



BERNDKNIEL  
GLASGESTALTUNG

---

*CARTE*

B L E U



Ab sofort biete ich in  
meinem Atelier im Klosi  
in Naters Genussabende  
der besonderen Art an:

Genießen Sie ein  
saisonales 4-Gang-Menu  
im Künstleratelier und  
eine unterhaltsame  
Führung durch die Welt  
des Glases.

**BERNDKNIEL**  
GLASGESTALTUNG



## HotPot by «carotte bleu»

Möglichkeit für Gruppen von mind. 8 bis max. 16 Personen  
Donnerstag / Freitag oder Samstagabend möglich,  
Termine nach Absprache

Unterhaltsame Führung im Glasatelier mit Herstellung einer kleinen  
Glasschmelzarbeit im HotPot

4-Gang Menü in einmaligem Ambiente

Preis: Fr. 95.- pro Person (Führung, Glasschmelzarbeit aus dem HotPot,  
4-Gang-Menü, Mineralwasser und Kaffee inkl.)  
Passende Weine zu moderaten Preisen werden separat verrechnet.

Ort: Glasatelier Bernd Kniel, Klosiweg 4a, 3904 Naters  
Kontakt / Anmelde-möglichkeit unter: 079 / 206 63 25 oder [glas@kniel.ch](mailto:glas@kniel.ch)



Trauen Sie sich:  
Stellen Sie selber ein  
kleines geschmolzenes  
Andenken im «HotPot»  
her.

**BERNDKNIEL**  
GLASGESTALTUNG



Parallel zu diesem neuen Angebot wird kurz vor Weihnachten das Buch «Kulinarische Entdeckungsreise durch das Wallis» erscheinen.

In diesem Buch findet sich auch ein Kapitel über mein Atelier und meine (Koch)künste.

**«carotte bleu» offeriert ihnen die «Kulinarische Entdeckungsreise durch das Wallis» zum Subskriptionspreis von 55.- plus Versandkosten.**

Offizieller Richtpreis 64.90

**BERNDKNIEL**  
GLASGESTALTUNG



## Eine kulinarische Entdeckungsreise durch das Wallis

Von Klaus-Werner Peters, mit Fotografien von Rémy Steinegger,  
Umschau-Verlag

Bestellungen und Infos:  
Bernd Kniel, 079 / 206 63 25 oder [glas@kniel.ch](mailto:glas@kniel.ch)

Zum Inhalt:

Im Wallis haben Urlauber beinahe eine Garantie für Sonnenschein, heisst es. Klima und Lage des inneralpinen Trockentales machen es jedoch nicht nur zu einem Freizeitparadies, sondern auch zum Eldorado für Feinschmecker. Nirgendwo anders in der Schweiz wachsen so viele seltene Rebsorten wie im Wallis. Raclette und Käsefondue eroberten von hier aus die Welt, der in Mund angebaute Safran gilt als besondere Köstlichkeit – und als Walliser Cholera reichen die Wirte die leckerste Resteverwertung, die man sich vorstellen kann.

**BERNDKNIEL**  
GLASGESTALTUNG



## *Eine kulinarische Entdeckungsreise* *Un voyage culinaire*

DURCH DAS WALLIS | A TRAVERS LE VALAIS





**BERNDKNIEL**

FON +41 (0) 27 923 84 34

FAX +41 (0) 27 923 84 34

MOBILE +41 (0) 79 206 63 25

KLOSIWEG 4A

CH-3904 NATERS

[glas@kniel.ch](mailto:glas@kniel.ch)

[www.kniel.ch](http://www.kniel.ch)