



Landgasthof Puurehuus

Landgasthof Puurehuus
Fehraltorferstrasse 9
CH-8615 Wermatswil
Telefon 043 399 16 16
Telefax 043 399 16 17
www.puurehuus.ch
info@puurehuus.ch

Überdacht geniessen.

Ziitig

**20 Jahre Landgasthof Puurehuus - fast
200 Jahre Geschichte eines Bauernhauses**



Auch nach 20 Jahren kann man unserem Landgasthof Puurehuus noch seinen Ursprung als Bauernhaus ansehen. Erstmals wurde das Gebäude im Jahre 1812 im Assekuranzbuch (Lagerbuch der Gebäudeversicherung) der politischen Gemeinde Uster erwähnt. Die Fachleute des Stadtarchivs Uster sind jedoch sicher, dass das Gebäude vor 1812 erbaut wurde. Im Laufe der Jahre haben die verschiedenen Besitzer Umbauten und Renovierungen vorgenommen; so verwandelte sich die ursprüngliche Scheune mit Trottbau (im Jahre 1812) in den heutigen Landgasthof Puurehuus.

Im Jahre 1878 wurde erstmals der langjährige Eigentümer Albert Hürlimann erwähnt. Damals nahm man den Umbau zu einem Wohnhaus mit Scheune vor. Dadurch steigerte sich der Wert von 1'500.00 Gulden auf 11'000.00 Franken. Zwischen 1878 bis 1925 entstanden immer wieder neue Anbauten oder Gebäude, zum Beispiel ein Gewölbekeller. Dieser war damals sehr wertvoll, da er wegen seiner optimalen Thermik perfekt als Weinkeller genutzt werden

konnte. Zudem baute die Familie Hürlimann einen Abtritt und einen Schweinestall sowie eine Einfahrt zur Scheune. 1911 wurde das Wohnhaus mit elektrischem Licht ausgestattet. Erst im Jahre 1942 beendete man die Umbauten, indem man an die Scheune einen Schopf (Wagenschuppen) anbrachte. Bis 1982 beherbergte das Haus noch einen Bauernhof, der dem Onkel des ehemaligen Geschäftsführer-Ehepaares, Walter und Brigitte Egli, gehörte. Als dieser in den Kanton Thurgau aussiedelte, kaufte der Vater des Geschäftsführers, Samuel Egli, das Haus und baute es zusammen mit seinem Sohn zu einem Gastronomiebetrieb aus. Am 5. Oktober 1990 eröffnete Familie Egli den Landgasthof Puurehuus mit 8 Doppelzimmern, einem gemütlichen Restaurant und verschiedenen Versammlungsräumen. Nachdem die Familie Egli 14 Jahre über die Geschicke des Wermatswiler Restaurants und Hotels Puurehuus gewaltet hatte, ging es 2004 in den Besitz der einfachen Gesellschaft Puurehuus über. **Im Mai 2006 übernahm Oliver Künzli den Landgasthof als Pächter.**

Schlagzeilen

Qualitätsgarantie

Morgens um 10.00 Uhr wird die Qualität unseres Kaffees und unserer Gipfeli geprüft. Seit knapp vier Jahren entgeht Werner Egli senior, anerkannter Qualitätsprüfer aus Wermatswil, nicht die kleinste Abweichung vom gewohnten Standard. Nach zwei Tassen Kaffee und einem Gipfeli fällt er sein Urteil; bis heute haben wir jeden Test bestanden. Wir blicken deshalb positiv in die Zukunft und freuen uns jeden Tag auf Werners Besuch.

Hausgemachter Schoggikuchen

Wussten Sie, dass wir unseren Schoggikuchen nach einem Rezept aus dem Jahre 1891 backen? Die Urgrossmutter von Herrn Künzli liess schon ihre Familie und Freunde in den Genuss dieser Köstlichkeit kommen, und bis zum heutigen Tage haben unsere Gäste dieses Vergnügens. Kommen Sie doch einmal vorbei und lassen Sie sich unseren hauseigenen Schoggikuchen schmecken. Während dem Mittags- oder Abendservice ist er ein herrlicher Begleiter zu einem Kaffee, Espresso oder Cappuccino. Selbstverständlich können Sie den Schoggikuchen auch zu Hause geniessen, verschenken oder sich einfach am Nachmittag bei uns im Landgasthof Puurehuus ein Stück servieren lassen.

Puurehuus-Rezept

Kürbis-Ravioli (20 Portionen)

Ravioliteig
1 kg feines Weissmehl
8 Eier
evtl. etwas Olivenöl oder lauwarmes Wasser

Die Zutaten so lange kräftig kneten, bis der Teig glänzt und geschmeidig ist. Bei zu trockenem Teig etwas Öl oder lauwarmes Wasser, bei zu klebrigem Teig etwas Mehl zugeben. Teig in einer

Schüssel ca. 2 Stunden ruhen lassen, dann nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (oder mit einer Nudelmaschine ausrollen).

Ravioli-Füllung
400g Muscat-Kürbis
250g Ricotta
Salz und Pfeffer
Knoblauch nach Belieben
Den Kürbis schälen, das Fleisch würfeln

und kurz schwellen. Die Kürbisstücke mit den Gewürzen, dem Knoblauch und dem Ricotta vermischen. Die Füllung mit einem Teelöffel auf dem Teig verteilen. Die Ränder der Ravioli mit Wasser bestreichen und danach die zweite Teigschicht drauflegen und gut andrücken. Die Ravioli können dann in der gewünschten Grösse ausgestochen oder zugeschnitten werden. Im Salzwasser so lange kochen, bis sie bissfest sind. Mit frischem Parmesan servieren.



«Folgen Sie nicht den Spuren anderer, hinterlassen Sie Ihre eigenen!»

20 Jahre Landgasthof Puurehuus - 20 Jahre Mittelpunkt für Freunde, Bekannte, Familie, Geschäftspartner, Verliebte ... - 20 Jahre gelebte Gastronomie ... hinterlassen Spuren

Seitdem wir den Landgasthof Puurehuus übernommen haben, sind wir dabei, unsere Spuren zu hinterlassen. In den Anfangsjahren haben wir viele kleine Dinge erneuert, wie zum Beispiel die Kaffeemaschine mit den Bohnen (Arabica-Kaffee), die Frotteewäsche in den Zimmern, den Belag des Parkplatzes, verschiedene Küchengeräte und Arbeitsmittel. Dieses Jahr haben wir zum Anlass genommen, um grössere Investitionen zu tätigen: Die Bestuhlung in der Dorfbeiz, im Kleinjoggstübli und in den Banketträumen wurde erneuert, die Kühlanlage komplett ausgetauscht, die Fassade neu gestrichen, die Farbe aller Eingangstüren sowie der Fensterläden und -Rahmen wurden aufgefrischt, der Fussboden in den Banketträumen abgeschliffen und neu versiegelt. Neue Projekte stehen schon vor der Haustür.

Catering

Getreu unserem Motto «Überdacht geniessen» verwöhnen wir Sie auch ausserhalb der Mauern unseres Landgasthofs. Ob bei Ihnen zu Hause oder an einem Platz Ihrer Wahl, wir organisieren für Sie Personal, Geschirr und Getränke

oder zaubern wundervolle Gerichte auf Ihren Teller.

Übrigens liefern wir unsere Speisen auch zu Ihnen nach Hause. Rufen Sie uns einfach an.



MonatsWeine

Unsere Monatsweine aus der Magnumflasche überraschen und verführen. Entdecken Sie jeden Monat einen neuen Weingenuß bei uns im Puurehuus.

Oktober



Magnumflasche
Fr. 60.00 (zum Mitnehmen)

**Hottinger Blauburgunder Barrique 2008
Stadt Zürich, Landolt Weine**

Dunkles Rubinrot. Schwarzbeerige Aromatik, unterlegt mit einer dezenten Vanille-/ Röstnote. Kräftig, harmonisch, mit weicher Tanninstruktur.

November



Magnumflasche
Fr. 60.00 (zum Mitnehmen)

**Quinta do Côa 2007
Carm (Biologischer Rebbau) - Duoro**

Die Nase ist fruchtbetont (Kirschen) und fasziniert mit einem feinen Schiefer-ton. Am Gaumen wirkt der Wein weich und fruchtig und wird durch die gut integrierten Tannine harmonisch abgerundet.

Dezember



Magnumflasche
Fr. 58.00 (zum Mitnehmen)

**Bolgheri Rosso DOC 2008
Le Macchiole, Toscana Maremma / Italien**

Sehr kräftiges Bouquet mit wildem Charakter, reife Noten von Leder und feinem Holz, Zimt und Gewürzen. Rassige Komponente durch den Anteil Cabernet Franc. Herrliche Fülle, perfekt ausgewogen, samtig weich am Gaumen.

Januar



Magnumflasche
Fr. 52.00 (zum Mitnehmen)

**Costers del Segre «Gotim Bru» 2007
Castell del Remei - Region Costers del Segre DO**

Die unterschiedlichen Traubensorten ergänzen sich wunderbar. Die Nase ist offen und fruchtig; sie zeigt Elemente von Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen ist der Wein weich und fruchtig. Er hat aber auch eine gute Struktur sowie perfekt eingebundene Gerbstoffe.

Puurehuus-Kulinarium

Oktober

Goldener Herbst - Köstlichkeiten aus Feld und Wald!

Die Wildwochen im Landgasthof Puurehuus haben Tradition. Von Mitte September bis Ende Oktober laden wir Sie ein, bei uns «auf die Pirsch» zu gehen. Ausgedehnte Streifzüge durch unsere Speisekarte führen Sie zu den herbstlichen Genüssen aus Feld und Wald. Da wird erstklassiges Wild aufgetischt. Reh, Hirsch und Wildhasen kommen in klassischen und pfiffigen Variationen auf den Teller.

Impressum

Redaktion

Landgasthof Puurehuus

Auflage

1000 Exemplare

Konzept und Gestaltung

WerbeTypoGrafik

Hampi Krähenbühl SGD, Fürigen

November

Der Monat des Übergangs von einer Jahreszeit zur anderen, das Jahr geht zur Neige. Die Abende werden lang und dunkel, der erste Schnee fällt und die kalte Jahreszeit hält Einzug. Wir im Puurehuus nehmen uns einem besonderen Highlight an und kredenzen Ihnen US-Beef in köstlicher Auswahl. Wir freuen uns auf Sie.

Dezember

Hektik in den ersten Dezembertagen, Weihnachtsfeiern hier und da, Geheimnisse überall, Spannung in der Luft und dann, endlich, das Weihnachtsfest, Besinnlichkeit und Ruhe, Familie, der Weihnachtsabend, Geschenke - Silvester und das Jahr ist vorbei.

Erleben Sie mit uns Ihre unvergessliche Weihnachtsfeier im Zürcher Oberland. Wir organisieren Ihre Firmenweihnachtsfeier, Ihr Familienweihnachtsfest

oder Ihren Weihnachtsapéro auf unserer Terrasse bei brennenden Finnenkerzen. Auch Silvester sind wir für Sie da, mit einem 8-Gang-Galamenü. Unser Festtagsprogramm liegt bei uns im Landgasthof Puurehuus auf; sie finden es auch auf unserer Homepage www.puurehuus.ch.

Januar

Ein neues Jahr beginnt. Der Blick ist nach vorn gerichtet - in die Zukunft. Die guten Vorsätze sind gefasst und bei manchem auch schon wieder vergessen. Wir wünschen Ihnen ein gesundes neues Jahr, in dem Ihre Vorstellungen in Erfüllung gehen. Schön, Sie auch 2011 mit unserer Gastfreundschaft verwöhnen zu dürfen.

Zum Jahresbeginn sind auf unserer Karte die gluschtigen Mistchratzerli Trumpf - lassen Sie sich von unserer Vielfalt verführen.

Inhalt

- 20 Jahre Landgasthof Puurehuus - fast 200 Jahre Geschichte eines Bauernhauses
- Schlagzeilen
- «Folgen Sie nicht den Spuren anderer, hinterlassen Sie Ihre eigenen!»
- Puurehuus-Rezept
- MonatsWeine
- Puurehuus-Kulinarium
- Catering
- Unser Deko-Tipp

 Gemütliche Dorfbeiz

 Kleinjoggstube für Geniesser

 Ländlich-mondäne Hotelzimmer

 Diverse Räumlichkeiten für Seminare und Bankette

 Catering-Service für Ihren Anlass

Unser Deko-Tipp

Lampionblume (*Physalis alkekengi*)

Die Lampionblume gehört zu den Nachtschattengewächsen. Die beliebten Stauden schmücken im Herbst und Winter den Garten mit ihren leuchtend orangefarbenen Lampions.

Anders als die sogenannte Andenbeere, eine weitere *Physalis*-Art, ist die Lampionblume (Früchte wie übrige Pflanzenteile) **giftig**. Die Blüten sind weiss, relativ klein und unscheinbar. Nach der Blütezeit im Mai bis Juni beginnt im August/September die Fruchtreife. Das ist auch die Zeit, wo sich die Lampions in ein kräftiges Orange umfärben.

Die Früchte eignen sich für Trockengestecke aller Art und sind eine dekorative Bereicherung.

Die orangeroten Lampions der Blume lassen sich getrocknet in Strässen und für Dekorationen verwenden. Zum Trocknen kann man die Äste der Lampionblume inkl. Fruchtstände von der Pflanze abschneiden und luftig umgedreht aufhängen. Sie sehen auch schön aus in einem Gesteck mit Silberlingen, Hagebutten, Schafgarben, Hortensienblüten usw.

Tipp: Als Vorhang, Fensterbild oder Raumteiler können Sie die Lampions wie Perlen auf Golddraht oder Bindfaden reihen und mehrere Ketten nebeneinander aufhängen.



Bestelltalon abgeben oder schicken an: Landgasthof Puurehuus, Fehraltorferstrasse 9, CH-8615 Wermatswil

Weinbestellung

Magnumflasche: Fr. 60.00 (zum Mitnehmen)

Hottinger Blauburgunder Barrique 2008

Anzahl Flaschen: _____

Magnumflasche: Fr. 60.00 (zum Mitnehmen)

Quinta do Côa 2007

Anzahl Flaschen: _____

Magnumflasche: Fr. 58.00 (zum Mitnehmen)

Bolgheri Rosso DOC 2008

Anzahl Flaschen: _____

Magnumflasche: Fr. 52.00 (zum Mitnehmen)

Costers del Segre «Gotim Bru» 2007

Anzahl Flaschen: _____

Name: _____

Vorname: _____

PLZ, Ort: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Zweimal im Jahr gratis

Ja, wir möchten die «Puurehuus-Ziitig» zweimal im Jahr.

Name: _____

Vorname: _____

PLZ, Ort: _____

Adresse: _____

Telefon: _____



Landgasthof
Puurehuus

Überdacht geniessen.