

# gwerbisch

**Impressum:**  
Forum des  
Gewerbevereins Rapperswil-Jona  
Redaktion: Fabian Villiger, gwj  
Inserate: Zürcher Regionalzeitung AG  
Rapperswil – Tel. 044 515 44 60  
www.gwrj.ch

**Nächste gwerbisch-Seite erscheint:**  
17. September 2015

GewerbeRapperswil-Jona

## IMMOBILIEN – UNSERE FREUDE – IHR ERFOLG

VERKAUF | BEWERTUNG | VERWALTUNGEN  
Telefon 055 212 37 37 | www.rieben-partner.ch

IMMOBILIEN AG  
**RIEBEN PARTNER**  
RAPPERSWIL-JONA ESCHENBACH

**LINUS BEER** Keramische Wand- und Bodenbeläge  
Naturstein-Arbeiten

Kuppenweg 14  
8645 Jona  
Telefon 055 211 10 57  
Notel 079 421 52 34  
www.linusbeer-plattenbelaege.ch

Qualität verpflichtet!

**Sommerzeit!**

Die beste Zeit für einen Service an Ihrem Heizungssystem. **Profitieren Sie von unserem gratis Heizungs-Check!**

055 212 30 51  
heizung24.ch

**HEGLI** AG  
heiz- und wärmetechnik

Ihre vierwände sind unsere Leidenschaft.

telefon 055 210 88 22  
www.vierwaende.ch

vierwände  
wänden & mehr

**Wohnstudio**  
Bodenbeläge Bettwaren Vorhänge Möbel

**Vorhänge + Sichtschutzsysteme**

Wir finden die passende Lösung für Ihre Fenster  
Gratis Ausmessung und Beratung zu Hause.  
Konfektion im Nähatelier  
Lieferung und Montage

15 Jahre Jubiläums Rabatt

Wohnstudio Fredi Lehmann GmbH  
Werkstrasse 2 - 8645 Jona  
Tel. 055 212 40 20 / wohnstudio.ch

**KüchenAtelier**  
persönlich. Zuppiger  
individuell.

Küche/Raum/Wohnen

St. Gallerstrasse 52 • 8645 Jona  
Tel. 055 212 16 46 • www.zuppiger-kuechen.ch

## Grüezi, willkommenä und en Guete!

Echt schweizerisch – so klingt und schmeckt es in der mundArtbeiz, der vielseitigen Quartierbeiz in Rapperswil-Jona. Beliebt ist sie vor allem wegen der ideenreichen Cordon-bleu-Variationen. Der Geheimtipp ist jedoch das Mittagsbuffet. Von 11.00 bis 13.30 Uhr stellen die Gäste aus einer abwechslungsreichen Fleisch- und Gemüseauswahl ihren Teller nach Wunsch zusammen. Und wer es besonders eilig hat: Das Büffet gibt es auch als Take-away.

Ein Alphorn zielt die Decke, an der Wand hängen urchige Schwingerhosen und ein paar alte Holzskier. Das Menü steht mit markanten Buchstaben auf der grosszügigen Fensterfassade. Natürlich in Schwiizer-tüütsch – das CH gross geschrieben – mit einfallsreichen Gerichten wie CHäschörbli, galgähumor, mir isCH wursCHt, drü-gordonblö und rappi-jona röschti. Wer durch die moderne Glastüre in die mundArtbeiz eintritt, erlebt ein einmaliges Ambiente, irgendwo zwischen Schweizer Tradition und trendigem Lifestyle. «Fräch und modern», wie der Wirt sagt.

### Für Schlemmer und Geniesser

Andreas Lang ist Beizer mit Herzblut. Ursprünglich aus dem Luzernischen, was man noch etwas am Dialekt hört, aber in Rapperswil aufgewachsen und hier verwurzelt. Zusammen mit seiner Frau Angelika verwöhnt er seine Gäste seit 2008 mit einer Schweizer Küche der etwas anderen Art. Und das zünftig: Als Vorspeise empfiehlt sich der mundArt-Teller mit leckeren Überraschungen des Hauses. Anschliessend locken je nach Gluscht währschafte Hauptgerichte wie Cordons bleus, Wurst- oder Spätzliteller. Für den kleinen Hunger bietet sich eine feine Auswahl von Suppen und Salaten an. Auf alle Fälle probieren sollte man das Dessert: Die hausgemachten Kuchen und leckeren Coupes aus der einfallsreichen Küche von Wirtin Angelika sind das Tüpfli auf dem i.

### Für Jung und Alt

Ob zum Znüni, Zmittag oder Znacht, zum Kafi am Nachmittag oder zum Fyrabig-Biär: Als Quartierbeiz ist die Mundartbeiz ein beliebter Treffpunkt, wo man es gemütlich hat. Eine Vielzahl von lokalen Vereinen kehrt nach den Proben und Trainings gerne hier ein: von den Unihockeyanern und der Guggenmusig über die Turner und Sänger bis zu den Jassern und den Tischtennispielern. Die späten Gäste verweilen bis Mitternacht beim Schlummertrunk und wissen es sehr zu schätzen, dass der CHef auch nach den Trainings noch etwas Kleines in der Küche zubereitet.



Inzwischen ein Klassiker geworden: das drü-blö mit drei verschiedenen Cordons bleus, Tagesgemüse und Kartoffelschnitzen.

### Für Familien und Unternehmen

Wer seine Kunden und Geschäftspartner mit einem schweizerischen Ambiente überraschen möchte, reserviert seinen nächsten Termin in der mundArtbeiz, am besten in Verbindung mit einem bisness-lönsCH. Für grössere Anlässe ist das Sälli optimal, wo bis zu 50 Gäste Platz finden. Ob Firmenanlass, Vereins-GV, Geburtstagessen oder Familienfest: Andreas und Angelika stellen für ihre Gäste gerne ein individuelles Menü zusammen. Von der einfachen Verpflegung bis zum Mehrgangmenü, ganz entsprechend Wunsch und Budget.

Hat die mundArtbeiz Sie gluschtig gemacht? Mehr über die abwechslungsreiche Schweizer Küche erfahren Sie auf www.mundartbeiz.ch. Oder schauen Sie am besten gleich selber in der Beiz vorbei. Das tiim der mundArtbeiz freut sich auf Ihren Besuch!

**mund Art**  
resCHtauriant  
+ rapperswil-jona

**Restaurant**  
Sympathische Quartierbeiz mit schweizerischem Ambiente, einer feinen Auswahl an Cordons bleus und Rösti-Variationen, abwechslungsreichem Mittagsbuffet und vielfältiger Dessertkarte.

**Öffnungszeiten**  
Dienstag bis Samstag 7.30 Uhr bis 24.00 Uhr.  
Sonntag und Montag offen für Anlässe.

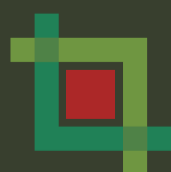
**Kontakt & Reservationen**  
Tel. 055 210 31 87 oder info@mundartbeiz.ch

**Adresse**  
Alte Jonastrasse 33, 8640 Rapperswil

**Web & Social Media**  
www.mundartbeiz.ch /  
www.facebook.com/mundartbeiz

HG5915

www.banklinth.ch



**Bank Linth**



**Garage**  
**Güntensperger AG**  
Rapperswil - Jona

www.toyota-rapperswil.ch  
www.suzuki-rapperswil.ch



HJ1673