



TREBERWURST

Donnerstag 24., Freitag 25. und Samstag 26. Januar 2019

*Ein Wärmer für Leib und Seele à discretion,
mit Chabis- und Händöpfu-Salat als Begleitung*



Tavolata Spezial

TREBERWURST – EIN WÄRMER FÜR LEIB UND SEELE

à discretion mit Chabis- und Händöpfu-Salat als Begleitung

Donnerstag 24., Freitag 25. und Samstag 26. Januar 2019

CHF 45.– pro Person, exkl. Getränke

Gaststube offen ab 18.30 Uhr, Service ab 19 Uhr

Reservation: gaststube@altesspital.ch, Telefon 032 626 24 44

Wenn die Bise um die Ohren pfeift und die Quecksilbersäule des Thermometers den Nullpunkt erreicht, ist das Zurückschneiden von Reben kein Zuckerschlecken. Die Weinbauern am Bielersee wissen sich aber zu helfen: In den Arbeitspausen wärmen sie in den Schnapsbrennereien Leib und Seele mit einer heissen Wurst, der Treberwurst. Diese Waadtländer oder Neuenburger Saucisson wird während der Destillation der ausgepressten Weintrauben (Trester) sanft im Dampf des Brennkessels gegart und erhält dadurch ein charakteristisches Aroma. Unsere Treberwürste kommen aus den Kesseln von Sali Hazeraj in Ligerz, der den Betrieb des legendären Heinz Martin weiterführt.

