



Kürbis-Chutney

Im Cabrio-Restaurant Eichberg spielt die eigene Bio-Gemüseproduktion eine wichtige Rolle. So werden beispielsweise im Sommer Kürbisse angebaut, die im Herbst geerntet und in der hauseigenen Manufaktur zu einem köstlichen Chutney verarbeitet werden. Das hausgemachte, aromatische Chutney ist eine ideale Beilage zu Käse, kaltem Fleisch und Grillgerichten. Auch zum Verfeinern von Salatsaucen ist es ein Geheimtipp. Neben dem Kürbis-Chutney bietet das Restaurant weitere Eigenkreationen an, unter anderem aus grünen und roten Tomaten sowie Randen. Die Vielfalt setzt sich in einer Palette von süssen und salzigen Köstlichkeiten fort, die alle auch bequem im Online-Shop erhältlich sind.



Cabrio-Restaurant
Eichberg
Eichbergstrasse 38,
5707 Seengen

www.eichberg.com
Tel. +41 62 767 99 99



Briger Bier

Die hausgebrauten Briger Biere werden seit Ende 2020 in der eigenen Brauerei im Herzen der Joker Bar & Pub gebraut. Mit sechs verschiedenen Sorten - Weissbier, Pale Ale, Brown Ale, Tangobier, Dunkler Bock und alkoholfreies Bier - bietet das Restaurant eine vielfältige Auswahl nach traditionellem Hausrezept und mit natürlichen Zutaten. So kann man sie ganz in der Nähe ihres Entstehungsortes geniessen. Prost!



Joker Bar & Pub
Furkastrasse 7
3904 Naters

www.belalp.ch/gastro-detail/joker-bar
Tel. +27 27 923 18 18

