

15. Alpenblick



Öffnungszeiten: durchgehend bis 18.00 Uhr
Ruhetage: Mo + Di
Anzahl Plätze: Gaststube 40, Terrasse 20
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Susi & Peter Frey
Brunnersberg 80, 4717 Mümliswil
T. 062 394 11 78

Spezialitäten: Sonntags: Z'morge mit eigenem Brot aus Thaler Mehl, Bio-Bergkäse vom Brunnersberg, Hamme, Speck + Spiegelei. Auf Voranmeldung: feine Menukreationen mit regionalen Produkten. Dessertkreationen vom Buffet. Immer erhältlich: Z'vierplättli mit Hamme + Speck vom eigenen Hof, Reckenkiener Käse und Thaler Wurst.
Preise: Fr. 13.– bis 20.–
Reservation: ja für Mittagessen und für Gruppen

16. Laupersdörfer Stierenberg



Öffnungszeiten: durchgehend bis 18.00 Uhr
Ruhetage: Mi + Do
Anzahl Plätze: Gaststube 22, Terasse 30
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Corinne & Beat Büttler
Stierenberg
4717 Mümliswil
T. 062 394 12 56

17. Bremgarten



Öffnungszeiten: Mi-Sa durchgehend ab 10.00 Uhr,
So 10.00 - 20.00 Uhr
Ruhetage: Mo + Di
Anzahl Plätze: Gaststube 40, Sali 65,
Terrasse 40
Übernachten: ja
Kontakt: Ruedi Schönmann & Heidi Ellenberger
Postfach 326
4710 Balsthal
T. 062 391 32 78

Spezialitäten: Frisch zubereiteter Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten. Bremgartenteller mit Burehamme, Hobelkäse, Salami und Speck. Chässchnitten und hausgemachte Bauernbratwürste.
Preise: Fr. 12.– bis 21.–
Reservation: ja für Mittagessen und für Gruppen

18. Bellevue Höngen



Öffnungszeiten: durchgehend, So bis 18.00 Uhr
Ruhetage: Mo + Di
Anzahl Plätze: Gaststube 65, Terrasse 70
Übernachten: nein
Kontakt: Claudia Ris & Urs Kamber
Höngen
4712 Laupersdorf
T. 062 391 55 22

Spezialitäten: Täglich frische, saisonale à la carte-Küche mit Thaler Produkten. Vielseitige Herbstsalate und -getränke, feine hausgemachte Suppen! Jetzt aktuell: Herbstspezialitäten mit Wild aus dem Thal.
Preise: Fr. 17.– bis 38.–
Reservation: erwünscht

19. Pintli Neu Falkenstein



Öffnungszeiten: durchgehend
Ruhetage: Mo + Di
Anzahl Plätze: Gaststube 60, Terrasse 40
Übernachten: ja
Kontakt: Fam. Brigitte & Olivier Claude
Römerstrasse 1
4710 Balsthal
T. 062 391 15 69

Spezialitäten: Die marktfrische Küche bietet wöchentlich ein saisonales Menu mit Zutaten aus der Region. Menuauswahl auch auf Wunsch der Gäste! Jetzt probieren: den neuen Bio-Bergkäse vom Brunnersberg!
Preise: Fr. 10.– bis 40.–
Reservation: erwünscht für Gruppen

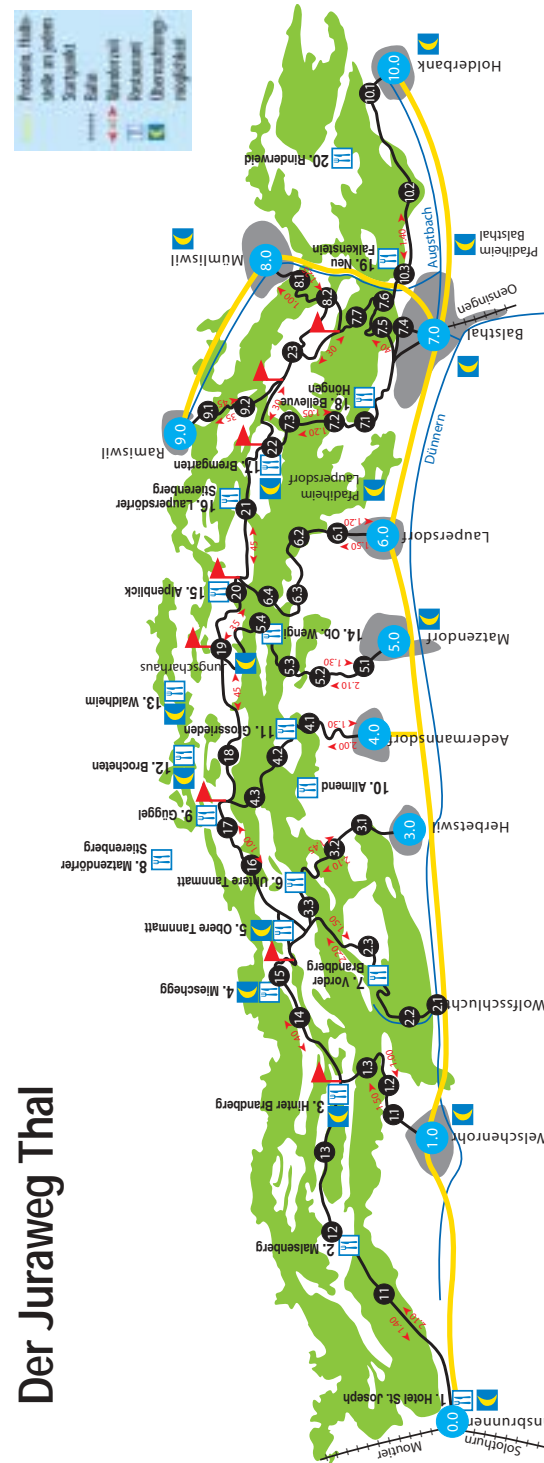
20. Rinderweid



Öffnungszeiten: durchgehend
Ruhetage: Di + Mi
Anzahl Plätze: Gaststube 60, Terrasse 25
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Therese & Bruno Hartmeier
Rinderweid
4718 Holderbank
T. 062 390 15 98

Spezialitäten: Saftige Grilladen vom Holzgrill, z.B. Steaks, Koteletts, Entrecôtes, Würste, serviert mit frisch zubereiteten Salaten. Immer beliebt: Fondue und die feinen selbstgebackenen Kuchen.
Preise: Fr. 13.– bis 24.–
Reservation: nein

Der Juraweg Thal



57 Informationstafeln

Gastrowochen auf dem Juraweg Thal

Wir laden Sie ein, den Juraweg Thal auf einer Wanderung oder einem Spaziergang zu entdecken und sich dabei kulinarisch verwöhnen zu lassen! Die Berggasthöfe entlang des Weges empfangen Sie gerne mit ihrem vielfältigen Angebot an regionalen und saisonalen Menus und Produkten.

Während den Gastrowochen vom 1. bis 16. Oktober 2005 ist das Angebot besonders reich. Geniessen Sie eines der vielen Wildgerichte – z.B. Rehpfefter, Wildsaubraten oder Wild-Chinoise. Verschiedene Gasthöfe führen eine «Hofmetzgete» durch z.B. mit hausgemachten Bratwürsten. Auch für den kleinen Hunger ist gesorgt, z.B. mit einem kalten Plättli mit Käse und Bauernbrot frisch vom Hof. Was nicht selber hergestellt werden kann, kaufen die Gastwirte marktfrisch ein, möglichst aus der Region oder näheren Umgebung. Ihr Ausflug in einen Jura-berg-Gasthof ist darum immer auch ein Bekenntnis zur Region.

Der Juraweg Thal ist ein markiertes Wanderwegnetz an und auf der zweiten Kette im Solothurner Jura. Entlang des Weges liefern 57 Informationstafeln Wissenswertes zur Region Thal aus Geografie, Geschichte, Natur in Feld und Wald, Jagd, Land- und Forstwirtschaft. Der Juraweg Thal ist Teil der Aktivitäten, die unter dem Namen viTHAL in der Region Thal durchgeführt werden. viTHAL wurde vom Verein Region Thal im Rahmen des vom Bundesamt für Gesundheit betreuten nationalen Aktionsplans Umwelt und Gesundheit (APUG) ins Leben gerufen. Ziel ist die Förderung des Wohlbefindens der Bevölkerung und der Gäste in einer gesunden und intakten Umwelt.

Über den Juraweg Thal ist ein ausführlicher Prospekt mit einer präzisen Wanderkarte erschienen. Gerne senden wir Ihnen diesen gratis zu.

Kontakt

Informationen und Prospektbezug:
Verein Region Thal, Tiergartenweg 1, Postfach 255, 4710 Balsthal,
Telefon 062 386 12 30, Fax 062 386 12 13, info@regionthal.ch,
www.regionthal.ch, www.jurawegthal.ch

Dieser Prospekt wurde ermöglicht durch:



Gastrowochen auf dem Juraweg Thal vom 1. bis 16. Oktober 2005

Lassen Sie sich bei einer Herbstwanderung auf dem Juraweg Thal kulinarisch verwöhnen! Die Berggasthöfe entlang des Weges empfangen Sie gerne mit ihrem vielfältigen Angebot an regionalen und herbstlichen Spezialitäten.



1. Hotel St. Joseph



Öffnungszeiten: 8-22.30 Uhr, Fr+Sa 8-0.30 Uhr, So bis 21.00 Uhr
Ruhetage: Di (Mai-Okt.), Di + Mi (Nov.-April)
Anzahl Plätze: Gaststube 60, Nichtraucherläi 40, Gartenwirtschaft mit Kinderspielplatz
Übernachten: ja
Kontakt: Fam. Prisca & Stefan Favetto
4716 Gänsbrunnen
T. 032 639 13 01

Spezialitäten: Feine Wildspezialitäten aus hiesiger Jagd: Gämse, Reh, Wildsau. Auch als Wildchinoise! Separate Kinderkarte.

Preise: Fr. 20.– bis 35.–
Reservation: erwünscht

2. Malsenberg



Öffnungszeiten: durchgehend bis 18.00 Uhr, So bis 19.00 Uhr
Ruhetage: Mo + Di
Anzahl Plätze: Gaststube 35
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Liliane & Stephan Rastorfer
4716 Gänsbrunnen
T. 032 639 10 63

Spezialitäten: Nur am Sonntag 16.10. Thaler Rindsbraten mit Stock, Gemüse und Salat. Immer erhältlich: frisch zubereitete, feine Käseschnitten, Wienerli und Schweinswürste.

Preise: Fr. 20.–
Reservation: ja

3. Hinter Brandberg



Öffnungszeiten: durchgehend
Ruhetage: Mi, So ab 18.30 Uhr
Anzahl Plätze: Gaststube 30, grosse Terasse
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Verena & William Béguelin
4716 Welschenrohr
T. 032 639 11 91

Spezialitäten: Hausmetzgete am 1. und 3. Oktoberwochenende: köstliche Blut- und Leberwürste, Bratwürste, Koteletts und Steaks. Aktuell: Wild vom Thal an exzellenter Sauce! Fleischspezialitäten vom eigenen Highlander und Angus Rind. Hausgemachtes Brot.

Preise: Fr. 10.– bis 22.–
Reservation: ja

4. Mieschegg



Öffnungszeiten: nach Bedarf
Ruhetage: nach Bedarf
Anzahl Plätze: 30
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Agnes & Josef Meile
4716 Welschenrohr
T. 062 394 12 17

5. Obere Tannmatt



Öffnungszeiten: durchgehend
Ruhetage: täglich geöffnet
Anzahl Plätze: Gaststube 40, Terasse (Zelt) 30
Übernachten: ja (Schlafen im Stroh)
Kontakt: Fam. Ursula & Kurt Gerber
4715 Herbetswil
T. 062 394 12 21

Spezialitäten: Gluschtiger kalter Bergteller mit Käse aus eigener Käserei und die beliebten Chässchnitten. Verkauf ab Hof von Bergkäse und Mutschli.

Preise: Fr. 10.– bis 16.–
Reservation: erwünscht

6. Untere Tannmatt



Öffnungszeiten: nach Bedarf
Ruhetage: Do
Anzahl Plätze: 28
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Trudi & Justus Schlegel
4715 Herbetswil
T. 062 394 12 68

7. Vorder Brandberg



Öffnungszeiten: durchgehend
Ruhetage: Mi
Anzahl Plätze: Gaststube 45, Terasse 50
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Rosy & Manfred Hänni
4715 Herbetswil
T. 062 394 12 24

Spezialitäten: Aktuell: einheimisches Wild: Rehpfeffer, -schnittel und -rücken. Rindsbratwurst (70%) vom Galloway-Rind und zarte Emu-Steaks vom eigenen Hof. Und nicht zu vergessen: das feine hausgemachte Teegebäck.

Preise: Fr. 17.– bis 27.–
Reservation: erwünscht



8. Matzendörfer Stierenberg



Öffnungszeiten: 9.00 bis 23.30 Uhr
Ruhetage: keine (Ostern-Okt.)
Do (Nov.-Ostern)
Anzahl Plätze: Gaststube 28, Terasse 80, Kinderspielplatz
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Vreni & Marcel Christ
4719 Ramiswil
T. 062 394 12 49

Spezialitäten: Weiterum bekannt: Chef-Fondue oder hausgemachte Buure-Bratwurst (200 g) nach altem Mümliswiler Störmetzger-Rezept. Aktuell zum Start der Jagdsaison jeweils am Wochenende: Wildsau, Gämse oder Reh, je nach Jagdglück der Thaler Jäger!

Preise: Fr. 12.– bis 26.–
Reservation: nein

9. Güggel



Öffnungszeiten: durchgehend bis 18.00 Uhr
Ruhetage: Mi
Anzahl Plätze: Gaststube 30, Terasse 20
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Margrit & Ueli Gygax
4717 Mümliswil
T. 062 394 11 73

Spezialitäten: Währschafte Schweinsbratwürste und Rauchwürste vom Thaler Hausmetzger. Jeweils sonntags hausgemachter Kartoffelsalat. Für den kleinen Hunger: kalter Teller mit Hobelkäse, Salami, Speck und Schinken.

Preise: Fr. 6.– bis 13.–
Reservation: ja für grössere Gruppen

10. Allmend



Öffnungszeiten: durchgehend
Ruhetage: Mi + Do
Anzahl Plätze: Gaststube 24
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Christian Tschumi-Fahrni
Allmendstr. 107
4716 Aedermannsdorf
T. 062 394 22 47

Spezialitäten: Vor den Betriebsferien gibt's am 1. und 2. Oktober noch einmal das beliebte Allmend-Chäsfondue, serviert mit selbst eingemachten Früchten.

Preise: Fr. 20.–
Reservation: erwünscht

11. Grossrieden



Öffnungszeiten: durchgehend, Mi - Fr ab 10.30
Sa - So ab 9.00 Uhr
Ruhetage: Mo + Di
Anzahl Plätze: Gaststube 35, zwei Säli à 25, Terasse 30, Kinderspielplatz
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Andrea & Heinz Horisberger
Grossrieden 73, 4716 Aedermannsdorf
T. 062 394 11 43

Spezialitäten: Diverse Schweinefleischspezialitäten, butterzart gebraten. Warme Rauchwürste oder Hausbratwürste mit Zwiebelsauce, dazu hausgemachtes Brot aus Thaler Mehl.

Preise: Fr. 5.– bis 20.–
Reservation: ja für grössere Gruppen

12. Brochete, Linde



Öffnungszeiten: 9.00 bis 22.00 Uhr
Ruhetage: Mo
Anzahl Plätze: Gaststube 50, Terasse 40
Übernachten: ja (Massenlager)
Kontakt: Fam. Silvia & Hans-Peter Stucki
Brochete
4719 Ramiswil
T. 062 394 10 09

Spezialitäten: Einen Abstecher wert: „heissi Bärwürstli“ (geräucherte Schweinsbratwürste) und der Brochete-Teller mit feinem Käse und aufgeschnittenem Fleisch.

Reservation: nein

13. Waldheim



Öffnungszeiten: nach Bedarf
Ruhetage: -
Anzahl Plätze: Gaststube 36
Übernachten: ja
Kontakt: Fam. Anna & Samuel Dähler
Brunnersberg
4717 Mümliswil
T. 062 394 12 33

Spezialitäten: Speziell am Sonntag 2.10. zum Mittagessen feiner Schweins- und Rindsbraten mit selbstgemachtem Stock und Saisongemüse.

Preise: Fr. 26.–
Reservation: ja

14. Obere Wengi



Öffnungszeiten: durchgehend
Ruhetage: Di + Mi
Anzahl Plätze: Gaststube 50, Terasse 15
Übernachten: nein
Kontakt: Fam. Susanne & Fritz Gerber
Obere Wengi 260
4713 Matzendorf
T. 062 394 11 76

Spezialitäten: Jeden Sonntag gibt's ein gluschtiges Menu, zusammengestellt aus Zutaten aus der Region! Z.B. saftiger Braten mit Kartoffelstock. Ideal für Zwischendurch: Kaltes Plättli mit Schinken, Speck, Salami und Käse.

Preise: Fr. 15.– bis 20.–
Reservation: ja für Sonntagsmenu