

## NEUE IM BAHNHÖFLI

«Selbstverständlich führen wir den guten Ruf des Bahnhofli weiter», sagt Andriane Zemp. Sie und ihr Partner Ronny Krüger übernehmen auf Anfang November das Traditionslokal in Dallenwil von Vreni und Aschi Aschwanden, die sich vorläufig eine Auszeit gönnen. Andriane bringt 20 Jahre Berufserfahrung im Gastgewerbe mit, Ronny war zuletzt Sous-Chef im Hotel Winkelried in Stansstad. Gemeinsam wagen sie nun den Schritt in die Selbstständigkeit. Andriane: «Unsere Spezialitäten sind Pouletflügel im Körbli auf zwei Arten, knusprig gebacken oder mit einer BBQ-Marinade à discrétion, dazu bieten wir auch eine solide gutbürgerliche Küche an.» Allerdings: Mit dem Rauchen im Lokal ist fertig. «Diese Zeiten sind einfach vorbei», erklären die neuen Pächter. Für die Raucher ist eine Raucherlounge im Freien flauschig eingerichtet. Drinnen ist derzeit familienfreundlich, und die kleinen Gäste sind auch herzlich willkommen. [www.gasthausbahnhoeffli.ch](http://www.gasthausbahnhoeffli.ch)



Rauchfrei: Ronny Krüger und Andriane Zemp.

## 15 JAHRE CUBASIA

Sind das nun auch schon wieder 15 Jahre her, seit im Hotel Stanserhof in Stans das Hotel mit 30 Zimmern, das Restaurant Cubasia und die Buddha-Bar eröffnet haben... «Das fühlt sich gut an», sagt Gastgeberin Rita Jacomet, «und es gibt uns Schwung zum Weitermachen.» Die ursprüngliche Idee, im Cubasia die kubanische und die asiatische Küche zu vereinen, hat nicht ganz funktioniert. Darum sind die Speisen seit langem asiatisch ausgerichtet mit vielen würzigen Thai-Currys und frischen Sushi, die Zigarrenlounge ist im kubanischen Stil gehalten – übrigens die schönste Raucherlounge weit und breit. In die Buddha-Bar gehen derweil die Nachtschwärmer, der perfekte Ort, um sich mit Freunden zu treffen. Zur Feier des Jubiläums soll das Restaurant demnächst ein sanftes Lifting erhalten. Happy Birthday! [www.stanserhof.ch](http://www.stanserhof.ch)



## WETTBEWERB

Zu gewinnen sind

**20 Mal je ein Exemplar des neuen Buches «Guets vo hie»**

mit vierzig Portraits und über hundert Rezepten.

Beantworten Sie folgende Frage: **Welchen Käse verwendet Beat Blum für sein Cordon bleu?**

- Ziegenkäse
- Alpkäse
- Raclettekäse

Kreuzen Sie die richtige Antwort an und senden Sie den Talon oder eine Postkarte mit Ihrer Adresse und der richtigen Antwort an:  
Gastro Nidwalden  
MENU 1-Wettbewerb  
Postfach 346  
6371 Stans

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

PLZ/Wohnort \_\_\_\_\_

Einsendeschluss: 1. März 2016

Viel Glück! Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Mitglieder von Gastro Nidwalden und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen.



## WIR GRATULIEREN!

Die Gewinnerinnen und Gewinner des Wettbewerbs der letzten Ausgabe sind:

### Je ein Exemplar des Buches «Guets vo hie»

Helene Rölli, Buochs  
Luzia Niederberger, Dallenwil  
Ernst Odermatt, Buochs  
Erhard Durrer, Stans  
Daniela Thoma, Stans  
Bernadette Odermatt, Stans  
Irene Spörri, Buochs  
Gritly Marzer, Stans  
Albert Barmettler, Buochs

Elisabeth Rosset, Stans  
Anita Furrer, Hergiswil  
Rosli Gander, Beckenried  
Martha Zurkirch, Oberdorf  
Patricia Gander, Stans  
Pia Ruhstaller, Stans  
Susanne Schmidiger, Hergiswil  
Martha Zumbühl, Wolfenschiessen  
Theres Berwert, Büren  
Margrith Weibel, Dallenwil  
Adrian Genhart, Hergiswil

Die Gewinnerinnen und Gewinner erhalten per Post einen Gutschein zur Abholung des Buchs im Glasi Restaurant Adler in Hergiswil.