



**Einzigartiges Pop-up Café
der Betriebe Lihn und Menzihuus
im Güterschuppen Glarus**

gazetta

Nummer 65 / Juli 2024

Als Erstes, herzliche Gratulation unseren Jubilaren

Mitarbeitende

- 5 Jahre Helen Müller, Seminarhotel Lihn
- 5 Jahre Teri Ann Lüscher, Menzihuus

Klientinnen und Klienten

- 25 Jahre M.B. (Tageszentrum Menzihuus)
- 20 Jahre E.B. (Betriebsunterhalt Menzihuus)
- 10 Jahre R.Z. (Küche Menzihuus)
- 5 Jahre N.H. (Menzihuus Bäckerei und Housekeeping Lihn)
- 5 Jahre U.E. (Tageszentrum Menzihuus)
- 5 Jahre K.G. (Landwirtschaft Menzihuus)
- 5 Jahre J.S. (Bäckerei Menzihuus)
- 5 Jahre Y.W. (Küche Menzihuus)

9 Jahre Urs Brotschi im Lihn

Im Rahmen der diesjährigen GV wurde Urs Brotschi, Betriebsleiter Seminarhotel Lihn, verabschiedet. Über neun Jahre konnte die GsdW auf seine tatkräftige Unterstützung und seinen Einsatz zählen. In diesen vergangenen neun Jahren hat Urs Brotschi das Seminarhotel Lihn massgeblich geprägt. Unter seiner Führung wurde das Hotel zu einem der nachhaltigsten 3-Sterne-Hotels der Schweiz und erhielt die renommierte Auszeichnung «ibex fairstay platinum». Sein besonderes Augenmerk galt der Lehrlingsausbildung. So wurde durch seine Initiativen der Inklusionsgedanke in Zusammenarbeit mit dem Menzihuus vertieft, das regionale Angebot im Restaurant erweitert und die Kulturbühne Lihn weiterentwickelt. Zudem engagierte sich Urs Brotschi massgeblich bei der Entwicklung des Konzepts für die bauliche Erweiterung des Hotels.

Wir sagen nochmals herzlich «Danke» und wünschen Urs Brotschi für die Zukunft alles Gute.



Der Präsident der GsdW, Hans Konrad Bareiss verabschiedet sich von Urs Brotschi anlässlich der Generalversammlung, und dankt ihm für die lange Verbundenheit.

Erfreuliches 2023, aber die Herausforderungen bleiben bestehen



Liebe Genossenschafterinnen und Genossenschafter
Liebe Gäste der GsdW
Liebe Leserin, lieber Leser

Das Seebüel und das Lihn konnten im vergangenen Jahr eine rekordhohe Anzahl von Gästen verzeichnen. Dies verdanken wir insbesondere unseren Stammgästen, welche von unseren langjährigen Mitarbeitenden immer wieder gerne und von Herzen willkommen geheissen werden. Auch das Menzihuus hat ein intensives Jahr mit einer überdurchschnittlichen Auslastung hinter sich. Wir haben aber auch gesehen, dass sich unser Marktumfeld stark verändert. Insbesondere das enge Zusammenspiel von Menzihuus und Seminarhotel Lihn stellt die beiden Betriebe vor neue Herausforderungen. Der Vorstand hat deshalb eine gemeinsame Strategie für die gesamte GsdW erarbeitet sowie die Aufgaben und Ziele für die einzelnen Betriebe geschärft (siehe auch QR-Code). Ein wichtiger erster Schritt daraus ist eine engere Zusammenarbeit mit einer GsdW-weiten Geschäftsleitung unter dem Vorsitz des neuen Vorsitzenden der Geschäftsleitung und Leiter Corporate Center. Beat Staudacher hat am 1. Juni 2024 seine Aufgabe als Vorsitzender gestartet – wir heissen ihn herzlich willkommen in der GsdW.

In den kommenden Monaten werden wir die einzelnen Betriebsstrategien aktualisieren, d.h. das Bewährte festigen und, wo zweckmässig oder erforderlich, Neues hinzufügen. Auf dieser Grundlage können wir anschliessend die anstehenden Sanierungs- oder Erneuerungsprojekte angehen.

Sie sehen, die Genossenschaft sozial-diakonischer Werke GsdW ist und bleibt eine spannende und lebendige Genossenschaft. Ich danke Ihnen für Ihre Treue und Unterstützung

Ich wünsche Ihnen beim Lesen viel Vergnügen!

Hans Konrad Bareiss
Präsident GsdW



Willkommen Beat Staudacher – auf wiedersehen Ueli Kohler

Am Montag, den 3. Juni 2024, durfte die GsdW, Beat Staudacher als neuen Vorsitzenden der Geschäftsleitung und Leiter des Corporate Centers in Filzbach willkommen heissen. In dieser Funktion wird Herr Staudacher die Gesamtleitung der GsdW sowie der zugehörigen Betriebe Menzihuus und Lihn in Filzbach GL und Seebüel in GR übernehmen. Mit seiner umfassenden Expertise in Management und Unternehmensführung sieht die GsdW in seiner Ernennung einen entscheidenden Schritt in Richtung einer erfolgreichen Zukunft.



Ueli Kohler (interimsleitung zentrale Dienste der GsdW) übergibt Beat Staudacher (Vorsitzender der Geschäftsleitung und Leitung Corporate Center) den «Schlüssel» in Form eines Kuchens.

Die feierliche Begrüssung von Herrn Beat Staudacher fand am Montag, den 3. Juni 2024, im Seminarhotel Lihn statt. Zu dieser bedeutenden Veranstaltung waren alle Mitarbeitenden der GsdW eingeladen, was den Gemeinschaftsgeist innerhalb der Genossenschaft stärkte. Diese Zusammenkunft zielt darauf ab, die Betriebe enger zu vernetzen, Synergien

optimal zu nutzen und gemeinsame Potenziale zu erschliessen. Der Vorstand der GsdW ist fest davon überzeugt, mit Beat Staudacher die ideale Besetzung für die Bewältigung der bevorstehenden Aufgaben gefunden zu haben, und freut sich auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Erfolgreiches Fundraising Projekt

Fundraising-Projekt «Schulung, Stärkung und Begleitung der Fachkräfte und der Jugendlichen und jungen Erwachsenen mit Krankheitsbild oder Beeinträchtigung im Seminarhotel Lihn»:

Wir möchten allen Spenderinnen und Spendern unseren herzlichen Dank aussprechen für die grosszügige Unterstützung dieses wichtigen Projektes. Dank Ihrer wertvollen Beiträge können wir die Schulung, Stärkung und umfassende Begleitung sowohl der Fachkräfte als auch der betroffenen Jugendlichen und jungen Erwachsenen sicherstellen. Es ist uns eine grosse Freude und Ehre, durch Ihre grosszügige

Unterstützung einen bedeutenden Beitrag zur Integration dieser jungen Menschen in die Gesellschaft zu leisten. Ihr Engagement ermöglicht es uns, im Seminarhotel Lihn eine Umgebung zu schaffen, in der individuelle Fähigkeiten gefördert und persönliche Potenziale entfaltet werden können. Ihre Spenden tragen massgeblich dazu bei, die Lebensqualität und die Zukunftsperspektiven unserer Teilnehmer nachhaltig zu verbessern.

Gemeinsam gestalten wir eine inklusive und unterstützende Gemeinschaft – und dafür danken wir Ihnen von Herzen.



Wir gratulieren – 5 Jahre Daniel Rakeseder



Im April 2019 startete Daniel Rakeseder voller Elan und Tatendrang als Betriebsleiter im Seebüel. Das Feuer und die Power sind ihm bis heute bei Weitem nicht ausgegangen. Mit viel Engagement und Herzblut begrüsst Daniel Rakeseder «seine» Gäste im Seebüel und umsorgt sie

vollumfänglich. Bereits 5 Jahre darf die GsdW auf den Einsatz von Daniel zählen. Wir sagen «Danke» für den grossen Einsatz für die GsdW und die Gäste in Davos. Wir freuen uns auf die weiteren gemeinsamen Jahre.

Was wir von Daniel persönlich noch wissen wollten; was war sein highlight innerhalb der letzten 5 Jahre in Davos?

- Daniels Weg von der «Tellerwäscher-Karriere» als Aushilfs-Hilfskoch im Sommer 2018 zum Hoteldirektor im Seebüel ab Frühling 2019.
- Der Betrieb durfte sich trotz und speziell nach Corona sehr erfreulich entwickeln.
- Das ausserordentliche, soziale Engagement der GsdW und deren Verantwortlichen in der herausfordernden Coronazeit
- Wir arbeiten mit einem stabilen und langjährigen Team in einem sehr familiären Klima. Das erfüllt mich mit viel Dankbarkeit.
- Die Doku des «Fenster zum Sonntag» mit Dreh im Februar 2023 und Ausstrahlung im März 2023 war ein spezielles Erlebnis mit extrem viel positiver Resonanz.

Generalversammlung der Genossenschaft GsdW

Am Wochenende vom 15./16. Juni 2024 fand im Seminarhotel Lihn in Filzbach die Generalversammlung der Genossenschaft sozial-diakonischer Werke statt.



Am Samstagabend stand die neue Strategie der GsdW im Fokus, wobei sich interessierte Genossenschaftsmitglieder darüber austauschen konnten und im Rahmen einer Diskussionsrunde mit dem Präsidium offene Fragen gestellt werden konnten. Wir sind überzeugt, mit der erarbeiteten Strategie eine zukunftsfähige Genossenschaft bleiben zu können. Am Sonntag fand die offizielle GV statt, welche nebst den üblichen Traktanden eine Statutenrevision zur Abstimmung brachte. Aufgrund diverser rechtlicher Vorschriften ist diese zwingend und wurde im Rahmen der Abstimmung einstimmig angenommen.

Seit dem 16. Juni 2024 dürfen wir zudem Andrea Blust offiziell als neues Vorstandsmitglied (Bereich Personal und Soziales) bei uns begrüssen.

Herzlich willkommen!

Wir danken dem ganzen Lihn-Team für die wunderbare Betreuung der Genossenschaftsmitglieder.



Einzigartiges Pop-up Café im Güterschuppen Glarus

Das Pop-up Café der Betriebe Lihn und Menzihuus öffnete vom 11. Mai bis zum 9. Juni 2024 seine Türen im Güterschuppen Glarus. Dieses besondere Projekt fand im Rahmen der nationalen Aktionstage der Behindertenrechte statt, die das 10-jährige Bestehen der UNO-Behindertenrechtskonvention (BRK) in der Schweiz feierten. Seit 2014 in Kraft, setzt sich die Konvention für die Selbstbestimmung und Teilhabe von Menschen mit Behinderungen ein.



Die Aktionstage zielten darauf ab, die Öffentlichkeit für die Herausforderungen und Möglichkeiten in der Integration von Menschen mit Behinderungen zu sensibilisieren. Während des Aktionsmonats fanden in der Schweiz über 1000 Aktionen statt, die diese Thematik in den Mittelpunkt rückten.

Auch im Kanton Glarus gab es eine Vielzahl von Aktionen. Unter anderem beteiligten sich die Betriebe Lihn und Menzihuus mit ihrem Pop-up Café. Nach einer langen Vorbereitungszeit konnte dieses aufregende Projekt am 11. Mai erfolgreich eröffnet werden. Das Café lud die Besucher dazu ein, bis zum 9. Juni 2024 vorbeizuschauen. Parallel



dazu präsentierte der SAC Tödi eine Ausstellung über den Tödi anlässlich des 200-jährigen Jubiläums seiner Erstbesteigung im Güterschuppen in Glarus.

Inspiriert von der Vision einer inklusiven Gesellschaft bot das Café Raum für Begegnungen. Geleitet von Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen zeigte das Café, wie Inklusion im Alltag gelebt werden kann. Das Tageszentrum durfte eine Ausstellungswand präsentieren und half bei der Dekoration. Sada Keiser übernahm die Projektleitung mit grossem Engagement und setzte das Café mit einem vielfältigen Speisen- und Getränkeangebot in gemütlicher Atmosphäre um.



Woher die Menzihuus-Eier stammen

Seit Januar 2024 sind unsere Hühner bei uns. Sie haben sich schnell und gut eingelebt. Auch ihre Rangordnung haben die Hühner schnell geklärt. Es ist ein kunterbunter Haufen, welcher aus sechs verschiedenen Hühnerrassen besteht. Dadurch haben wir auch weisse, braune und grünliche Eier. Mit Geduld sind sie auch zutraulich und lassen sich streicheln, je nach Rasse sind sie neugieriger. Ihre bevorzugte Legezeit ist am Morgen, dann haben sie auch ein grossen Kommunikationsbedürfnis, was ziemlich amüsant zum Zuhören sind.



Nachhaltiger Kurzurlaub im Glarnerland

Spezialangebot

Buchen Sie einen unvergesslichen naturnahen und nachhaltigen Kurzurlaub im schönen Glarnerland

Geniessen Sie eine Übernachtung im Einzel- oder Doppelzimmer mit DU/WC und Halbpension, entdecken Sie mit einem geführten Rundgang von unseren Mitarbeitenden unser Hotel und die Werkstätten des Menzihuus.

Unsere Küchencrew hat ein Menü zusammengestellt, für welches keine seiner Komponenten weiter als 30 Kilometer ins Lihn reisen musste.

Als Tüpfelchen auf dem i geht's an einem Tag auf eine Wanderung zur Nüenalp.

Zuerst geht es mit der Kerenzbergbahn zur Alp Habergschwänd - nach einer halbstündigen Wanderung erreichen Sie Ihr Ziel. Die Nüenalp, auch Mittler Nüen genannt, befindet

sich oberhalb von Mollis in Glarus Nord auf 1.100 bis 1.900 müM und bietet eine fantastische Aussicht auf die Linthebene bis zum oberen Zürichsee - an klaren Tagen sogar bis in den Schwarzwald. Besonders die Abendstimmung ist hier oben traumhaft. Auf der Alp wartet eine gemütliche Besenbeiz mit Sonnenterrasse, in welcher man sich vor dem Abstieg bei einem Chäsplättli erholen kann. Für einen gemütlichen Rückweg ist auch gesorgt - die Kerenzbergbahn, die mit Strom aus Wasserkraft betrieben wird, bringt Sie wieder sicher ins Tal. Die Wanderung kann auch ausgedehnt werden - gerne beraten wir Sie vor Ort.

Alle Angebote finden Sie unter:
www.lihn.ch/ferien/packages



Portrait

Thao Bollhalder, Serviceangestellte im Lihn



«Ich bin vor 4 Jahren in die Schweiz gekommen und habe bis vor kurzem in vietnamesischen Restaurants gearbeitet. Ich bin nun seit einigen Monaten im Lihn und genieße die täglichen Herausforderungen. Die Arbeit in diesem Team und an diesem Ort bereiten mir Freude. Und das sieht man mir sehr gut an.

Was ich mag

Ich mag es mit Menschen zu arbeiten und das Seminarhotel bietet mir auch interessante Aufstiegsmöglichkeiten.

Was ich nicht mag

Leider gibt es hier selten traditionelle vietnamesische Gerichte. Ich vermisse ein wenig das heimische Essen, mein Zuhause und meine Familie.»

Wohnort: Mühlehorn

Jahrgang: 1993

Staatsangehörigkeit: Vietnam

Neuer Auftritt der Kulturbühne Lihn

Es ist soweit: unser Kulturverein hat ein neues Logo und einen neuen Auftritt!

Das neue Logo und die neue visuelle Identität

Das neue Logo ist ein stilisiertes «K» für Kultur und ein als Bühne liegendes «L» für Lihn, das in verschiedenen Farben und Formen verwendet werden kann. Die neue visuelle Identität ist farbenfroh und sie spiegelt die Vielfalt unserer Veranstaltungen und Aktivitäten wider.

Meet and Greet mit den Künstlern

In der zweiten Jahreshälfte werden die Gäste nach den Konzerten auf der Kulturbühne Lihn die Möglichkeit haben, die Künstler persönlich zu treffen. Das sogenannte «Meet and Greet» ermöglicht den persönlichen Austausch zwischen den Musikern und den Besuchern.

Wir freuen uns auf Sie an den kommenden Konzerten!



Live-Events 2024

Sonntag, 22. September	16.00 Uhr	Kulturbühne Lihn – Laidback Jazz Quartett
Samstag, 16. November	18.30 Uhr	Kulturbühne Lihn – Lhansom Lhasam

Auf unserer Homepage www.lihn.ch finden Sie weitere Informationen. Wir freuen uns darauf, Sie zum einen oder anderen Anlass bei uns im Lihn begrüßen zu dürfen!

Kontakt

Seminarhotel Lihn
Panoramastrasse 28
CH-8757 Filzbach
Tel.: +41 (0) 55 614 64 64
info@lihn.ch, www.lihn.ch

Wir freuen uns
auf Sie!



Der saisonale Tapetenwechsel

Die Wintersaison 2023/2024 war im Gegensatz zur Wintersaison 2022/2023 wieder einmal ein Winter, wie man ihn sich in den Bergen vorstellt. Viel Schnee, top Verhältnisse und viele Wochenenden mit schönem Wintersportwetter. Dies ist mitunter eine Zutat, die sehr zum Erfolg einer Wintersaison beiträgt. Das war sie auch.

So wie die meisten Player in den Bergregionen dürfen wir mit Freude und Dankbarkeit nicht nur auf ein sehr erfolgreiches 2023, sondern auch auf eine tolle Wintersaison zurückblicken. Der Jahresstart in's 2024 ist also sehr gut gelungen. In Davos, auf 1'600 m ü.M., nimmt der Winter jedoch manchmal fast kein Ende. So erlebten wir Mitte April, nach einer warmen Schneeschmelze im März, nochmals einen richtigen Wintereinbruch mit zünftig Schnee. Da sehnt man sich schon ein wenig nach dem Frühling, der im Flachland schon länger in seiner ganzen Farbenpracht Einzug gehalten hat. Aber wie jedes Jahr, kommt auch am Davoser See der Sommer in grossen Schritten. Nach den schmelzenden Schneehaufen wird es sehr schnell sommerlich warm. Man hat oft das Gefühl, der Frühling wird auf dieser Höhe etwas übersprungen. Wir alle freuen uns dann um so mehr auf den saisonalen Tapetenwechsel der Natur und starten nach den Betriebsferien zwischen Ostern und Auffahrt hoch motiviert in die Sommersaison.

Miteinander geht es besser

Im Rahmen der Entwicklung der Betriebsstrategie Seebüel haben wir uns als Team die Frage gestellt: «Was macht uns

als Seebüel im Speziellen aus und weshalb funktionierte es in den vergangenen Jahren so gut und erfolgreich?» In einem Team-Workshop haben wir unter Anderem sehr Bemerkenswertes festgestellt. Gerne möchten wir das mit Ihnen teilen und Sie mitnehmen auf eine kleine «emotionale Führung». Nebst den gegebenen Erfolgsfaktoren wie: Standort und Lage, der Erfolgswelle der Destination Davos-Klosters auf der wir mitreiten dürfen, der guten Immobilien-Instandhaltungsstrategie der vergangenen Jahre, dem hervorragend aufgebauten Gruppengeschäft und Ähnlichem mehr, rückten sehr erfreuliche «Soft-Skills» ins Rampenlicht. Die Erkenntnis des Teams war unbestritten, dass diese in den vergangenen Jahren einen sehr wesentlichen Beitrag zum Erfolg des Seebüel beitragen. Wir sind als Mann-/Frauschaft stark zusammengewachsen und haben nebst Corona auch diverse andere Herausforderungen gemeistert. Unsere Zusammenarbeit basiert auf einer ausgeprägten Haltung des gegenseitigen Respekts, Wertschätzung und grosser Hilfsbereitschaft. Die Arbeitsplatz-Zufriedenheit der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen ist spürbar hoch. Durch die vielen langjährigen Team-Mitglieder sind eine sehr familiäre Atmosphäre und ein Klima authentischer, ehrlicher Herzlichkeit gereift. Neue



Die Sommersaison 2024 nehmen wir als Team, mit einigen neuen Gesichtern in Angriff.

Teammitglieder werden offenherzig und freundlich «in die Familie» aufgenommen. Sie fühlen sich schnell wohl und zuhause. Wir leben und liefern ein ehrliches, faires und bodenständiges Handwerk mit einer authentischen, vorbildlichen und wohltuenden Gastfreundschaft. Das sind alles «Soft-Skills» die auch täglich von unseren Gästen wahrgenommen und uns in vielen Begegnungen zugetragen und gespiegelt werden. Aus diesen Erkenntnissen durch unserem Team-Denk-Workshop haben wir eine «Achtsamkeitsliste» erstellt. Sie soll uns immer wieder daran erinnern und uns helfen, diesen so wichtigen Erfolgsfaktoren Sorge zu tragen und sie zu pflegen. Damit das geschehen darf, ist jeder Einzelne im Team bereit, mitverantwortlich und gefordert,

seinen Teil dazu beizutragen. In der Schauspielerei gibt es ein Sprichwort:

*Mache Deine/n Bühnenpartner/inn
besser, so wirst auch Du selber scheinen!*

In etwa so nehme ich unser Miteinander im Seebüel wahr. Es erfüllt mich mit grosser Dankbarkeit und ist ein Riesengeschenk, mit dieser Mann-/Frauschaft und so vielen zufriedenen Gästen unterwegs sein zu dürfen. Miteinander geht es einfach leichter und viel besser.

Dass wir in allen Arbeitsbereichen auf vollständige Teams zählen können, ist in der heutigen Zeit des Fachkräftemangels bei Weitem nicht selbstverständlich. Seit Mai werden die Bereiche wie folgt von neuen Teammitgliedern komplettiert und unterstützt:



Service:
Esther Albisser



Hauswirtschaft:
Lucinda Rodrigues



Küche:
Natalie Dänner



Küche: Sahapthan
Mahalingam



Küche:
Marco Degli Esposti

Portrait Sandra Aebli, Service und Reception im Seebüel

Mein Name ist Sandra Aebli und gemeinsam mit meinem Ehemann und meiner Tochter wohne ich im schönen Seewis im Prättigau. Zu meinen zwei Söhnen, welche bereits ausgezogen sind, pflege ich einen regelmässigen Kontakt.

Meine ersten Erfahrungen im Service habe ich im Jahr 2001 gesammelt. Anschliessend war ich insgesamt ca. 15 Jahre im Gastgewerbe tätig. Später habe ich dann 6 Jahre im Detailhandel Erfahrungen gesammelt. Mit der Zeit wurde mir jedoch bewusst, dass mir die Arbeit in der Gastronomie und der Kontakt zu den Gästen sehr fehlen.

Seit Dezember 2022 darf ich meine Rolle als Servicekraft im Hotel Seebüel ausüben. Die Begegnungen mit unseren Gästen, die Teamarbeit und die vielseitigen Aufgaben bereiten mir täglich viel Freude.

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten mit meiner Familie oder in der Natur. Im Sommer findet man mich oft in den Bergen beim Wandern und im Winter beim Schneeschuhlau-

fen. Unsere Berglandschaft gibt mir den nötigen Ausgleich zur Arbeit. In der arbeitsfreien Zeit liebe ich das Reisen. Unterschiedlichste Länder und Kulturen zu bereisen, begeistern mich.

Trotzdem schlägt es mich seit vielen Jahren jedes Jahr ins Südtirol, was für mich zu einer zweiten Heimat geworden ist. Der Kalterer See schenkt mir immer wieder aufs Neue viele schöne Momente und Erinnerungen.

Meine Tätigkeit im Hotel Seebüel Davos schätze ich absolut. Seit Mai 2024 darf ich mich zusätzlich im Bereich der Rezeption weiterentwickeln und ich freue mich nun zukünftig, auf eine spannende Abwechslung zwischen Service und Rezeption.



Bei uns ist immer etwas los - Agenda

14. September 2024

1. Flohmarkt auf dem GsdW-Areal in Filzbach

Wir laden euch herzlich zum Flohmarkt auf dem GsdW-Areal in Filzbach ein. Entdeckt Schätze aus vergangenen Zeiten, stöbert durch vielfältige Stände und findet das ein oder andere Schnäppchen. Ob Antiquitäten, Kleidung, Bücher oder Kuriositäten – hier ist für jeden etwas dabei! Für das leibliche Wohl ist natürlich auch gesorgt. Kommt vorbei, genießt die entspannte Atmosphäre und verbringt einen schönen Tag mit uns.

16. und 17. November 2024

1. Adventsmarkt - auf dem GsdW-Areal in Filzbach

Wir laden euch herzlich ein, mit uns die stimmungsvolle Atmosphäre unseres Weihnachtsmarktes zu genießen. Lasst uns gemeinsam durch die festlich geschmückten Stände schlendern, handgefertigte Geschenke entdecken und bei einem warmen Glühwein die vorweihnachtliche Besinnlichkeit erleben. Kommt vorbei und verbringt mit uns eine schöne Zeit in besinnlicher Stimmung. Wir freuen uns auf euch!

31. Dezember 2024

Silvesterparty im Panoramarestaurant Lihn

Das Jahr neigt sich dem Ende zu, und wir laden euch herzlich ein, den Jahreswechsel in besonderer Atmosphäre mit uns zu feiern! Kommt zur Silvesterparty im Panoramarestaurant Lihn und genießt einen unvergesslichen Abend mit herrlichem Blick über die winterliche Landschaft. Freut euch auf ein festliches Menü, gute Musik und zum Höhepunkt des Abends einen Mitternachts-Imbiss auf unserer Terrasse, während wir gemeinsam das neue Jahr begrüßen.

Lasst uns das alte Jahr gebührend verabschieden und mit viel Freude ins neue starten. Wir freuen uns auf eine rauschende Silvesternacht mit euch!

GsdW Genossenschaft
sozial-diakonischer Werke

Genossenschaft sozial-diakonischer Werke GsdW
Panoramastrasse 28
8757 Filzbach
T 055 614 64 90

info@gsdw.ch
www.gsdw.ch

 **menzihuus**
Arbeiten. Wohnen. Ausbilden.

 **SeminarhotelLihn**
Beflügelt Geist und Sinne

 **Seebüel**
Hotel • Café • Restaurant • See