Wochen weitab von Tristesse und Langeweile.

Ein Bummel über einen Jahrmarkt mit all seinen verführerischen Düften von Zuckerwatte, kandierten Äpfeln, gerösteten Mandeln, heissen Marroni in der Tüte zum Aufwärmen der klammern Finger usw. Eine

rasante Karussellfahrt, Glühwein, Bratwurst oder Knoblibrot. Wer es stiller mag, unternimmt einen Herbstspaziergang im Wald durch raschelndes Laub oder lässt seinen Drachen mit den Herbstwinden tanzen.

### Kastaniens volle Welt

Sammeln, Essen Basteln – Kastanien sind Multitalente des Herbsts. Auf Tisch, Regal oder der Fensterbank ausgelegt, sind sie schickes Dekoobjekt. Dazu gesellen sich

gerne farbige Zierkürbisse, getrocknete Blätter, Hasel- und Walnüsse, Eicheln, Äste und was Garten, Wald und Flur zu dieser Jahreszeit hergeben.

Herzige Kastanienfiguren mit Klebeaugen. Kastanien auf Garn zu einem lustigen Wurm oder Armband mit Zierperlen aufgereiht. Zum Aufhängen im Fenster auf Draht in Herzform, abwechselnd mit Efeublättern gefädelt. Mit feinen Pinseln oder Punktierungswerkzeugen bemalt. In einen Kranz oder Gesteck zusammen mit anderen Herbstfrüchten gesteckt, mit einem Windlicht dazu. Die Kastanie ist zu vielem zu gebrauchen.

### Nussiger Geschmack

Suppen nach Südtiroler, pfälzischem oder französischem Rezept, Brote mit Kastanienmehl und Gebäck aus Marronipüree – die (Ess-) Kastanie mischt in der Herbstküche mächtig mit. Ausser lecker ist sie fettarm, antioxidativ und entzündungshemmend und enthält wichtige Vitamine, Kalium, Magnesium und Eisen sowie essenzielle Aminosäuren.

### Köstliche Kastaniensuppe

40 g Butter im Topf aufschäumen. 300 g Kastanien (geschält und gegart) dazugeben, mit Puderzucker bestäuben, karamellisieren lassen. 1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten, 1 Rübli gewürfelt dazugeben, andünsten, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit 125 ml Weisswein ablöschen. Einkochen lassen. Mit 500 ml Fleischbrühe und 200 g Rahm aufgiessen, zirka 15 Minuten köcheln, anschliessend pürieren. Mit einer Prise Zimt und Schnittlauchröllchen bestreut servieren. Oder einweichen, kreuzweise einritzen und mit einer Schale Wasser im Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) 20–30 Minuten rösten.

Weitere Ideen: Reifenwechsel, Kürbisse schnitzen und schon für Halloween gruselig schmücken, die Sommerkleidung einlagern, Pflanzen winterfest machen.

Der Ro(c)ktober wird gewiss nicht langweilig.



Schaurig gruselig



Herbstliche Hingucker



Ideenvielfalt für einen schönen Herbst



Zum Durchwärmen und Geniessen

Bianca Kemke



**Zum Beck**  
HOTEL & RESTAURANT

berggasthof.ch

# WILDER HOCHGENUSS!

Herbstzeit ist Wildzeit – wir feiern die bunte Jahreszeit mit den feinsten Wildgerichten. Freuen Sie sich auf Entrées wie leicht geräuchertes Carpaccio vom Hirsch auf mariniertem Apfelsalat mit Trauben und sautierten Pilzen sowie auf überraschende Wild-Kreationen und Desserts, die perfekt zur Saison passen.

## TIPP: DAS DUO VOM WILD

Doppelter Genuss in einem Gang: Das Rehschnitzel an Wildrahmsauce und das Hirschentrecôte in Haselnusskruste, serviert mit genussvollen herbstlichen Beilagen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hotel & Restaurant zum Beck  
Dorfplatz 12, Stansstad  
ZUM-BECK.CH

Jetzt Wildkarte  
entdecken!





# Wirtschaft Grafenort

Einheimisches Wild  
geniessen!

[www.gastbetriebe.ch](http://www.gastbetriebe.ch) | 041 637 00 85

Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag



Snacks und Getränke  
direkt am Härzlisee



## KRÄUTERHÜTTE

KITZELPFAD, KLETTERSTEIGE UND FEUERSTELLEN

[www.brunni.ch](http://www.brunni.ch) | 041 639 60 60



**AIOLA**  
ristorante mediterraneo

**mediterrane Gastgeberkunst**  
direkt am Vierwaldstättersee





## Eysi LandWirtSchaft erläbä



### Hofläden und Hofgastronomie

Zahlreiche Hofläden laden mit frischen und regionalen Produkten zum Stöbern ein. Dazu, verwöhnen Alpbeizlis, Hofgastronomien und Restaurants mit hausgemachten Spezialitäten.



### Hoferlebnisse

Ob gemütliche Spaziergänge mit Alpakas durch malerische Gegenden, eine spannende Bauernhof-Olympiade oder die „Säntä“ beim Alpabzug zu bewundern. Nidwalden bietet authentische Erlebnisse.



### Unterkünfte

Ein Schlafplatz im Bergheu, in einem „Hüttli“ im Tal oder auf der Alp. Die Auswahl an einzigartigen Unterkünften im ländlichen Ambiente ist gross. Jede Nacht wird zum einmaligen Erlebnis.



## Memory Sammelspass erleben und tolle Preise gewinnen!

Entdecken Sie Nidwalden spielerisch: An 27 Standorten in der Region Nidwalden können kostenlos Memory-Kartenpaare gesammelt werden. Neben Spiel und Spass haben Sie die Möglichkeit, an unserer Verlosung teilzunehmen und mit etwas Glück tolle Preise zu gewinnen! Mehr Informationen unter [www.nidwalden.com/memory](http://www.nidwalden.com/memory)

### So geht's:

1. Memory-Kartenpaare an 27 Standorten sammeln
2. QR-Code auf der Vorderseite der Memories scannen
3. Kontaktformular ausfüllen und automatisch an Verlosung teilnehmen



**NIDWALDEN**  
TOURISMUS



Nidwalden Tourismus, Bahnhofstrasse 10, 6370 Stans  
+41 41 610 88 33 | [info@nidwalden.com](mailto:info@nidwalden.com) | [www.nidwalden.com](http://www.nidwalden.com)

# WILD

Nebst den Klassikern  
Hirsch-Saltimbocca  
Rehrückenmedaillons  
Wild ohne Wild



HÖFLI • WIRTSCHAFT ZUR  
**ROSENBURG**

Evelyn & Lukas mit Team  
Im Zentrum von Stans

Telefon 041 610 24 61\*  
www.rosenburg-stans.ch  
Dienstag und Mittwoch Ruhetage



**Mitglied werden und  
von spannenden  
Angeboten profitieren.**

Mehr Infos: [provelunterwalden.ch](http://provelunterwalden.ch)

**PRO VELO**  
UNTERWALDEN

*Familienparadies*



**KLEWENALP**  
STOCKHÜTTE

# COLDEBELLA *wo sonst!*

FRÜCHTE GEMÜSE WEINE

**DORFPLATZ 9**

*herbstzeit, kürbiszeit*

BEI UNS FINDEN SIE VERSCHIEDENE  
FEINE KÜRBISORTEN FÜR DIE  
VERARBEITUNG IN IHRER KÜCHE ODER  
ZIERKÜRBIS FÜR DIE DEKORATION.  
ZUDEM SIND DIE KERNE ALS GESUNDE  
KNABBEREI BELIEBT.

*wo sonst!*

TÄGLICH FRISCHES OBST UND GEMÜSE.  
AUSERLESENE WEINE.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH  
IM DORFPLATZ 9 IN STANS.

MARCO VITTORI UND DAS COLDEBELLA-TEAM  
TELEFON 041 619 09 99  
INFO@COLDEBELLA-AG.CH | WWW.COLDEBELLA-AG.CH

## SCHNECKENPLAGE – DEN ANFÄNGEN WEHREN

**Schnecken, insbesondere Nacktschnecken, treiben im Frühjahr und Sommer Gartenbesitzerinnen und Gartenbesitzern so manche Zornesfalte auf die Stirn. Lassen Sie es gar nicht erst so weit kommen!**

Zarte Pflanzen, kleine Salatköpfe und junge Kohlraben, Zucchini, Tomaten und Radieschen – alles gewiss sehr schmackhaft – fallen ihnen zum Opfer. Meist schon in so frühem Stadium, so dass der Mensch das Nachsehen hat.

Mit der Bekämpfung von Schnecken muss man nicht bis zum Frühjahr warten. Da sie – ob mit oder ohne Gehäuse – es gerne feucht und schattig mögen, findet man sie samt ihren Eiern im Herbst in Holzstapeln, Kompost- oder Steinhäufen. Schnecken legen ihre Eier auch im Boden ab und können so beim Umgraben entdeckt werden. Eingesammelt und «serviert» dienen sie Vögeln, Igeln und anderen Gartenbewohnern als feine, proteinreiche Leckerbissen.

Wo sich im Verlaufe des Jahres vermehrt Schnecken aufgehalten haben, sollte man aufs Mulchen verzichten. Denn auch Mulch gehört zu ihren beliebten Verstecken.

### Unterstützen natürlicher Schneckenfeinde

Viele haben Schnecken zum Fressen gerne, manche auch deren Eier. So der Laufkäfer. Wiesen, Klee, Hecken, Bodendecker tragen dazu bei, dass er sich in unserem Garten wohl fühlt. Holz- oder Laubhaufen sowie Steinmauern bieten dem Käfer Lebensraum und nützliches Winterquartier.

### Schneckenfan Nummer 1 – der Igel

Haufen aus Holz, Reisig und Laub eignen sich als Plätzchen für seinen Winterschlaf. Davor zieht er noch umher auf der emsigen Suche nach Insekten und eben auch Schnecken und deren Eiern.

Sind sie bereits da, hier noch ein paar Tipps:

### Originell gefällig?

Laufenten lieben Schnecken. Diese aufmerksamen, agilen, amüsanten, gefieder-

ten Zweibeiner mit ihrem steil nach oben gerichteten Hals und langem, schlankem Körper gibt es sogar zu mieten. Sie werden gebracht und wieder geholt und verrichten ihre Arbeit sehr zuverlässig. Allerdings ist eine Haltung ohne ausreichende Badegelegenheit nicht artgerecht und es geht nicht ohne ihre Hinterlassenschaften.

### Von Barrieren aus Tannennadeln und Ablenkungsmanövern

Tannennadeln mit ihren Spitzen sind für Schnecken ausgesprochen unangenehm und erschweren ihnen obendrein die Fortbewegung. Ein drei Zentimeter breiter Streifen um Beete und Pflanzen gelegt hält sie ab.

Schnecken sind träge und lassen sich leicht von ihrem Ziel ablenken. Gurkenscheiben in einiger Entfernung ausgelegt locken sie von Beeten und Pflanzen weg.

### Schützenswert

Der 24. Mai ist Tag der u.a. in Deutschland, Schweiz und Österreich unter Naturschutz stehenden Weinbergschnecke. Die süsse Variante wird am 4. Oktober in Schweden und Finnland mit dem Tag der Zimtschnecke begangen.

*Bianca Kemke*



*Auf dem Weg zum nächsten Salatkopf*



*Vor dieser Schnecke sind eher die Hüften nicht sicher*



*Lebhafte Schneckenliebhaber*



*Kinderstube mit Folgen*

CHRISTINE UND JOSEF  
LUSSI-WASER



HOTEL  
RESTAURANT

**RÖSSLI**

LUSSI TAVOLA AG  
FON 041 624 45 11

HOTEL@ROESSLI-BECKENRIED.CH

DORFPLATZ 1 · 6375 BECKENRIED · WWW.ROESSLI-BECKENRIED.CH

## Herzlich willkommen im Rössli

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt

**Mitten im Zentrum - direkt am See**

**Heimelig und rustikal - jung, freundlich und aufgestellt**

GASTRO  
UNTERWALDEN





- Wir bieten Ihnen ein besonderes und unvergesslich schönes Erlebnis mit
- saisonalen und marktfrischen, sorgfältig und kreativ zubereiteten Speisen
  - reichhaltiger, trendiger und aussergewöhnlicher Auswahl an Weinen/Getränken

### Geniesser-Menü für Oktober 2025

Jeden Monat ein neues Erlebnis

  
**Petersilienwurzelsuppe**  
mit Apfel und Calvados 

  
**Wildschwein-Rohschinken**  
mit Selleriesalat und Baumnüssen

  
**Wildgeschnetzeltes «Försterart»**  
an Cognacrahmsauce  
mit Pilzen und Trauben, hausgemachten  
Spätzli und klassischen Beilagen 

  
Herbstliche Trilogie mit Vermicelles,  
Apfelküchlein und Zwetschgensorbet

Ganzes Geniesser-Menü	CHF 72.-
Hauptgang mit Suppe	CHF 44.-
Hauptgang mit Vorspeise	CHF 49.-

### Aktuell im und ums Rössli



#### Der herrliche Panoramasaal

- für eine kulinarische Neuentdeckung
- für ein gediegenes Essen mit Seesicht
- für festlich schöne Anlässe und Feiern
- mit hervorragender und zuvorkommender Bedienung und Gastfreundschaft



Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

**Christine und Josef Lussi-Waser**

Tel. 041 624 45 11 • hotel@roessli-beckenried.ch



### Bis 8. November 2025 Wild auf Wild

**Herbstzeit = Wildzeit,  
auch bei uns am See**



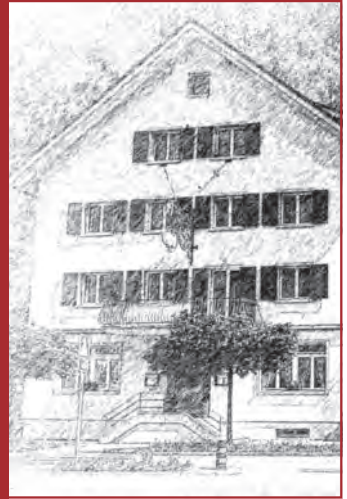
Gut essen und  
Freunde treffen?

Die Adresse im ♥-en  
von Wolfenschiessen!

Restaurant Eintracht  
Eintracht 2  
6386 Wolfenschiessen  
Telefon 041 628 25 55  
[www.eintrachtwolfenschiessen.ch](http://www.eintrachtwolfenschiessen.ch)

Schon bald sind die  
«wilden» Zeiten vorbei.  
Geniessen Sie noch  
einmal Reh, Hirsch  
oder Gämschi mit den  
herbstlichen Beilagen.

Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch –  
Ihr Eintracht-Team



[www.odermatt-gastro.ch](http://www.odermatt-gastro.ch)

St. Klara-Rain 2 | 6370 Stans

*Willkommen*

IM KLOSTER ST. KLARA

**IHR ANLASS IN STANS**

Wir organisieren für Sie in den historischen Räumen Ihren persönlichen, massgeschneiderten Anlass. Bei uns dürfen Sie eine frische, regionale Küche und erlesene Weine erwarten. Kontaktieren Sie uns für eine Besprechung Ihres Anlasses.

**KONTAKT:** [k@odermatt-gastro.ch](mailto:k@odermatt-gastro.ch) / 077 503 36 30

*Erscheinungsdaten:*

11. September / 25. September / 9. Oktober 2025