

LIVE IM HAAG

Paloma singt live in Haag bei Delta Möbel



HAAG – Die sympathische Rheintalerin singt am 5. und 6. November bei Delta Möbel in Haag. Ihr ungezwungenes Wesen und ihre unverkennbare Stimme ist aufgefallen, sodass sich Deutschlands Star-Produzent Ralph Siegel («Ein bisschen Frieden») für Paloma Würth interessiert und meinte, «Da schlummert ein grosses Talent! Sie hat alle Voraussetzungen zum Star.» Die neue CD wird im Herbst erscheinen. Ein Grund mehr für die Bevölkerung von St. Gallen bis Bündnerland, Paloma bei Delta Möbel live zu erleben.

Die Karriere von Paloma Würth begann mit 16 Jahren. Sie gewann an verschiedenen Miss-Wahlen und wurde im Jahre 2000 zur Miss Switzerland gewählt. Es folgte der vierte Platz bei der «Queen of Europe» und der siebte Platz bei der «Queen of the World», wobei ihr die Ehre als «Miss most friendly and most sympathetic» zugesprochen wurde.

Die Schlager-Karriere der heute 24-jährigen Rheintalerin begann im Jahr 2000: An der Vorausscheidung des Grand Prix des volkstümlichen Schlagers belegte Paloma den 5. Platz. Zwei Jahre später wurde sie Dritte im nationalen Finale des Grand Prix, worauf sie im internationalen Finale in Meran als bestplatzierte Schweizerin den vierten Rang einnahm. Mit Auftritten in der «Superhitparade der Volksmusik» (ZDF), in Sendungen wie «Wenn di Musi spielt», «Herzlichst Hansi Hinterseer» (beide ORF), «Samschtigs-Jass» oder im Fernsehfilm «Meier Marilyn» (beide SF DRS), hat sie ihr Talent gezeigt.

Womöglich gerade noch zur rechten Zeit konnte Delta Möbel die Rheintalerin ins Haus holen, um für die Fans und allen Schlagerliebhabern Paloma live und hautnah zu präsentieren. Bei der anschliessenden Autogrammstunde können alle Fans Paloma ganz nah erleben und mit der CD sich selber und anderen ein Freude machen. (Anzeige)



Preise überreicht

BALZERS – Die Firma Vogt und Partner hat den Gewinnerinnen ihres Lihga-Wettbewerbs die attraktiven Preise überreicht. 1. Preis: Helen Eberle (Mitte), Gutscheine Rest. Leonardo Balzers, 2. Preis: Monika Wille (links), Gutscheine Restaurant Riet, Balzers, 3. Preis: Ursi Wächter (rechts), Geschenkkarton Balzner Wein. (Anzeige)

Ramba-Zamba-Festival

Casino-Feeling am Ramba-Zamba-Pubfestival in Chur

CHUR – Anfangs November wird in der Stadthalle Chur während zwei Wochenenden das erste Ramba-Zamba-Pubfestival veranstaltet! 23 Bars, Imbiss, Top-DJs und ein Live-Programm der Superlative warten auf die Gäste.

Am Freitag, 5. November wird das Pubfestival durch die Ramba-Zamba-Party eröffnet. Als Stimmungsmacher konnte DJ Mike, besser bekannt als der Partykönig, verpflichtet werden. DJ Mike versteht es durch seine Showeinlagen und durch sein vielfältiges Musikrepertoire jede Halle zum Kochen zu bringen.

Die Frauen-Power-Band

Der Samstag, 6. November gehört der Frauen-Power-Band «Midnightladies», die mit ihrem unschlagbaren Mädchenpower konkurrenzlos sind. In einem abwechslungsreichen Showprogramm spielen die attraktiven Girls Partymusik in jeder Stilrichtung. Absolut professionell verwandeln sich die hübschen Mädchen in jedem Showblock bzw. in jedem Party-Set. Die Damenband verwandelt sich pro Abend musikalisch und optisch – von braven volkstümlich angehauchten Maderln zu musikalischen Sexy Hexy's mit wildem Partypower von Bon Jovi über Nena bis AC/DC.

«Steirer Men» Party Evolution

Die gnadenlose Liveband «Steirer Men» präsentiert am Freitag,



Sie garantieren für gute Stimmung am Ramba-Zamba-Pubfestival in Chur.

12. November ein brandneues Programm aus einer zündenden Mixtur mit den stärksten Partysongs aktueller Hitparaden, mitreissende Rockhymnen, fetziger Pop- und Discosound, Soul, goldene Oldies, Edelsteine der Rockgeschichte, «Gänsehaut-Balladen», peppige Volksmusik und Schlagerpower.

«Die Blaumeisen» zum Abschluss Samstag, 13. November. Was macht «Die Blaumeisen» als Partyband so einmalig? Zum einen die enorme Vielseitigkeit der sieben Künstler und ihres Repertoires: vom Tagesschlager bis zum Oldie,

von der Tanzmusik bis zur peppigen Volksmusik, von Pop und Rock bis Techno spielen sie alles, was gut und bekannt ist und Stimmung macht. Die Musiker können sich von einem Moment auf den anderen auf ein völlig neues Publikum einstellen. Ein weiterer Grund ist die Aktualität. Alle und Sigi verfolgen täglich Hitparaden und arbeiten Noten und Texte aus. So ist gewährleistet, dass die Blaumeisen bei ihren Party-Shows Titel spielen, die gerade erst in den Hitparaden nach oben klettern. Nebst einem Top-Musikprogramm konnte eine

weitere Attraktion für das Ramba-Zamba-Pub-Festival gewonnen werden. Das Spielcasino Bad Ragaz wird während der Abende ein Turnier veranstalten. Nicht ein Turnier, sondern einen Black Jack und American-Roulette-Wettkampf, bei dem es Top-Preise zu gewinnen gibt.

Das Ramba Zamba öffnet jeweils ab 20 Uhr. Die Tickets können zu günstigen Preisen an der Abendkasse bezogen werden. Eintritt am ersten Freitag 10 Franken an allen weiteren Tagen 15 Franken. (Anzeige)

Ein echtes Stück Italien in Triesen

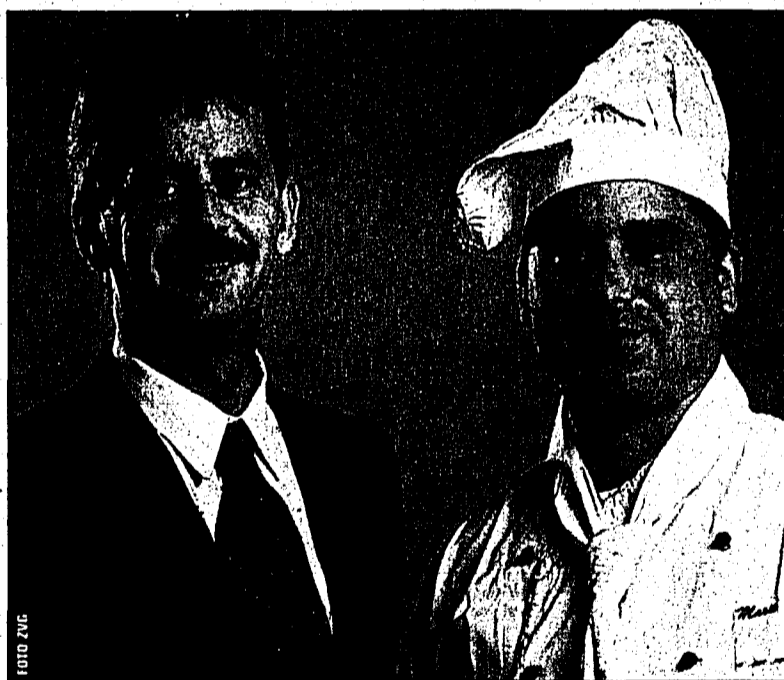
Die L'Osteria in Triesen öffnet ihre Türen wieder

TRIESEN – Die L'Osteria Adler in Triesen öffnet am Freitag, 5. November erneut ihre Türen. Unter neuer Führung wurde ein Konzept realisiert, welches der Idee eines richtig italienischen Spieserestaurants gerecht wird.

Der neue Geschäftsführer Paul Stecher und Chefkoch Marco Pedroni bieten keine pseudo Pastaküche, sondern vorwiegend original italienische Spezialitäten, mit denen sie ihre Gäste überraschen und kulinarisch verwöhnen.

Beide dürfen auf langjährige Erfahrung in der Spitzengastronomie zurückblicken. Paul Stecher arbeitete zuletzt im Quellenhof, Bad Ragaz. In seiner Tätigkeit hat er die Liebe zum Wein entdeckt und man kann ihn diesbezüglich durchaus als Kenner und Spezialisten bezeichnen. Ihm macht es sehr viel Freude, zusammen mit seinen Gästen die passenden Weine für die verschiedenen Speisen zu finden. Ein breites Angebot an hervorragenden Flaschenweinen aber auch Wein im Offenausschank stehen den Gästen zur Auswahl. Bis auf wenige Ausnahmen konzentriert sich die umfangreiche Weinkarte auf italienische Tropfen.

Marco Pedroni gilt als hervorragender Koch. Er lässt seiner Kreativität oft freien Lauf, wenn es darum geht, den Gästen etwas Spezielles zu bieten. Die letzten Jahre arbeitete er in bekannten Restaurants wie das Giardino und das Eden Rock in Ascona sowie im Centenario in Muralto, aber auch in hervorragenden Restaurants unserer Region. Er genießt den Vorteil, dass er nicht nur alles rund um die italienische Küche kennt, sondern auch weiss, auf was die Menschen



Geschäftsführer Paul Stecher (links) und Chefkoch Marco Pedroni freuen sich auf die Neueröffnung der L'Osteria in Triesen.

hierzulande Wert legen. So gelingt es ihm immer wieder, mit seinem aussergewöhnlichen Angebot den Wünschen und Ansprüchen der Gäste mehr als nur gerecht zu werden.

Breites Angebot

Die Speisekarte ist sehr selektiv zusammengestellt. Man kann aus einer Reihe von Spezialitäten und raffiniert zubereiteten, eigenwilligen Kreationen auswählen. Das Angebot wird ausserdem regelmässig den saisonalen Gegebenheiten angepasst und erweitert. Salatliebhaber kommen beim grossen, vielfältigen Salatbuffet voll auf ihre Kosten. Original italienische Holzofenpizzas werden nicht nur Kinder, sondern auch die erwachsenen Gäste begeistern. Selbstverständlich sind diese auch im Take Away erhältlich für den ganz privaten Ge-

nuss zu Hause. Das Geheimnis der Frische und Feinheit der Teigwaren liegt darin, dass sie hausgemacht sind, wie auch die verschiedenen Dessertkreationen, welche beim Verzehr manch süssen Traum verwirklichen. Die Qualität des Rohmaterials steht bei der Zubereitung der Speisen immer im Vordergrund. Das Restaurant setzt deshalb alles daran, vermehrt einheimische Produkte bzw. Produkte aus der Region zu verwenden. Ob als Einzelgast, Paar oder Familie – in der L'Osteria ist jeder herzlich willkommen, denn das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt und das Angebot trifft jeden Geschmack. Berufstätige können sich von Dienstag bis Freitag über einen Mittagsbesuch in der L'Osteria freuen. Mit jeweils drei verschiedenen Tagesmenüs (Teigwaren, Vegetarisch, Fisch

oder Fleisch) bietet man den Gästen eine nette Abwechslung. Das freundliche, zuvorkommende Personal ist darauf bedacht, die Gäste in der Mittagszeit schnell und doch mit grösster Sorgfalt zu bedienen.

Die Einrichtung der L'Osteria ist dezent und stilgerecht. Eine schlichte, aber sehr angenehme Atmosphäre zieht sich durch das Restaurant. Das Restaurant ist so konzipiert, dass sich Raucher und Nichtraucher nicht ins Gehege kommen, denn die beiden Zonen sind räumlich getrennt. Im Sommer lädt die gemütliche Gartenterrasse dazu ein, bei einem Glas Wein und südländischem Essen das Sommergefühl noch intensiver zu erleben. L'Osteria – ein Restaurant, welches mit seinem Charme ein Stück Italien nach Triesen bringt.

Für alle offen

Natürlich bietet sich die L'Osteria auch hervorragend für Anlässe mit Stil im kleineren Rahmen, wie z. B. Weihnachtsessen, Geburtstage oder ähnliches an. Das L'Osteria-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 11 bis 14 Uhr und von 17 bis 24 Uhr. Sonntag und Montag geschlossen. Reservationen unter Tel. 392 66 00. (Anzeige)

ANZEIGE
www.maxdata.ch www.fatach.com www.fatach.com

Belnea
the way to display

Belinea 10 17 05
17" TFT Monitor
Kontrast 450:1
Reaktionszeit 8/16 ms
3 Jahre Vor-Ort Garantie

CHF 639.-
(statt CHF 679.-)

Erhältlich bei über 300 Fachhändlern
Bestellen Sie jetzt im Online-Shop
www.maxdata.ch MAX