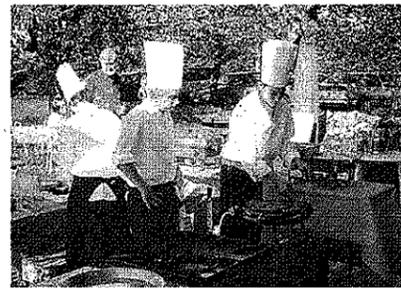


ESSEN & GENIESSEN

Das Jubiläumsfest – Feiern Sie mit!

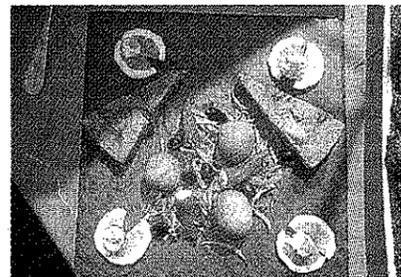
Freitag, 16. Mai 2008, ab 18 Uhr
Der Mensch im Zentrum des Wirtschaftens



Live cooking im Zelt

Unsere Lehrlinge kochen für Sie und bedienen Sie
Ausstellung
Fotos und Arbeiten aus unserem Alltag

Samstag, 17. Mai 2008, ab 18 Uhr
Das Fest der Sinne



Tapas Bar

Ökologische Verantwortung Soziale Verantwortung

Nach 15 jährigem Betrieb durch die Traube-Genossenschaft, wird 1998 das Restaurant von Angelika und Patrick Boesch weitergeführt.

Die Prioritäten werden weiterhin auf die Bereiche Ökologie und Verantwortung gegenüber der Umwelt gesetzt. Neue Lieferanten kommen dazu, so kann 2001 die Traubenküche von der Bio-Suisse mit der Bio-Knospe zertifiziert werden. Es folgt das vom WWF lancierte Goux-Mieux Label und die Mitgliedschaft bei der Schweiz. Vereinigung für Vegetarismus, sowie bei slow food Schweiz. Die Philosophie von slow food wird ein wichtiger Bestandteil der Küche «wir nehmen uns Zeit für Sie zu kochen – Sie nehmen sich Zeit zu geniessen». Nicht nur die Küche folgt den Geboten der Zeit, dem Traube-Team ist es grundsätzlich ein Anliegen das Unternehmen nach ökologischen Grundsätzen zu führen.

www.traube-ottikon.ch

Ab dem Jahr 2003 kommt die Zusammenarbeit mit dem Sozialprojekt axisBildung hinzu. Die Eröffnung eines weiteren Betriebes – Cantina Sousol – in Wetzikon ermöglicht 25 Ausbildungsplätze in der Gastronomie anzubieten.

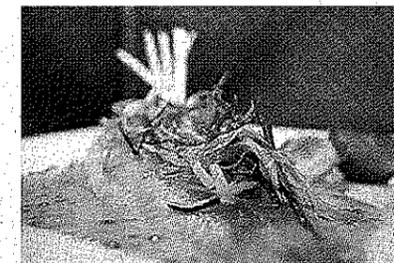
axisBildung stellt – im Rahmen der Idee von rundumkultur – rund 100 Jugendliche auf der Basis eines Lehrbetriebsverbunds eine breite berufsbildungsorientierte Angebotspalette bereit. Die niederschweligen Ausbildungsplätze werden sowohl im geschützten Rahmen als auch in Betrieben der freien Wirtschaft angeboten: Gastronomie, Hotellerie, Handwerk, Hausdienst, Administration, Landwirtschaft und Gestalterische Grundbildung.

Die Lernenden werden individuell und nach sozial- und berufspädagogischem Ansatz betreut.

www.rundumkultur.ch;
www.axisbildung.ch



Irina & Gadjos



Jubiläumsmenu

Reservationen:
kontakt@traube-ottikon.ch oder
Telefon 044 935 17 80

Restaurant Traube
Bönlerstrasse 21
8626 Ottikon

Hotel Bären

Trattoria – Pizzeria
8488 Turbenthal, Telefon 052 385 1721

**Fondue chinoise
à discrétion
Fr. 30.80**

Holzofenpizzen

Bis Ende März 100% WIR

Auf Ihren Besuch freuen sich
Familie Thomas und Renate Wälchli.
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 11–14 und 17–23.30 Uhr
Samstag 17–23.30 Uhr
Mehr unter <http://www.hotelbaeren.ch>

GASTHOF HIRSCHEN

HINWIL

11. Mai 2008

**Muttertags-
Brunch**

► Täglich geöffnet von 7–24 Uhr
Gasthof Hirschen – 8340 Hinwil
Markus und Irene Schefer-Kunz
© 044 938 90 50 – Fax 044 938 90 51

Neu!–Neu!–Neu!

Jeden 4. Sonntag im Monat
Stubete im Restaurant
St. Antonius, Egg

Voranzeige:

Sonntag, 27. April 2008,
ab 11 Uhr Ländlermusik
mit Patronatskapelle
Edi Wallimann
Hermann Schorno
Albert Weber

Ab 13 Uhr Stubete!
Restaurant Antonius, Egg b. Zürich
Telefon 044 984 11 11

ZJ2231.17



HOTEL
RESTAURANT
TAVERNE
BAR

O C H S E N

Der Spitzenreiter
der Saison

Familie Badertscher, Zentralstr. 23, Uster
Tel. 043 399 18 18 · www.ochsen-uster.ch

Restaurant / Pizzeria
Sonnenhof
Probieren Sie
unsere hausgemachten
Tagliatelle, Ravioli,
Gnocchi und vieles mehr.



BINARIO 3

(www.binario3.ch)

Ristorante
Pizzeria Hotel

MUTTERTAG
4. und 11. Mai 2008

Reservationen erwünscht

Rauchfrei essen!

Anna e Raffaele Miraldi · Bahnhofstrasse 35
8320 Fehraltorf
Tel. 044 955 21 01 · Fax 044 955 21 06