

Hiesige Märt – ein saisonales Highlight

Am 29. Juni 2019 zum zweiten Mal

Am Hiesigen Märt bei der Schiffstation Vitznau sind eine grosse Anzahl regionaler Produkte im Angebot.

Im Juni legen wir unser Augenmerk auf Gersauer Produzenten, die mit viel Herzblut feine und schmackhafte Produkte am Märt anbieten.

Zum einen finden Sie die frische Pasta aus Bioeiern vom Glattenberg ob Gersau, die jeden Freitag frisch hergestellt werden. Je nach Saison sind die Ravioli gefüllt mit Bärlauch, Spargeln, Randen, Spinat oder Kräutern. Ein Teller frischer Teigwaren mit Tomaten Pesto oder Bolognese Sauce im Märtbeizli zum Zmittag wird Sie von der Qualität überzeugen.

Unter "Guets vom Gersauerbärg" haben sich verschiedene Marktfrauen zusammengefunden und bieten einheimische, saisonale Produkte an. Neben den erwähnten Teigwaren und Eiern, finden Sie am Stand Bergkräutertee Bio Berghonig, verschiedene Guezisorten, Salze, Eierkirsch, Meringue, Brote, Birnenweggen, Russenzopf, diverse Konfitüren, gedörrte Zwetschgen und Baumnüsse.

Vom Juni bis anfangs November werden die frischen Teigwaren und die erwähnten Produkte vom Glattenberg in Gersau im Laden an der Dorfstrasse vis-à-vis Dorflädeli jeweils am Freitagmorgen zum Kauf angeboten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch am Samstag am Hiesigen Märt. Ab 9 Uhr ist das Märtbeizli geöffnet für ein spätes Frühstück, einen Kaffee mit Schoggibrötli, gegen Mittag für ein Apéro-Plättli zusammen mit einem Glas Wein und natürlich für einen schmackhaften Teller Pasta zum Zmittag.