

Restaurant St. Urs u. Victor
Walterswilerstr. 10
5746 Walterswil
Tel. 062 / 797 11 34



Gasthof St. Urs u. Victor

Ganz in der Nähe von Dulliken am Südfuss des Engelbergs liegt das Dorf Walterswil. Der Ort wird häufig als Bauerndorf bezeichnet, da es fast überall noch Bauernhöfe und etliche Felder gibt. Zu den ältesten Gebäuden im Dorf zählt wohl das traditionell geführte Gasthaus St. Urs. u. Victor. Dies wurde bereits im Jahre 1690 zum ersten Mal erwähnt.

Seit 1981 ist der Betrieb im Besitz der Familie Schwander und wird mit Urs und Beatrice Schwander bereits in der nächsten Generation weitergeführt. Das Restaurant hat fünf Festangestellte und 4-5 Aushilfen, die im ganzen Betrieb inklusiv der Landwirtschaft arbeiten. Bis auf zwei Angestellte sind alles Familienmitglieder.



Im Restaurant werden gut bürgerliche Gerichte zubereitet. Vom eigenen „Buurebrot“ bis zu den im eigenen Schlachthaus zubereiteten Filets und Cordon-Bleu's wird alles im St. Urs u. Victor angeboten. Zudem finden sich auch diverse Bauernspezialitäten auf der Karte. Dies sind z. B. „d'Metzgete“ von Mitte September bis Mitte März. Ausserdem wird auch ein kleiner Party-Service geführt. Um die Qualität des Bauernspecks noch zu verbessern, wird demnächst ein eigener „Buurerauch“ aufgebaut.



Das im 2003 durch die Firma Koch eingerichtete Schlachthaus am hinteren Ausgang, wird von Urs Schwander regelmässig genutzt. Im Monat werden bis zu 30 Schweine, 2 Grossvieh und 10 Schafe geschlachtet. Deren Fleisch dient zum grössten Teil dem Eigenverbrauch im Restaurant. Bis man mit dem Bau des Schlachthauses begann, brauchte es sehr viel Motivation. Schon früher schlachtete man die Tiere in der eigenen Schlachthanlage, doch schon bald waren es die Vorschriften, die den Schwanders ein Problem bereiteten. So kam die Idee für einen neuen Metzgereibetriebe mit Schlachthaus



Natürlich wäre es für Familie Schwander ein grosser Nachteil, wenn sie kein eigenes Schlachthaus hätten, da das Restaurant St. Urs u. Victor ein häufig besuchtes Gasthaus ist. Ein grosser Vorteil ist, dass die Tiere direkt aus den Stallungen ins Schlachthaus geführt werden können ohne dass die Tiere zuerst weite Strecken transportiert werden müssen. Dies wirkt sich auf die Fleischqualität aus, da das Vieh ruhig und „ungestresst“ ins Schlachthaus gelangt.



Das Restaurant präsentiert sich in alter Bauart. Im oberen Stock hat es noch eine Theaterbühne, die früher häufig, heute aber eher weniger gebraucht wird. Der für cirka 100 Personen gebaute Tanzsaal im St. Urs u. Victor diente vor langer Zeit als Schulzimmer, als das alte Schulhaus abgerissen wurde.

Die Familie Schwander würde sich auf Ihren Besuch freuen und verspricht Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

