

# SCHWEIZER ILLUSTRIERTE



Marina Ettlin, 21



Mirjana Vasovic, 21



Saranda Maliqi, 23



Maude Federspiel, 20



Laetitia Guarino, 21



Natalie Rothenberger, 23



Sofia Bullo, 19



Michèle Stofer, 22



Samantha Haug, 22



Larissa Werner, 17



Anita Shala, 20



Vera Marozava, 20

# Wer wird MISS SCHWEIZ?

**DIE 18 KANDIDATINNEN**



Tatjana Basevic, 19



Geraldine Schnidrig, 19



Céline Morel, 21



Donika Krasniqi, 19



Bianca Fiala, 17



Seraphine Schütz, 20

# FÜR GAUMEN-FREUNDE.



## MIGROS

Ein **M** überraschender.

### Lauch-Schinken-Gratin

Hauptgericht für 4 Personen  
Für 4 flache, ofenfeste Förmchen à 3 dl

**Zutaten:** 500 g Lauch, 400 g festkochende Kartoffeln, 200 g magerer Schinken in Tranchen, 100 g Bündner Bergkäse, Salz, 3 dl Halbrahm, Pfeffer, Muskatnuss

**Zubereitung:** Lauch in 5 mm breite Ringe schneiden. Kartoffeln längs halbieren und in 2 mm dünne Scheiben, Schinken in 1 x 1 cm grosse Stücke schneiden. Käse an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Kartoffeln in Salzwasser ca. 5 Minuten knapp weich kochen. Lauch dazugeben und 1 Minute mitköcheln. Kartoffeln und Lauch abgessen. Mit Schinken und der Hälfte des Käses mischen. In die Förmchen verteilen. Rahm mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und darübergiessen. Restlichen Käse darüberstreuen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten überbacken.

**Zubereitungszeit** ca. 20 Minuten  
+ ca. 10–15 Minuten überbacken

**Pro Person** 22 g Eiweiss, 29 g Fett,  
22 g Kohlenhydrate, 1850 kJ/440 kcal



**30%**

**2.10** statt 3.–  
Hinterschinken im Duo-Pack, TerraSuisse  
Schweiz, per 100 g



**2.30**  
Bündner Bergkäse, Bio  
per 100 g



**REGIONALER TAGESPREIS**  
Kartoffeln festkochend  
Schweiz, Tragtasche à 2,5 kg



**REGIONALER TAGESPREIS**  
Lauch grün, Bio\*  
Schweiz, per kg

\*Erhältlich in grösseren Migros-Filialen.

ANGEBOTE GELTEN NUR VOM 18.3. BIS 24.3.2014, SOLANGE VORRAT

# Weekend

Reisen, geniessen, rätseln!



«VILLA ORSELINA» & «LA BARCA BLU», ORSELINA

## Wie viele Sterne dürfen es denn sein?

Eine Villa im Tessin! Die kleine, aber feine «Villa Orselina» hat sich in der Fünf-Sterne-Liga blitzschnell etabliert.



Die «Filiale» «La Barca Blu» in Orselina.

**D**er Weekend-Weg führt nach Orselina hoch über Locarno. Wer den entspannten, lifestylichen Luxus mag, hat die «Villa Orselina» längst ins Herz geschlossen: nur 28 Suiten und Zimmer. Grossartige Terrassen. Pool, Fitness und Spa. Ehrgeizige 14-Punkte-Küche unter dem Sternenhimmel. So viel Luxus an privilegierter Lage hat seinen Preis: Doppelzimmer ab CHF 350.-, Suiten ab CHF 500.-. Das ist im Fünf-Sterne-Vergleich zwar fair, passt aber trotzdem nicht in jedes Budget.

Erfolgshotelier Christoph Schlosser bietet eine gute Alternative an: «La Barca Blu» gleich nebenan, mit 21 Doppelzimmern ab CHF 180.-. Er hat das ehemalige «Sorriso» sanft renoviert und positioniert es ab dem 1. April als jugendliches Drei-Sterne-Hotel. Den kleinen Luxus gibts auch in der «Barca»: Nespresso-Maschine in jedem Zimmer ... Und: Die «Villa» mit ihren beiden Restaurants ist nahe. **UH**

**Info** [www.villaorselina.ch](http://www.villaorselina.ch), [www.barcablu.ch](http://www.barcablu.ch)