



## Ambulant betreutes Wohnen – ein neues Angebot

Der Bereich Wohnen wird um ein neues Angebot erweitert. Dieses entspricht dem wachsenden Bedürfnis nach individueller und bedarfsorientierter Betreuung vor Ort, in der Wohnung des Klienten.



Urmzug in eine neue Wohnform: Mitarbeiter des Betriebsunterhaltes helfen tatkräftig mit.

Das Menzihuus mietet dafür entsprechend geeignete Wohnungen in Glarus Nord und bringt bei der ambulanten Betreuung das umfassende Wissen

und die langjährige Erfahrung im Bereich Stationäres Wohnen ein.

Das ambulant betreute Wohnen versteht sich als ergänzende Wohnform zum stationären Aufenthalt in einer bestehenden Wohngruppe des Menzihuus. Menschen in einer schwierigen Lebenssituation finden in der stationären Wohngruppe und den Werkstätten des Menzihuus wieder zu persönlicher Stabilität und sinnstiftender Tagesstruktur, was wesentlich zur Lebensqualität beiträgt. Lebenspraktische Fähigkeiten und Fertigkeiten werden gefördert, um eine grössere Selbständigkeit und Eigenverantwortung zu erlangen. Sind diese Ziele erreicht und die Voraussetzungen für den ersten Schritt zurück in die Eigenständigkeit gegeben, unterstützt das Angebot des ambulant betreuten Wohnens

des Menzihuus den Klienten weiter. Dies ermöglicht und fördert auf der erreichten Basis eine langfristig tragfähige Lebensgestaltung. Natürlich steht dieses Angebot auch Menschen offen, die vorher nicht im Menzihuus wohnhaft waren.

Bis Ende Jahr befindet sich das ambulant betreute Wohnen noch in einer Pilotphase, welche nach einer Auswertung im Frühjahr 2018 in den Regelbetrieb überführt werden soll. Wir sind überzeugt, dass mit dieser Ergänzung zum bestehenden stationären Wohnangebot ein zukunftsweisender Schritt mit grossem Entwicklungspotential vollzogen werden kann.

## Goldmedaille für unsere «Ziger-Grissini»

Hoch über dem Walensee, in der Bäckerei des Menzihuus, werden in liebevoller Handarbeit Backwaren hergestellt, die immer wieder Auszeichnungen erhalten.

So auch unsere Eigenkreation «Ziger-Grissini», die mit der Swiss Bakery Trophy 2017/2018 prämiert wurde. Eine verdiente Auszeichnung für die kreative Bäckermeisterin und ihr Team! Die Herstellung der «Ziger-Grissini» erfordert eine sorgfältige Vorbereitung. Die dafür wichtigste Zutat Zigerklee wächst im Garten des Menzihuus. Bereits im Frühjahr wird die Gartenarbeit sorgfältig geplant und das Feld fachmännisch vorbereitet. Für das gute Gedeihen der Pflanzen ist das Klima von Filzbach bestens geeignet. Im Sommer kann der Zigerklee geerntet werden. Durch das Trocknen entfalten die Blätter den unvergleichlich intensiven Geschmack des Zigers.



Grissini aus Ziger: Hergestellt mit Zigerklee aus dem Menzihuus-Garten und Bergquellwasser.

### Bleibt ein Geheimrezept

Die Herstellung scheint einfach zu bewerkstelligen. Die geriebenen Blätter werden dem Dinkelmehl und Bergquellwasser beigemischt, die Teigstangen werden geformt und anschliessend gebacken. Das Resultat: die köstliche Eigenkreation «Ziger-Grissini». Die Redaktion der Gazetta wollte natürlich noch Genaueres über die Rezeptur dieses einzigartigen Grissinis in Erfahrung bringen. Doch wie beim Appenzeller-Käse stiess sie bei Bäckermeisterin Regina Dietrich und ihrem Team auf taube Ohren. Das Rezept des Menzihuus ist und bleibt ein Geheimnis. «Ziger-Grissini» sind übrigens vor Ort im Menzihuus und in ausgewählten Fachgeschäften erhältlich.



Gold für die Eigenkreation «Ziger-Grissini»

## Menzihuus-Ferien 2017: Kreta und Südfrankreich

In der ersten Septemberwoche war es endlich so weit: Die lang ersehnte Ferienwoche für die vom Reisefieber gepackten Klienten konnte starten.



Gelebte Inklusion: Jeep-Safari auf Kreta

nicht gesehen hat, war nie auf Kreta), durften auch der Besuch des minoischen Palasts in Heraklion und ein anschliessender Stadtbummel nicht fehlen.

Die andere Reisegruppe fuhr mit unseren beiden Kleinbussen nach Tourtour in Südfrankreich und bezog ein komfortables Ferienhaus mit eigenem Pool. «Ausspannen und geniessen» war hier das Motto, sei es beim gemeinsamen Kochen, den Abendstunden auf der Terrasse oder auf Ausflügen wie etwa in die imposante Verdon-schlucht. Hier kamen auch sportliche Talente zum Zug: Die Fahrt auf dem See mit Pedalos ist auf Dauer ganz schön in die Beine gefahren. Nach dieser Ferienwoche kamen alle wieder gesund und gut erholt zurück ins Menzihuus. Die diesjährigen Ferien wurden wiederum durch die Stiftung «Denk an mich» grosszügig unterstützt. Sie werden allen in sehr guter Erinnerung bleiben.



Bereits der Flug nach Heraklion, der Hauptstadt von Kreta, war ein Erlebnis. Vom ersten Tag an wurden wir von der Sonne verwöhnt, und sie sollte die ganze Woche unser steter Begleiter bleiben. Das direkt am Strand gelegene Hotel und das reichhaltige Buffet haben natürlich zum guten Gelingen der Ferienwoche beigetragen. Die Erholung beim Sonnenbaden und Schwimmen im Meer hatte ebenso ihren Platz wie stille Strandspaziergänge bei Sonnenuntergang oder das gemütliche Beisammensein am Abend. Auf den Ausflügen in die Berge und das Hinterland von Kreta durften wir viel Wissenswertes erfahren und unvergessliche Erlebnisse und Eindrücke mit nach Hause nehmen. Getreu dem Motto «Wer Knossos

**Kontakt**  
**Menzihuus**  
 Sozialtherapeutische Angebote  
 Lukas Beerli  
 Panoramastrasse 27  
 CH-8757 Filzbach  
 Tel.: +41 (0)55 614 64 14  
 info@menzihuus.ch  
 www.menzihuus.ch

## 2018: wieder attraktive Lehrstellen offen

Die beliebten Produkte und Dienstleistungen aus den Werkstätten des Menzihuus und dem Seminarhotel Lihn ermöglichen ein Angebot von sieben unterschiedlichen Berufsausbildungen. Ab August 2018 sind noch diverse Lehrstellen frei.

Eingliederung in den ersten Arbeitsmarkt ist das Ziel der Ausbildungsangebote des Menzihuus. Diese finden im benachbarten Hotel, im Betriebsunterhalt, in der Bäckerei und im hauseigenen Dorf Laden statt. Je nach Ressourcen der Jugendlichen und jungen Erwachsenen sind zwei- oder dreijährige Berufslehren möglich. Menzihuus-Ausbildungen sind erfolgreich: Im August 2017 fanden drei von vier Lehrgängern einen Anschluss in ihrem neuen Beruf. Zwei davon im ersten Arbeitsmarkt, der dritte hat gute Aussichten, nach der Abschlusslehre in diesen einzutreten. Eine positive Bilanz, die für Menschen mit einer Beeinträchtigung nicht selbstverständlich ist. Der Abschlussjahrgang 2017 war zahlenmässig eher klein. Der nachfolgende Jahrgang 2018 ist entsprechend grösser. Im Hotel und im Dorf Laden gibt es per 1.8.2018 noch einzelne Lehrstellen für verschiedene Berufe. Sie stehen Menschen mit einer Beeinträchtigung offen, die von der IV oder anderen Kostenträgern in ihrer Ausbildung unterstützt werden.

Melden Sie sich unverbindlich für einen Besichtigung- und Besprechungstermin an. Unsere Job-Coaches Anke Iten und Michael Hess beraten Sie gerne und klären die Möglichkeiten einer Schnupperlehre ab.

**Aktuelle Angebote:**  
 www.ausbildung-integration.ch

## Bewahren und Auffrischen

Seit Juni 2017 leiten Regula Meier und Dorothea Vollenweider im Co-Präsidium und ad interim die GsdW. Eingeführt in dieses Amt wurden sie durch den erfahrenen und im Frühling 2017 zurückgetretenen Stephan Kunz.

Sie haben nun die Aufgabe, zusammen mit dem neu ergänzten Vorstand die Themen und Geschäfte der GsdW weiterzuführen. Mit vielen praktischen Tipps und ihren eigenen Erfahrungen in der GsdW-Vorstandstätigkeit sind sie gut unterwegs. Die GsdW zu leiten ist spannend, arbeitsintensiv, und erfordert immer wieder kreative und frische Lösungen.

Damit die Arbeitslast nicht zu gross ist und die Freude am Präsidium erhalten bleibt, wurden die Aufgaben im Vorstand unter allen Vorstandsmitgliedern neu verteilt. Die Betriebe der GsdW sind wirtschaftlich und sozial gut aufgestellt. Dies will der ganze Vorstand sorgfältig bewahren.

**Die Organisation neu gestalten**  
 Die Wechsel in der Besetzung des Vorstandes GsdW führen dazu, dass die Organisation angepasst wird. Ab Januar 2018

gibt es neu zwei Geschäftsleiter, die durch ihre Arbeit das Präsidium entlasten: Urs Brotschi, Betriebsleiter Lihn, amtet zusätzlich als «Geschäftsleiter Hotellerie» und Lukas Beerli, Betriebsleiter Menzihuus, wird neu zusätzlich «Geschäftsleiter Soziales». Unterstützend dazu bestehen die zwei Konzepte-Gruppen «Soziales» und «Hotellerie». Sie bearbeiten Fragen zusammen mit der Geschäftsleitung vertieft, bevor sie vom Vorstand beurteilt werden. In diesen Konzepte-Gruppen arbeiten Vorstandsmitglieder, die beiden Geschäftsleiter und je eine Co-Präsidentin mit.

Das Sekretariat wird auf den kommenden Juni 2018 im Seminarhotel Lihn angesiedelt.

**Bewährte Betriebe erhalten und auffrischen**  
 Pläne zur Auffrischung der beiden Hotel-Gebäude liegen vor: Für das

Lihn sind bis 2025 Schönheitsreparaturen und eine Altbausanierung geplant. Wie das Seebüel aufgefrischt werden könnte und in einigen Jahren durch eine Erweiterung aussehen soll, sind Fragen, die den Vorstand aktuell sehr beschäftigen. Am 04. Januar 2018 sind die Genossenschafter der GsdW in Zürich am Hauptbahnhof zu einer ausserordentlichen Generalversammlung von 17.30 – 20.30 Uhr eingeladen. Sie werden die Projekte kennenlernen und über zwei Renovationskredite abstimmen.

Auch das Menzihuus befasst sich mit Entwicklungsfragen und Visionen. Zum Beispiel steigt die Nachfrage nach «ambulant betreutem» Wohnen nebst dem bewährten «stationär betreuten» Wohnen. Das Menzihuus lancierte darum vor kurzem ein Pilotprojekt mit einer Einzelwohnung im Kanton Glarus.

### Dankbarkeit und Wertschätzung gelten den drei Betriebsleitenden der GsdW.

Weise und vorausschauend lenken Lukas Beerli, Urs Brotschi und Marcus und Erica Pfister die

Geschicke der ihnen anvertrauten Betriebe und setzen gemeinsam mit den Mitarbeitenden die Grund-

sätze und Leitideen der GsdW um. Ihnen gebührt herzlicher Dank.



Lukas Beerli



Urs Brotschi



Marcus und Erica Pfister

### Wo wir die Melancholie in Nebelfäden wärmen, singt ein Vogel vom Frühling.

Monika Minder

Welche inneren Bilder weckt in Ihnen obige Aussage von Monika Minder? Sind es goldene Herbstbäume über dem ruhenden Nebelmeer? Gehen Sie dick verummt im Bodennebel auf Ihrer Strasse? Lassen Sie sich von gleissenden Schneelandschaften bezaubern oder nehmen Sie die kühle Jahreszeit ganz einfach, wie sie kommt? Als neue Präsidentinnen haben wir Spuren im Nebel gefunden und hören auf die neuen Lieder der GsdW.

### Wer sind wir?

«Mein Name ist Regula Meier. Ich wohne seit 48 Jahren in Braunwald, der wunderschönen Sonnenterrasse zuhinterst im Glarnerland. Als pensionierte Gastgeberin und Berufsschullehrerin im Nebenamt darf ich mich im Lihn seit einigen Jahren um die Lernenden kümmern und sie bei Lernschwierigkeiten unterstützen. Diese Arbeit ist mir ein grosses Anliegen und bereitet viel Freude. Meine Erfahrungen in der Hotellerie bringe ich gerne in die Entwicklungspläne der GsdW ein.»

«Ich heisse Dorothea Vollenweider, bin pensioniert und wohne zusammen mit meinem Mann auf der Forch in der Region Zürich. Meine fachlichen Kompetenzen liegen in der Pädagogik, Kommunikation und in Gleichstellungs-Themen, vor allem im Zusammenhang mit sozialen Anliegen. Seit 2004 bin ich in Arbeitsgruppen und im Vorstand GsdW tätig. Mich beflügeln die Bestrebungen der GsdW, Hotellerie und Soziales unter einem Dach zu führen.»

Wir freuen uns, Sie im Januar an der ausserordentlichen GsdW-Generalsammlung zu begrüssen und Ihnen «in lichtenden Nebelfäden» von unseren Frühlingsplänen für eine aufgefrischte GsdW zu erzählen.

Vorerst jedoch wünschen wir Ihnen das Glück, Einmaliges und Schönes in unseren Betrieben inmitten traumhafter Landschaften zu erleben.

Herzlich,  
 Dorothea Vollenweider  
 Präsidium GsdW  
 Regula Meier  
 Präsidium GsdW

## Die Schönheiten des Winters in allen Facetten geniessen



### Unser Wochenprogramm im Hotel Seebüel von Januar bis März 2018

#### Montag

4-Gang-Dinner-Menü mit Salatbuffet  
Kurzer, abendlicher Winterspaziergang am See, danach servieren wir Ihnen warmen Most im Sertigstübli.

#### Dienstag

4-Gang-Dinner-Menü mit Salatbuffet  
Input mit einem regionalen Referenten

#### Mittwoch

Bündner Buffet  
mit musikalischer Begleitung

#### Donnerstag

4-Gang-Dinner-Menü mit Salatbuffet  
Geschichten aus Graubünden

#### Freitag

Fondue- oder Raclette-Abend  
umrahmt mit Live-Musik

#### Samstag

4-Gang-Dinner-Menü mit Salatbuffet

#### Sonntag

Apéro im Schnee beim wärmenden Feuer  
der finnischen Kerzen  
4-Gang-Dinner-Menü mit Salatbuffet

Die einzigartige Lage am See macht den Aufenthalt im Hotel Seebüel im schneesicheren Davos auch im Winter zu einem unvergesslichen Erlebnis - ob Ferien, Kurzurlaub oder Einkehr im Restaurant. Geniessen Sie die herzliche und familiäre Atmosphäre, die gute Küche und das vielfältige Angebot für Jung und Alt, für sportliche und kulturelle Aktivitäten.

Herzlich willkommen im Hotel Seebüel!

## Vielfältige Erlebnisse im Schnee

Ob Langlaufen, Winterwandern, Kutschenfahrten, Schneeschuhwandern, Skifahren, Snowboarden, Schlitteln, Eissport, Gleitschirmfliegen, Deltasegeln, Fatbikefahren oder Eisklettern – Davos Klosters bietet pures Schneevergnügen für alle. Der Bus hält direkt vor dem Haus und bringt Sie gratis zu den Bergbahnen oder ins Zentrum von Davos.

Mit dem Gästeprogramm «Davos Klosters Inside» profitieren Sie kostenlos von über 20 Sport- und Kultur-Erlebnissen in Begleitung von lokalen Guides:

Early Bird Skifahren • Langlauf-Schnupperkurs  
• Schneeschuhabenteuer • Eisstockschiessen  
• Tierspuren suchen und lesen • Fackelwanderung  
• kulturhistorischer Rundgang • Führung Wintersportmuseum und mehr

Siehe auch unter: [www.seebüel.ch/davos/winter](http://www.seebüel.ch/davos/winter)

### 10% Rabatt für Gazetta-Abonnenten

Bei einer Hotelbuchung von mehr als 5 Nächten erhalten Sie in den Monaten Januar und März 10% Rabatt auf den Pensionspreis. Nicht kumulierbar mit anderen Rabatten oder Spezialangeboten.

## «Spiis, Trangg und Traditiu»



In den kommenden Wochen wird es am Freitagabend jeweils besonders gemütlich im Lihn «ufm Chiirezer». Tauchen Sie ein in die glarnerische Alpenwelt mit ihren vielen Facetten. Auf dem Programm stehen spannende Sagen, Geschichten und Erzählungen rund um das Thema «Alpwirtschaft» und ein feines Nachtessen. Ab 18.00 Uhr starten wir mit dem Apéro. Herzlich willkommen im Lihn.

**03.11.2017** Die Alpwirtschaft im Wandel der Zeit: Vortrag von Erika Rhyner

**10.11.2017** «Uf d Alp gahsch entweder nu eimal – oder immer»: Geschichten der Alp Hinterschlatt von Marco und Brigitte Huser

**17.11.2017** Glarner Sagen und Alpgeschichten: erzählt von Anni Brühwiler, begleitet von Isabelle Figi auf dem Schwyzerörgeli

**24.11.2017** Kinder Jodelchörli Glarnerland: Kultur und Tradition

**01.12.2017** Zukunft der Glarner Alpwirtschaft: Vortrag von Christian Beglinger, Präsident des Glarner Alpvereins

**08.12.2017** «Schafe sind einfacher als Geissen»: Martin Lehmann sömmt seit 27 Jahren Schafe auf der Alp Vorderschlatt. Daneben führt er mit seiner Frau einen Ziegenbetrieb und macht begeistert Musik.

## Lihn «Backstage»

Ein Kurzinterview mit Kay Schäpper, Küchenangestellter und Joshua Tschannen, Hotelfachmann, beide im 2. Lehrjahr

### Wieso hast du diesen Beruf gewählt?

**Kay:** Weil mein Opa Koch war und es mir schon immer Spass gemacht hat, für die ganze Familie ein Essen zu kochen.

**Joshua:** Ich liebe Hotels, schon seit ich viel auf Reisen unterwegs war. Im Vordergrund standen für mich die Herausforderung, meine Sprachkenntnisse anwenden zu können und die Freude am Kundenkontakt.

### Was macht dir besonders viel Spass?

**Kay:** Ich verwöhne sehr gerne unsere Gäste. Ebenso liebe ich es, kreativ zu sein und schätze die kollegiale Zusammenarbeit.

**Joshua:** Es gefällt mir, an der Rezeption die erste Ansprechperson zu sein. Das Housekeeping ist sehr abwechslungsreich und im Service gefällt mir der Kundenkontakt extrem.



Kay Schäpper



Joshua Tschannen

### Was sind deine Pläne für die Zukunft?

**Kay:** Mein Ziel ist es, die LAP zu bestehen, Erfahrungen zu sammeln und eventuell noch die EFZ-Ausbildung anzuhängen.

**Joshua:** Ich möchte in der Hotellerie sowie auch im Tourismus Erfahrungen sammeln. Mein Ziel ist es, irgendwann noch den Berufsbildnerkurs zu absolvieren und eventuell in die Flugbranche zu wechseln.

### Unser Dauerbrenner:

## Yoga-Retreat

Donnerstag, 23. bis Sonntag, 26. November 2017

Körper, Geist und Seele sind die drei Säulen der Transformation. Körperübungen (Asanas), Atemübungen (Pranayamas) und Meditation versprechen ein intensives Erlebnis, sich selbst und der Natur neu zu begegnen und Einklang zu erleben.

Dieses Retreat mit Yvonne Gabriel ist für jedermann geeignet, Vorkenntnisse sind nicht notwendig. Infos und Preise: [www.lihn.ch/packages](http://www.lihn.ch/packages)

### Kontakt

Seminarhotel Lihn  
Urs Brotschi  
Panoramastrasse 28  
CH-8757 Filzbach  
Tel.: +41 (0)55 614 64 64  
info@lihn.ch  
[www.lihn.ch](http://www.lihn.ch)

Kunst im Lihn: Ausstellung 18. November 2017 bis 1. April 2018

## «FUGE» Radierung und Aquatinta

«Die Arbeiten zeugen von einer geradezu faszinierenden Tiefenwirkung. Fast wie in seinen Bildern schält er die Kraft aus der Tiefe der Farbe heraus. Es sind Arbeiten von einer subtilen, zeichnerischen und zugleich malerischen Präsenz. Die Leiden des Künstlers, sie sind da, aber sie sind unscheinbar, im Hintergrund schwingend. Im Vordergrund steht die Liebe zur zeichnerischen Geste, zur amorphen, fein pulsierenden Form, zur subtilen Farbgebung, als läge immer ein Schleier von Wasser über den dargebrachten Bildern.»  
Arno Oehri



Patrick Kaufmann

Der liechtensteinische Künstler Patrick Kaufmann lebt und arbeitet in Murg am Walensee.

Mehr Informationen erhalten Sie unter: [www.patrickkaufmann.ch](http://www.patrickkaufmann.ch)

## Seebüel-Events

12. bis 14. Januar 2018

**Orimoto-Kurs: neue Faltkunst mit Büchern**  
Veranstalterin: Annemarie Pfister

Orimoto ist eine relativ junge Kunst, bei der Bücher zu zwei- oder dreidimensionalen Objekten gefaltet werden. Annemarie Pfister führt sie fachkundig in diese kreative Spielerei ein. Sie werden staunen, wie aus alten Büchern attraktive Kunstwerke entstehen.

19. bis 21. Januar 2018

**Bible-Art-Journaling**

Veranstalterin: Marianne Frey

Mit dem Wort Gottes als Grundlage setzen wir uns beim Bible-Art-Journaling kreativ und gestalterisch mit der Bibel auseinander. Es wird gemalt, gezeichnet, geschrieben und geklebt. Durch diese besondere Art des Bibelstudiums entdecken Sie eine ganz andere Seite der Bibel.

10. bis 17. März 2018

**Schneeschuh-Abenteuer**

Veranstalter: Hanni Rolli

Möchten Sie die herrliche Davoser Berglandschaft in ruhigerem Tempo geniessen? Fernab des Rummels die Natur und Stille im weissen Winterkleid erkunden? Egal, ob bei Sonnenschein oder Schneefall: Schneeschuhlaufen ist immer ein besonderes Erlebnis!

## Roger Winkelmann – unser neuer Küchenchef



Unser neuer Küchenchef freut sich auf die kommende Herausforderung.

### Wie sieht dein beruflicher Werdegang aus?

Nach der Kochlehre habe ich in verschiedenen, immer sehr guten Häusern gearbeitet. Zum Beispiel im renommierten Steigenberger in Gstaad oder im Mövenpick in Locarno. Ich habe aber auch im Ausland

Erfahrungen gesammelt und in exotische Kochtöpfe geschaut, dies in Ländern wie China, Südafrika, Malaysia und Amerika. Während meiner Anstellungen als Koch und Küchenchef war mir die Weiterbildung sehr wichtig - beispielsweise die Ausbildung zum eid. dipl. Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie und die Spezialberufsprüfung im Gesundheitswesen.

### Was dürfen unsere Gäste von dir erwarten?

Ich werde im Seebüel eine schmackhafte und ehrliche Küche pflegen, also keinen «Schnickschnack». Mein Vorbild ist der bekannte deutsche Koch Vincent Klink. Seine klassisch-moderne Küche und die regionaltypischen Gerichte, die er mit bes-

ten Zutaten bis zur Perfektion verfeinert, entsprechen meinen Vorstellungen für das, was im Seebüel auf die Teller kommen soll - ein geschmackliches Erlebnis für Gäste, die gerne immer wieder kommen.

Es ist mir auch ein Anliegen, die Lieferanten der näheren und weiteren Region zu berücksichtigen und mit ihnen eine gute Zusammenarbeit zu pflegen.

### Was gibt es Persönliches über dich zu erfahren?

Seit 20 Jahren lebe ich mit meiner Familie in Davos. Zu meinen Hobbys zählen Skifahren, Kochen und das Sammeln von antiken Musikspieldosen.

Vom 23. bis 27. Dezember 2017:

## Weihnachten feiern und die Gemeinschaft pflegen

Stille, Schneelandschaft, Kerzenschein: Verbringen Sie besinnliche und familiäre Weihnachtstage im Hotel Seebüel. Unser Küchenchef mit Team wird Sie kulinarisch verwöhnen. Die besinnlichen Stunden werden von Marcel Keller geprägt.

### Unser Angebot:

Abseits von Hektik und Lärm in die Winterlandschaft eintauchen und die Gemeinschaft und Besinnlichkeit pflegen.

Reservieren Sie rechtzeitig:  
+41 (0)81 410 10 20, [info@seebuel.ch](mailto:info@seebuel.ch)

Jetzt online  
Buchen!  
[seebuel.ch](http://seebuel.ch)



## Wir gratulieren unseren langjährigen MitarbeiterInnen

Suda Mahalingham (20 Jahre)  
Hedy Oettgen (10 Jahre)  
Tamara Wiemert (5 Jahre)

Herzlichen Dank für den unermüdeten Einsatz zum Wohle unserer Gäste.

### Kontakt

Hotel Seebüel  
Erica und Marcus Pfister-Aebli  
Prättigauerstrasse 10  
CH-7265 Davos Wolfgang  
Tel.: +41 (0)81 410 10 20  
info@seebuel.ch  
[www.seebuel.ch](http://www.seebuel.ch)

## Lihn-Events

- |                   |   |
|-------------------|---|
| Nov. - Dez. 17    | <b>Freitags-Special: Spiis, Trangg und Traditiu</b> – Themenabende über die Alpwirtschaft     |
| 3. Nov. 17        | <b>Finissage</b> Regula Basciani  |
| 11. Nov. 17       | <b>Kulturbühne Lihn</b> mit der Glarner Musikschule   |
| 18. Nov. 17       | <b>Vernissage</b> von Künstler Patrick Kaufmann – Ausstellung bis 1. April 2018               |
| 23. - 26. Nov. 17 | <b>Yoga-Retreat</b> mit Yvonne Gabriel  |
| 16. Dez. 17       | <b>Kulturbühne Lihn</b> mit einem Märchen – «Die Äpfel der Fruchtbarkeit»                     |
| Jan. - März 18    | <b>Freitags-Special:</b> Öppis für Winterstegg – Fondue                                       |
| 27. Jan. 18       | <b>Kunst und Genuss</b> – Geniessen Sie einen kulinarischen Abend mit Patrick Kaufmann.       |
| 9. März 18        | <b>Kulturbühne Lihn</b> mit Kevin Meisel  |
| 17. - 19. März 18 | <b>Everdance®</b> Solo-Paarntzen Aktiverlebnis für Seniorinnen und Senioren über dem Walensee |
| 17. März 18       | <b>Radierdruck-Vorführung</b> – Patrick Kaufmann lädt in sein Atelier in Murg ein.            |

Zu allen Anlässen finden Sie unter [www.lihn.ch](http://www.lihn.ch) weitere Informationen.  
Schön, wenn wir Sie zu einem und anderen Anlass bei uns im Lihn begrüßen dürfen!