



Nr.
2
Frühling
Sommer
2023

FINE TO DINE Mittelland



Top-Restaurants in Stadt und Land



National:
Der Genusshof
in Langendorf
Seite 10

Gasthof Kreuz:
... und quer durch
die Küche
Seite 15

Sandra Studer:
Ein kunterbuntes
Leben
Seite 22

Ochsen Lenzburg:
An den Hörnern
gepackt
Seite 25



*Erfrischend fruchtig bei
0.0% Alkohol*


FELDSCHLÖSSCHEN
Alkoholfrei

FELDSCHLÖSSCHEN VERBINDET.

SEIT  1876

Wer sucht, der findet



Fans der gegenderten Sprache würden in diesem Titel «der» wohl durch «... der*die» ersetzen. Darauf verzichtet FINE TO DINE schon deshalb, weil der Stern in der Gastronomie seit über 100 Jahren anderweitig besetzt ist. Zur Weltausstellung von 1900 in Paris lancierten die französischen Reifenhersteller André und Edouard Michelin den nach ihnen benannten «Guide» und zeichneten mit «Étoiles» überragende Kulinarik aus.

Guide-Charakter hat auch FINE TO DINE. Und damit Sie noch leichter finden, was Sie vielleicht gar nicht gesucht haben, bieten wir Ihnen ab dieser Ausgabe neu eine zusätzliche Orientierungshilfe an. Die Übersichtskarten auf Seite 20 – 21 zeigen auf einen Blick alle Betriebe in Ihrem «Ausgangsrayon», die unsere beliebten FINE TO DINE-Gutscheine in Zahlung nehmen. Fehlt auf dieser Karte ein gutes Restaurant, in welchem Sie gerne unsere Gutscheine einlösen würden? Zögern Sie nicht, uns dessen Namen und Koordinaten über info@finetodine.ch mitzuteilen! Unter den Absendern der eingesandten E-Mails verlosen wir zehn FINE TO DINE-Gutscheine im Wert von je 100 Franken.

Nicht immer fündig wird zurzeit, wer Fachkräfte sucht. Deshalb freuen wir uns ganz besonders, dass Clemens Hunziker neu zu unserem Team gestossen ist. Der langjährige Direktor des bekannten 5*-Hotels Schweizerhof Luzern hat eine neue Herausforderung in FINE TO DINE-Land angenommen. Der erfahrene Hotelier und Gastronom ist seit Anfang dieses Jahres in der Unternehmensleitung der Berest-Gruppe, die auch diese Publikation herausgibt. In dieser Funktion übernimmt er unter anderem die Leitung des neuen FINE TO DINE-Bürostandorts in Luzern. Mit dieser personellen Verstärkung unterstreicht unser Magazin den Willen seiner Herausgeber, neben den etablierten Regionalausgaben «Basel» und «Zürich» auch die noch jungen Regionen «Zentralschweiz» und «Mittelland» weiter auszubauen.

Und nun überlassen wir Sie der genüsslichen Lektüre unserer neuesten Ausgabe. Wir sind überzeugt, dass Sie darin alles finden, was Sie suchen.

Clemens Hunziker und Ralph Lindenmann

WARUM

WIR SEIT JEHER AUF GESUNDES SETZEN?

WEIL GESUNDHEIT
ALLES IST

SWICA

SWICA unterstützt Ihren gesunden Lebensstil. Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung trägt entscheidend zu Ihrem Wohlbefinden bei. Deshalb profitieren Sie bei uns von attraktiven Präventionsbeiträgen und von vielseitigen Gesundheitsangeboten. Mehr erfahren Sie unter **Telefon 0800 80 90 80 oder [swica.ch/individuell](https://www.swica.ch/individuell)**

In Partnerschaft mit

 GASTROSOCIAL



MONDOVINO

Wein nach Deinem
Geschmack.



97-99
Robert
Parker

*TOSCANA IGT
TIGNANELLO ANTINORI
2019, 75 CL

145.-
(10 CL = 19.33)

*NAPA VALLEY CALIFORNIA
OPUS ONE ROBERT MONDAVI
WINERY 2019, 75 CL

325.-
(10 CL = 43.33)

*Raritäten aus unserem
exklusivsten Weinkeller.*



Exklusiv online erhältlich:
mondovino.ch/raritaeten

Preis- und Jahrgangsänderungen sind
vorbehalten. Coop verkauft keinen Alkohol
an Jugendliche unter 18 Jahren.
*Nur auf mondovino.ch erhältlich

coop

Für mich und dich.

SUPER[®]
T

DER SCHWEIZER VITAMINTEE

SuperT macht es dir leichter, den täglichen
Wahnsinn auszuhalten und ist gut gegen den
Durst. Ganz ehrlich und ohne künstliche Aromen.



NEU



super-t.ch

@ supert.ch

VALSER⁺



Wählen Sie feinstes
natürliches Mineralwasser
für den perfekten Anlass.

In dieser Ausgabe



**Gasthof Enge
in Biberist**

**Region
Solothurn**



**Wirtshaus zur
Markthalle
in Zofingen**

**Region
Aarau, Zofingen,
Lenzburg**



**Oberstadt
in Baden**

**Region
Baden, Brugg,
Wettingen**

Cucina Arte, Solothurn	6
Pastaria Tomaso, Solothurn	7
Landgasthof Kreuz, Kappel	8
Restaurant zum alten Stephan, Solothurn	9
Gasthof National, Langendorf	10
Restaurant zur Post, Riedholz	11
Gasthof Enge, Biberist	12
Romantik Hotel Sternen, Kriegstetten	13
Andy Zaugg Sternekoch, Solothurn	14
Gasthof Kreuz, Egerkingen	15
Bergrestaurant zum Roggen, Oensingen	16

Wirtshaus zur Markthalle, Zofingen	17
Restaurant Hirschen, Erlinsbach	18
Restaurant Zollhuus, Aarau	19
FINE TO DINE-Land Übersichtskarten	20
Interview mit Sandra Studer	22
Restaurant Rosmarin, Lenzburg	24
Hotel Restaurant Ochsen, Lenzburg	25
Cabrio-Restaurant Eichberg, Seengen	26

Hotel Restaurant zum Sternen, Würenlingen	27
Restaurant & Lounge Sonne, Leuggern	28
Oberstadt, Baden	29
Restaurant Lemon, Baden	30
Hertenstein Panorama-Restaurant, Ennetbaden	31
Landhotel Linde, Fislisbach	32
Hotel Eden, Spiez	35
Hotel Sternen, Unterwasser	36
Eatrenalin (D)	38

IMPRESSUM

Die Gratis-Gästezeitung FINE TO DINE MITTELLAND erscheint zweimal pro Jahr als Beilage in folgenden Publikationen:

Limmattaler Zeitung
Aargauer Zeitung (Regionalausgabe
Aarau, Baden, Freiamt)
Solothurner Zeitung inkl.
Grenchner Tagblatt

Auflage in Restaurants und
Verteilung via Partner, Lieferanten
und Inserenten

Auflage

85 000 Exemplare

Herausgeber

FINE TO DINE GENUSS AG
Kauffmannweg 17, 6003 Luzern

FINE TO DINE-Redaktion

redaktion@finetodine.ch
Roger Thiriet ^(rt) Tom Wiederkehr ^(tw)
thiriettexte.ch tomwiederkehr.ch
Interview: Christa Rigozzi

Verlag

Ralph Lindenmann
Clemens Hunziker
Johann Rudolf Meier

Produktion

Cathrin Bosshard

Layout

Kevin Högger
kevinhoegger.com

Druck

Mittelland Zeitungsdruck AG
(CH Medien)

Korrektur

Iris Leutert
leutert-uebersetzungen.ch

Cover

Sandra Studer beim Interview im
Restaurant Turbinenhaus in Zürich

Alle Urheberrechte liegen bei
FINE TO DINE GENUSS AG

Hinweis

Die von der Redaktion ausgesuchten
Betriebe leisten einen Unkosten-
beitrag an die Produktion und die
Verteilung. Sie erhalten eine
angemessene Anzahl Zeitungen zur
freien Verfügung.

Über den im Editorial erwähnten
Wettbewerb wird keine Korrespon-
denz geführt. Der Rechtsweg ist
ausgeschlossen.

FINE TO DINE MITTELLAND
ist in Zusammenarbeit mit
den vorgestellten Restaurants
entstanden.

Die vorliegende Ausgabe ist
sorgfältig erarbeitet worden.
Dennoch erfolgen alle Angaben
ohne Gewähr. Weder Autoren
und Autorinnen noch der Verlag
können für eventuelle Fehler
eine Haftung übernehmen. Kein
Teil dieser Zeitung darf ohne
schriftliche Genehmigung des
Verlags reproduziert werden.



Die Kunst des Kochenlassens

Cucina Arte GmbH
Brüggmoosstrasse 13
4500 Solothurn
+41 (0)32 623 17 37
info@cucinaarte.ch
cucinaarte.ch

Öffnungszeiten
Ristorante
Mo – Fr 08:30 – 13:30

Catering
nach Absprache



Seit 2003 hat sich die Cucina Arte GmbH mit dem beliebten Selbstbedienungs-Ristorante und einem einzigartigen Catering-Service weit über Solothurn hinaus einen Namen gemacht. Heute wird der Betrieb, zu dem auch Seminar- und Konferenzräume für 20 bis 250 Leute und in Zukunft auch ein Online-Shop gehören (siehe Box), von Mitgründer Markus Dominkovits und seinem Sohn Giorgio geführt.

Sizilien und Austria

Gemeinsam mit ihrem Team bedienen und bekochen sie ihre Gäste mit gesundem und feinem Essen, aus dem man die sizilianischen und österreichischen Wurzeln der Gastgeber herauschmeckt. Und zwar beim werktäglichen Mittagessen im Selbstbedienungs-Ristorante gleichermassen wie beim festlichen Hochzeitsmenü der Catering-Abteilung von Cucina Arte.

Genuss in der Küche

In der Corona-Zeit ist zudem mit «Chef's Table» ein neues Konzept entstanden. Dabei werden die Gäste in der Küche selber platziert, wo sie die Crew von ihrem Arbeitsplatz aus mit mehreren Gängen und den dazu passenden Weinen verwöhnt und so aussergewöhnliche Genussmomente kreiert. (rt)

Bald ...

Die Website von Cucina Arte erstrahlt im neuen Design und wird um einen Online-Shop reicher. Hier kann man das legendäre Zopfsandwich oder auserlesene traditionelle sizilianische Produkte bequem online bestellen.



Spezialitäten und Delikatessen

Anders als die meisten Betriebe, die Fine To Dine vorstellt, ist die Pastaria Tomaso kein Restaurant, sondern ein Spezialgeschäft für Spezialitäten und Delikatessen. Der Schwerpunkt aber liegt eindeutig auf frischer Pasta, denn wie es schon die Firmenbezeichnung sagt: Die grosse Leidenschaft des Pastaria-Teams gehört den Teigwaren.

Liebe zum Detail

Da die mediterrane Küche auf frischen und qualitativ hochwertigen Produkten basiert, ist es Tomaso und Co. ein Leichtes, Spezialitäten mit Begeisterung und Liebe zum Detail zu komponieren. Das Ziel ist, der Kundschaft ausschliesslich beste Ware anbieten zu können. Dazu arbeitet das Team nicht nur mit regionalen, sondern auch mit italienischen Kleinbetrieben zusammen.

Flüssige Delikatessen

Nachhaltigkeit und reiner Geschmack stehen in der Pastaria an erster Stelle. Deshalb besteht das Angebot zum grossen Teil aus einer bunten Palette an Bio-Produkten. Und weil zu einem feinen Nacht auch ein gutes Glas Wein gehört und zur Abrundung manchmal auch ein Digestif, findet sich im Angebot des Ladens auch eine Vielzahl an flüssigen Delikatessen. (rt)

Pastaria Specials

Catering

Mit Geschmack und perfekter Organisation, vom Apéro bis zum Hochzeitsessen im festlichen Rahmen.

Sommeraktion

Im Sommer gibt es frische Pastaria-Pasta auch in der Badi Solothurn.

Pastaria Tomaso
Kronengasse 12
4500 Solothurn
+41 (0)32 622 65 65
info@pastaria-tomaso.ch
pastaria-tomaso.ch

Öffnungszeiten

Di – Fr 08:00 – 18:30
Sa 08:00 – 17:00





Mission Nachwuchs

Kreuz Kappel

Landgasthof und Hotel
Mittelgäustrasse 20
4616 Kappel bei Olten
+41 (0)62 216 03 16
hotel@kreuz-kappel.ch
kreuz-kappel.ch

Öffnungszeiten

Mo – Fr 10:00 – 23:30
Sa 16:00 – 23:30
So 10:00 – 22:00

Im Landgasthof und Hotel Kreuz-Kappel unweit von Olten wird seit mehr als 350 Jahren schweizerische Gastfreundschaft in familiärer Atmosphäre gepflegt. Der Betrieb von Edith und Peter Weber (Bild oben, mit Mitarbeitenden) ist in der ganzen Region bekannt, beliebt für seine ausgezeichnete traditionelle Küche und stark nachgefragt für 44 schöne Hotelzimmer.

Keine Qualität ohne Personal

Nun ist es eine gastronomische Binsenwahrheit, dass die Qualität eines derart vielseitigen Angebots mit dem Personal steht und fällt. Bekannt ist aber auch, dass tüchtige Mitarbeitende in Küche, Restaurant und Hotellerie heutzutage nicht leicht zu finden sind. Was also tun? Im Kreuz Kappel bildet man neue Kolleginnen und Kollegen selber aus. Diesen Sommer sind dort zehn Lernende aus fünf verschiedenen Ländern in der Ausbildung zum Koch, zur Restaurant- oder Hotelfachperson oder zu Hotelkommunikationsfachleuten. Das ist etwa ein Drittel aller Angestellten im Haus!

Unterschiedliche Schicksale

Die Vorgeschichten der Kreuz-Lernenden sind unterschiedlich. Eine junge Frau war erst ein Jahr in der Schweiz, beherrschte aber die deutsche Sprache danach schon so gut, dass sie einen Lehrgang für das Eidgenössische Fähigkeitszeugnis EFZ beginnen konnte. Eine andere junge Frau hat in ihrem Heimatland eine Lehrerinnenausbildung gemacht, aber ihr Diplom wurde in der Schweiz nicht anerkannt. Ein lernender Koch hat bereits eine kaufmännische Ausbildung in der Autobranche hinter sich.

Engagement lohnt sich

«Es ist schön und macht stolz zu sehen, wie sich unsere Lernenden zu selbstsicheren jungen Fachkräften entwickeln», bilanzieren Edith und Peter Weber ihr überzeugtes Engagement in der Nachwuchsförderung. (rt)



KREUZ KAPPEL
LANDGASTHOF UND HOTEL



Wo Solothurn Toskana ist

Auf dem sonnigen Platz in der Altstadt, umgeben von historischen Bauten, im Schatten von alten Platanen und neuen Sonnenschirmen stehen Tische und Stühle. Gut gelaunte Menschen trinken ihren Cappuccino, geniessen einen Apérol Spritz oder essen etwas. Tönt nach Toskana, ist aber Solothurn. Und beschreibt die Szenerie auf dessen Friedhofplatz.

Bodenständig und authentisch

Das dortige Restaurant zum alten Stephan ist das älteste Wirtshaus der Ambassadorsstadt. Früher war hier regelmässig «Märet»; heute treffen sich hier Solothurner und Touristen, die eine bodenständige, authentische Küche lieben. Denn Chef Stefan Bader arbeitet nach der Devise «Einfach, aber das richtig gut» – auch in der warmen Jahreszeit, wo er typische Sommergerichte auf die Speisekarte setzt und das Fleisch meist auf den Grill legt.

Aufgestellt und gut ausgebildet

Für das aufgestellte Service-Team und den reichhaltigen Weinkeller des alten Stephan ist Tamara Bader zuständig. Die Wynauerin hat die Ausbildung als Restaurationsfachfrau bei Ivo Adam in der Kaltenherberge und Werner Schürch im Burgdorfer Restaurant Emmenhof gemacht. (rt)

**Restaurant
zum alten Stephan**
Friedhofplatz 10
4500 Solothurn
+41 (0)32 622 11 09
mail@alterstephan.ch
alterstephan.ch

Öffnungszeiten

Di – Sa 11:30 – 14:00
18:00 – 22:30
So/Mo geschlossen





Genusshof National Langendorf

Gasthof National

Weissensteinstrasse 28
4513 Langendorf
+41 (0)32 623 32 16
info@gasthof-national.ch
gasthof-national.ch

Öffnungszeiten

Mo	08:30 – 23:30
Mi – Fr	08:30 – 23:30
Sa	09:00 – 23:30
So	09:00 – 22:00
Di	Ruhetag

Der Gasthof National in Langendorf ist ein Ort, an dem man eine Pause vom hektischen Alltag einlegen und entspannen kann. Die Terrasse des Gasthofs lädt dazu ein, in geselliger Runde ein Glas Wein oder einen Apéro mit Freunden oder Kollegen zu geniessen.

Die Speisekarte überzeugt mit einer Auswahl an saisonalen und regionalen Gerichten, die vor allem im Sommer den Gaumen erfreuen. Hier setzt man auf frische Zutaten und abwechslungsreiche Kreationen, die sowohl Traditionen als auch moderne Trends kombinieren. Die Qualität der Zutaten steht immer im Vordergrund.

Sommerlich frisch

Die sonnenverwöhnte Terrasse ist ein Highlight des Gasthofs und bietet die Möglichkeit, das schöne Wetter im Freien zu geniessen. Aber auch der Innenbereich ist gastlich gestaltet und strahlt eine gemüt-

liche Atmosphäre aus. So findet man im Gasthof National sowohl drinnen als auch draussen einen passenden Ort für genussvolle Stunden.

Für Gäste von da und dort

Der Gasthof National ist im Herzen von Langendorf gelegen und bietet sowohl Einheimischen als auch Besuchern eine angenehme Kulisse für gesellige Zusammenkünfte oder auch geschäftliche Treffen. Durch die Kombination aus traditioneller Gastlichkeit und einer zeitgemässen, qualitätsorientierten Küche behalten wir den Gasthof als eine feine und unkomplizierte Adresse in bester Erinnerung. Der freundliche Service und das ansprechende Ambiente tragen dazu bei, dass wir uns als Gäste hier wohlfühlten und gerne wiederkommen. (tw)



Einfach gut essen

«Einfach gut essen.» Man könnte den Artikel über das Restaurant Zur Post in Riedholz eigentlich mit diesem Satz zusammenfassen. Vielleicht noch ergänzen um das Adverb «seit jeher». Denn die Geschichte dieses Gasthofes geht weit zurück. Die Homepage gibt Auskunft darüber, dass 1848 das Haus gebaut wurde und Hieronymus Binz-Muss als Gründer das Pinten-Schenk-Patent erhielt.

Angelika und Daniel Hinzer sind heute als sechste Generation die Gastgeber im «Pöstli». 2016 wurde das Haus komplett renoviert und ist jetzt parat für die nächsten 100 Jahre. Weitere 100 Jahre wünschen wir uns auch für den über 100-jährigen Ahorn im Pöstligarten: Er garantiert sommerliche Genüsse und lauschige Abende.

Kulinarisches von hier

Die Küche fühlt sich seit jeher den lokalen Rezepten und Zutaten verpflichtet. Das liest sich auf der Speisekarte als «Hagu-Hans-Gottlett wie zu Gott-helfs Zyt: Schweinskotlett mit chüschtiger Sauce, Gmües, Dörrzwetschge, ygleiti Biira und brätlete Härdöpfu». Oder als «Soledurner Suure Mocke mit Härdöpfustock». Selbstverständlich wird auch ein bisschen über den Tellerrand geschaut und Ausserkantonaies serviert: Kalbgeschnetzeltes nach

Zürcher Art, sautierte Champignons, Rahmsauce und Röschi oder Poulardenbrust nach Walliser Art mit Biiresauce und grünen Nudeln. Auch Saisonales hat jeweils Hochkonjunktur: zur Zeit stehen Spargelgerichte ganz zuoberst auf der Speisekarte. Nach unserem Besuch können wir sagen, dass die Küche zwar traditionell, aber nicht altmodisch ist. Die Crew kocht mit Herzblut und Können, was der Gast spürt und schmeckt.

Weine von überall

Im «Pöschli» wird auch nicht einfach irgendwas ins Weinglas geschenkt. Die Weinkarte listet Bekanntes und Rares nicht nur aus der Gegend, sondern aus allen grossen europäischen Weinbaugebieten. Dass der Wein ein geschätzter Begleiter zum Essen ist, zeigt sich auch daran, dass in der Post regelmässig Winzer anhalten, um den Gästen anlässlich eines Wine & Dines ihre Preziosen näher zu bringen. Am 30. Juni steht ein önologischer Ausflug in die Toskana auf dem Programm: Michael Baumgartner von ToscanaSquisita präsentiert die Weine vom Weingut Lecci e Brocchi, Castelnuovo Berardenga.(tw)

Restaurant zur Post

Baselstrasse 23
4533 Riedholz
+41 (0)32 622 27 10
genuss@restaurantzurpost.ch
restaurantzurpost.ch

Öffnungszeiten

Mo – Di	11:00 – 23:30
Fr – Sa	11:00 – 23:30
So	11:00 – 22:00



Glücksfall Biergarten

Gasthof Enge

Engestrasse 1
4562 Biberist
+41 (0)32 623 70 77
info@gasthofenge.ch
gasthofenge.ch

Öffnungszeiten

Mo – Di/Do 09:00 – 22:00
Fr/Sa 09:00 – 23:00
So 10:00 – 21:00
Mi Ruhetag
Betriebsferien:
17. – 30. Juli 2023

Wenn die Temperaturen steigen, wollen sich Restaurantgänger wieder «open air» vergnügen. Gesegnet der Betrieb, der seinen Gästen jetzt einen Platz an der Sonne oder unter schattenspendenden Bäumen offerieren kann. Das traditionsreiche Restaurant Enge in Biberist nutzt diesen Vorteil ab Mitte Mai mit einem einladenden Biergarten. Gastgeber Markus Krell und sein Team bedienen aber nicht nur den Zapfhahn; bei ihnen herrscht den ganzen Sommer Oktoberfest-Stimmung mit Brez'n, Radi, Weisswürsten und Schweinshaxen.

Küche ohne Convenience

Aber auch die traditionellen französischen und einheimischen Gerichte bleiben in der warmen Jahreszeit auf der Menükarte. Vor dem kalendarischen Sommerbeginn dominieren feine Frühlingsspeisen mit Morcheln und Spargel, und die Dauer-Highlights der Enge-Küche wie Kalbsleberli, Cordon bleu, Egli-filets und Chateaubriand verschwinden gar nie daraus. Übrigens: Alles, was im Gasthof Enge aus der Küche kommt, ist frisch und hausgemacht. Convenience gibt es im Reich von Markus Krell nicht.

Betten mit Komfort

Zum gemütlichen Biergarten und dem gepflegten Restaurant gehören auch 22 Hotelzimmer. Vier davon sind seit kurzem als Deluxe-Einzelzimmer mit einem 140 Zentimeter breiten Boxspringbett und erstklassigem Schlafkomfort buchbar. Am besten direkt über die Website des Hotels, weil dem Gast dann ein interessanter Direktbucher-Rabatt gewährt wird! (rt)

Veranstaltungen

14. MAI 2023

Muttertagsmenü

MITTE MAI – MITTE SEPTEMBER:

Biergartensaison

31. JULI – 27. AUGUST 2023

BBQ Specials

28. AUGUST – 17. SEPTEMBER 2023

Alpschwein aus dem Berner Oberland

18. SEPTEMBER – 8. OKTOBER 2023

HESO-Zyt (Herbstmesse), Suure-Mocke-Zyt





Tradition und Kulinarik im Herzen der Schweiz

Kriegstetten, strategisch günstig zwischen Zürich und Bern im Schweizer Mittelland gelegen, besticht durch seine zentrale Lage und hervorragende Verkehrsanbindung. So verfügt der Ort über eine eigene Autobahnausfahrt, die aus allen Richtungen der Schweiz bequem und zügig erreichbar ist. Zwar mögen das keine typischen Kriterien für Gastrojournalisten sein, doch die optimale Positionierung und die zwölf Tesla Supercharger auf dem Parkplatz des Sternen in Kriegstetten machen das Restaurant zum idealen Treffpunkt für Gäste aus unterschiedlichsten Regionen. Dies erweist sich nicht nur bei geschäftlichen Zusammenkünften als vorteilhaft, sondern kommt auch bei Familienfeiern und Freundschaftstreffen gelegen.

Sommerfrische inklusive

Küchenchef Pierre Kaufeis legt Wert auf eine ehrliche, klassische Küche: Im Frühsommer stehen kulinarische Highlights wie Spargel, beliebte Tatar-

riationen und Grillspezialitäten auf der Speisekarte. Der Sternen verfügt über einen grosszügigen, traditionellen Gastgarten (mit über 100 Sitzplätzen). Der erfrischende Kiesboden und die schattenbringenden Linden machen den Garten zum «Place to be» im Sommer. Hinzu kommt eine Pergola, die auch bei schlechtem Wetter Schutz bietet und den Gästen ein angenehmes Ambiente im Freien ermöglicht.

Für Tête-à-Têtes und grosse Gruppen

Bei unserem Besuch fiel uns die Vielseitigkeit der Räumlichkeiten auf. Gruppen können zwischen vier unterschiedlichen Sälen und gemütlichen Stübli wählen. Hier findet jeder den passenden Rahmen für seine Veranstaltung, sei es für 6 oder 140 Gäste. Zudem wurde das Gartenzimmer des Restaurants renoviert, wobei die florale Decke das Gartenflair ins Innere trägt und die markanten runden Kronleuchter für eine stimmungsvolle Atmosphäre sorgen. (tw)

Romantik Hotel Sternen

Hauptstrasse 61
4566 Kriegstetten
+41 (0)32 674 41 61
info@sternen.ch
sternen.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 08:30 – 23:00
Fr / Sa 08:30 – 24:00
So 08:30 – 22:00





Das Auge isst mit

Andy Zaugg Sternekoch

Friedhofplatz 10
4500 Solothurn
+41 (0)79 667 39 61
andy@andyzaugg.ch
andyzaugg.ch

Sternekokurse

Nächste öffentliche Sternekochkurse im Smart Living Loft Oensingen:

Do., 8. Juni 2023

Do., 7. September 2023

Do., 9. November 2023

Mehr Infos und Anmeldung unter:
www.andyzaugg.ch

Ein hervorragendes Essen wird an einem spektakulären Ort erst recht zum unvergesslichen Erlebnis. Sternekoch Andy Zaugg und Roberta Zaugg bieten mit AZ Catering kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau in spektakulären Locations wie dem neuen Amiet Kunstplatz auf der Oschwand.

Vom Koch zum Coach

Sternekoch Andy Zaugg hat gemeinsam mit seiner Frau Roberta Zaugg das Restaurant zum Alten Stephan (ein Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte) in Solothurn zu einer international bekannten Adresse für Gourmets gemacht. Seit 2018 bieten die beiden Gastro-Profis ihre Dienstleistungen als Caterer, in Sternekochkursen und im Gastro-Coaching an. Dank einem ausgezeichneten Beziehungsnetz und der hohen Qualität arbeitet AZ Catering mit exklusiven Lokalitäten zusammen. Die neueste Perle im Portfolio ist der neu eröffnete Amiet Kunstplatz in Oschwand.

Dort, wo einst Cuno Amiet, einer der bedeutendsten Maler der Schweizer Kunst, wirkte und lebte, ist ein historisch wertvolles und innovatives Gesamtkunst-

werk entstanden. Original-Atelier, Wohnhaus, Garten und Amiets Kunst bilden diesen vielseitigen Rückzugs- und Begegnungsort an einmaliger Lage. Der Kunstplatz bietet neben inspirierender Kunst, Kultur und Architektur eine authentische und exklusive Plattform für massgeschneiderte Events und thematisch abgestimmte Kochkunst. Als Kunstplatz-Partner gestaltet AZ Catering für seine Kunden individuelle kulinarische Erlebnisse.

In der ganzen Schweiz zu Hause

Darüber hinaus kann AZ Catering private Events in zahlreichen weiteren Locations in und um Solothurn vom Schloss Waldegg über denkmalgeschützte Bauten, exklusive Essräume in der Altstadt und coole Eventräume in ehemaligen Industriearealen anbieten. Ganz abgesehen davon, dass AZ Catering für Anlässe bis zu 1500 Personen in der ganzen Schweiz und im nahen Ausland auch in Ihrer Location gebucht werden kann. (tw)

ANDY ZAUGG
Sternekoch



Kreuz und Quer

Wenn man Egerkingen besucht, gibt es ein Ziel, das man auf keinen Fall verpassen sollte: Das Kreuz in Egerkingen. Ein Gasthaus, das alles bietet, was das Herz begehrt – von schmackhaften, regionalen Speisen über vielseitige Veranstaltungsräume bis hin zu gemütlichen Hotelzimmern. Vergessen Sie das graue Einerlei des Alltags! Das Kreuz bietet viel mehr als ein gewöhnliches Restaurant: Hier treffen Dorfbeiz-Charakter und gehobenes Ambiente aufeinander.

Mit Liebe zum Detail

Als Gast spürt man sofort, dass hier mit Liebe zum Detail gearbeitet wird – nicht nur bei der Inneneinrichtung, sondern vor allem auch auf den Tellern. Die Speisekarte des Kreuz in Egerkingen bietet einen Querschnitt durch die Region. Hier werden saisonale und frische Zutaten verwendet, um Gerichte zu kreieren, die den Genuss in den Vordergrund stellen. Besonders betonen möchten wir die Tatsache, dass das Restaurant auf regionale Produkte setzt, wo immer es möglich ist.

Quer durch die ganze Küche

Bei der Auswahl der Speisen fällt einem die Entscheidung wahrlich schwer: Man will schliesslich nichts verpassen, was die kreativen Köche hier zubereiten. Da kam uns das Menü «Querschmecker» gerade recht, welches das ganze Potenzial der Küche zu präsentieren vermag. Das Menü lässt sich sowohl in drei als auch in sechs Gängen degustieren. Praktischerweise mit einer passenden Weinbegleitung dazu. Noch spannender kann nur essen, wer stattdessen das Menü Surprise bestellt.

Die perfekte Kombination aus Kulinarik, Ambiente und Gastfreundschaft macht das Kreuz in Egerkingen zu einem Ort, den man unbedingt erlebt haben muss. Hier trifft traditionelle Schweizer Gastlichkeit auf moderne Elemente, und das Ergebnis ist ein Erlebnis, das man so schnell nicht vergisst. Egal, ob man sich in Egerkingen auf Geschäftsreise befindet, eine Veranstaltung plant oder einfach nur eine kleine Auszeit vom Alltag sucht – das Kreuz in Egerkingen ist definitiv einen Besuch wert. (tw)

Gasthof Kreuz Egerkingen
Oltnerstrasse 11
4622 Egerkingen
+41 (0)62 398 03 33
kreuz@kreuz.ch
kreuz.ch

Öffnungszeiten
Mo – Fr 09:00 – 23:00
Sa – So Events auf
Anfrage
Hotellerie und Catering:
täglich





Eine Gratwanderung

Bergrestaurant zum Roggen

Roggen 1
4702 Oensingen
+41 (0)62 396 11 45
info@zumroggen.ch
zumroggen.ch

Öffnungszeiten

Mi – Sa 09:30 – 23:00
So 09:00 – 21:00
Mo/Di geschlossen

Als Gastrojournalisten sind wir ja eher gewohnt, mit leichtem Schuhwerk unterwegs zu sein. Für diesen Bericht hat uns die Redaktion von FINE TO DINE allerdings zu Höherem berufen. Wir sollen uns des Bergrestaurants Roggen annehmen. Als Städter haben wir uns also mit allem ausgerüstet, was man für so ein Abenteuer braucht.

An einem Samstag wagten wir uns auf die Gratwanderung ab Balsthal/Thalbrücke über den Chluser Roggen und Roggenflue bis zur Schlosshöchi mit Abstieg nach Egerkingen. Da wir hier für eine Gastro- und nicht für eine Wanderzeitung schreiben, beschränken wir uns auf die Aussage: «Wunderbar, aber zu Beginn und zum Schluss sehr steil.»

Wir wurden belohnt

Von unseren Strapazen bestens erholt und versöhnt mit der Redaktion, die uns solche Abenteuer zumutet, haben wir uns im Bergrestaurant Roggen angesichts der grandiosen Aussicht über das Mittelland auf die Alpen. Aber nicht nur die Aussicht hat es uns angetan: Die saisonale und regionale Küche begeistert. Es finden ausschliesslich Schweizer Fleisch- und

Fischprodukte sowie Schweizer Weine ihren Weg auf den Tisch. Wir genossen das «Roggen Pfändli», ein Klassiker der Gastgeberfamilie Blaser (Bild oben), der die traditionellen Aromen der Gegend perfekt zur Geltung brachte.

Das Bergrestaurant beeindruckt nicht nur durch seine kulinarischen Köstlichkeiten, sondern auch durch die hellen und modernen Räume. Die grosse Terrasse ist ein absolutes Highlight, von der aus man einen unvergesslichen Blick auf die Alpen geniessen kann.

Nicht nur für Wanderer

Das Motto des Hauses «Chom! Lueg! Erläb! Gnüss!» wird mehr als eingelöst. Wir fühlten uns sofort willkommen in diesem charmanten Familienbetrieb, der mit Leib und Seele geführt wird. Und selbstverständlich braucht man nicht unbedingt die hohen Wanderschuhe: Das Restaurant ist auch perfekt in wenigen Minuten mit dem Auto von Oensingen aus erreichbar. Das macht es auch zu einem idealen Ort für Firmenanlässe, wenn mal ein bisschen über den Tellerrand hinausgedacht werden soll. (tw)





Zofingen liebt «Marco's Style»

Die Geschichte des Wirtshauses zur Markthalle in Zofingen lässt sich bis ins 17. Jahrhundert lückenlos zurückverfolgen. Früher hiess das Lokal «Zur Roten Rose»; das entsprechende Schild hing noch bis 1882 am Haus. Später wurde daraus die Markthalle, ein populäres Lokal, in welchem alle gesellschaftlichen und politischen Gruppen gerne einkehrten.

Beliebter Treffpunkt

Heute machen Marco Purtschert (Bild oben) und seine Frau Nicole Baumann Purtschert die Markthalle zum Treffpunkt in der malerischen Zofinger Altstadt. Die Küche «Marco's Style» ist klassisch französisch und hält über Mittag ausgewogene Menüs in den Varianten Fleisch, Fisch und Vegi bereit. Die Karte wird der Saison angepasst und der Chef verwendet wo immer möglich Produkte aus der Schweiz. Fisch

beispielsweise kommt mit Ausnahme des Rock Lobster und der Scampi von Pêcheur Pierre Schaar vom Murtensee und von der Fischerei Zwimpfer am Sempachersee; das Fleisch stammt von der Metzgerei Heinzer aus dem Muotathal.

Feiern und Schlafen

Neben der Gaststube verfügt die Markthalle noch über eine Terrasse, eine Stube für Gruppen bis zu 30 Personen und ein Sitzungszimmer mit 10 Plätzen. Gratis WLAN und Flipchart sind im Preis inbegriffen. Wer nach dem Dîner oder einer anstrengenden Sitzung nicht mehr heimfahren mag, kann eines der Gästezimmer buchen. Sie sind heimelig ausgestattet und locken mit bequemen Betten; Wasserkocher, Kaffeemaschine und Kühlschrank stehen zur Verfügung. (rt)

Wirtshaus zur Markthalle
Marktgasse 8
4800 Zofingen
+41 (0)62 751 40 46
info@markthalle-zofingen.ch
markthalle-zofingen.ch

Öffnungszeiten

Di – Sa 11:00 – 14:00
17:00 – 23:00
So/Mo geschlossen

18. – 22. Mai 2023
geschlossen

Wirtshaus zur
Markthalle



Winzerzimmer im Weinhotel

Landhotel Hirschen

Hauptstrasse 125
5015 Erlinsbach
+41 (0)62 857 33 33
mailbox@hirschen-erlinsbach.ch
hirschen-erlinsbach.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 07:00 – 23:00
Fr 07:00 – 24:00
Sa 08:00 – 24:00
So 08:00 – 22:00
Sommerferien
16. Juli – 3. August 2023

Im Weinkeller des Landhotels Hirschen lagern die Flaschen verschiedenster Herkunft und Provenienzen, und dies zu Tausenden. Das reichhaltige Sortiment umfasst mehr als 600 Positionen, davon allein 280 aus der Schweiz, und wer die Seiten der Weinkarte zählt, kommt auf nicht weniger als 52. Kein Wunder, sind die Gastgeber Silvana und Albi von Felten stolz auf ihren Status als Weinhotel und halten deshalb originelle Winzerzimmer bereit für jene automobilen Gourmets, die zum Essen nicht nur «Mineral ohne» geniessen wollen und nach dem «Café avec» ein bequemes Bett Fahrersitz und dunkler Strasse vorziehen.

Biodivers und slow

Aber nicht nur für Weinkenner ist «Schpeuz», wie Erlinsbach von seinen Bewohnern liebevoll genannt wird, jederzeit eine Reise wert. Auch anspruchsvolle Gourmets kommen von weit her und bei der Küche von Albi von Felten jederzeit auf ihre Rechnung. Des Chefs Stil ist saisonal geprägt, er verwendet nur frische und wo immer möglich regionale Produkte und lebt die Ideen der Biodiversität, der ProSpecieRara und von Slow Food aus Überzeugung.

Einheimische Tapas und Forellen

Von «Fine Dining»-Kreationen über bekannte beliebte Gerichte bis hin zu den einfachen «Speuzerli» (Erlinsbacher Tapas) ist das Angebot vielfältig und zeitgemäss interpretiert. Auch die Forellen, die im Hirschen auf den Teller kommen, sind aus der Umgebung und nicht aus weit entfernten Zuchtgewässern. (rt)

Veranstaltungen

FREITAG, 19. MAI 2023, 18:00 – 23:30 UHR

Für Ritter und Helden – Men Only

CHF 195.– inklusive Welcome-Drink, Grill, Getränke

FREITAG 2. JUNI 2023, 19:00 – 23:45 UHR

Tasting, not wasting, Benefiz für Schweizer Tafel

CHF 180.– inklusive Apéro, 4-Gang-Dinner, Wasser

SAMSTAG, 3. JUNI 2023, 09:30 – 14:00 UHR

Wursteln – der Bratwurst-Workshop

CHF 175.– inklusive Getränke, Würste und Wein

FREITAG, 9. JUNI 2023, 18:30 – 23:45 UHR

Concours Jean-Louis mit der Confrérie de Guillon

CHF 110.– inklusive Weindegustation und 4-Gang-Menü

SAMSTAG, 1. JULI 2023, 09:00 – 13:30 UHR

Kinder-Kochkurs und «Märit-Bsuech» in Aarau mit Albi von Felten

CHF 85.– inklusive Zmorge-Schoggi und Honigschnitte





Zollhaus an der Kettenbrücke

Seit 1850 verbindet die Kettenbrücke Erlinsbach und Aarau. Bis 1948 war dieser Aare-Übergang tatsächlich eine an Ketten aufgehängte Konstruktion. Seither ist die Brücke zwar aus Beton; sie heisst aber immer noch wie früher, weshalb auch der Name des Hotels am Brückenkopf der alte geblieben ist. Das dazugehörige Restaurant nennt sich seit der Umgestaltung und Neueröffnung im Juli 2021 jedoch Zollhuus, als Reverenz an den früheren Zollposten, und profitiert so von einer eigenen, unverwechselbaren Identität.

Das Restaurant

Das Zollhuus ist der Treffpunkt für Liebhaber von hochwertigem Fleischgenuss aus der Küche von Jörg Krölls (Bild oben). Auf den Punkt gebratene Steaks garantieren kulinarische Glücksmomente. Zu perfekt gegrilltem Fleisch lädt das Haus jedoch nicht nur in seine gepflegten Innenräumen, sondern bei schönem Wetter auch auf die Rooftop-Terrasse. Beim Anblick der edlen Stücke aus dem hauseigenen Dry-Age-Schrank oder verschiedenen Special-Cuts läuft jedem Gourmet das Wasser im Mund zusammen.

Das Hotel

Das Vier-Sterne-Hotel Kettenbrücke steht an historischer Stelle zwischen der Stadtmauer und der

Aare. 24 Zimmer, drei Suiten und ein sehr persönlicher Service machen einen Aufenthalt hier zum Erlebnis. Helle und moderne Bankettsäle und Seminarräume runden das Angebot ab. Und Gastgeberin Theresia Sokoll (Bild oben) steht gerne mit Rat und Tat zur Seite. (rt)

Events im Zollhuus

Rooftop-Terrasse

In den Sommermonaten offen, mit schönem Blick auf die Aare und die umliegenden Hügelketten. Dort gibt es mittags und abends auch sämtliche Köstlichkeiten aus der Küche.

Wagyu-Night

Jeweils am ersten Samstagabend des Monats ist nur das Beste gut genug: Swiss Premium Wagyu Beef vom japanischen Wagyu-Rind aus dem Aargau.

BBQ-Nights

Von Juni bis Ende August wirft die Küchencrew bei schönem Wetter am Donnerstagabend den Smoker auf der Rooftop-Terrasse an. Die fantastische Auswahl an Fleisch, Gemüse und Salaten gibt's hier für einen attraktiven Pauschalpreis.

Restaurant Zollhuus

Zollrain 16
5000 Aarau
+41 (0)62 838 18 18
home@zollhuusaarau.ch
zollhuusaarau.ch

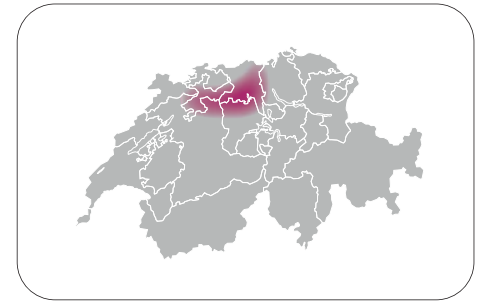
Öffnungszeiten

Mo – Do	11:30 – 14:00
	18:00 – 23:00
Fr	11:30 – 14:00
	18:00 – 24:00
Sa	18:00 – 24:00
So	geschlossen



Schon 400 Restaurants, Bars und Cafés in der ganzen Schweiz sind FINE TO DINE-Land.

Schauen Sie hier, wo Ihre Gutscheine im Mittelland herzlich willkommen sind.



Fehlt auf dieser Karte ein gutes Restaurant, in welchem Sie gerne unsere Gutscheine einlösen würden? Zögern Sie nicht, uns dessen Namen und Koordinaten über info@finetodine.ch mitzuteilen!

- 1. Cantinetta Bindella Solothurn**
Ritterquai 3
4500 Solothurn
www.bindella.ch
- 2. Chicken Chaotikum**
St. Urbangasse 5
4500 Solothurn
www.chickenchaotikum.ch
- 3. Cucina Arte**
Brüggmosstrasse 13
4500 Solothurn
www.cucinaarte.ch
- 4. eifach BAR**
Friedhofplatz 8
4500 Solothurn
www.eifachbar.ch
- 5. eifach HEINZ Bar**
St. Urbangasse 7
4500 Solothurn
www.heinz-bar.ch
- 6. Fryhof Bistro & Lounge**
Schmiedengasse 1
4500 Solothurn
www.fryhof.ch
- 7. Händöpfu Huus**
Berntorstrasse 11
4500 Solothurn
www.kartoffelhaus.ch
- 8. Oskar und Luise Misteli**
Friedhofplatz 14
4500 Solothurn
www.oskarluise.ch
- 9. Restaurant Pier 11**
Gluttenhofstrasse 3
4500 Solothurn Hafen
pier11.ch
- 10. Zum Alten Stephan**
Friedhofplatz 10
4500 Solothurn
alterstephan.ch
- 11. Gasthof National**
Weissensteinstrasse 28
4513 Langendorf
www.gasthof-national.ch
- 12. Restaurant Attisholz**
Attisholzstrasse 3
4533 Riedholz
www.attisholz.ch
- 13. Restaurant zur Post**
Baselstrasse 23
4533 Riedholz
www.restaurantzurpost.ch

- 14. Hotel Rössli Luterbach**
Hauptstrasse 26
4542 Luterbach
www.roessli-luterbach.ch
- 15. Gasthof Enge**
Engenstrasse 1
4562 Biberist/ Solothurn
www.gasthofenge-takeaway.ch
- 16. Romantik Hotel Sternen**
Hauptstrasse 61
4566 Kriegstetten
www.sternen.ch
- 17. Restaurant Aarhof**
Froburgstrasse 2
4600 Olten
www.aarhof.ch
- 18. Landgasthof Kreuz Kappel**
Mittelgäustrasse 20
4616 Kappel
www.kreuz-kappel.ch
- 19. Stadtgarten Wangen**
Städtli 12
3380 Wangen a. A.
www.stadtgarten-wangen.ch
- 20. Gasthof Kreuz Egerkingen**
Oltnerstrasse 11
4622 Egerkingen
www.kreuz.ch
- 21. Löwen Heimiswil**
Dorfstrasse 2
3412 Heimiswil
www.loewen-heimiswil.ch
- 22. Gasthof von Arx**
Bahnhofstrasse 2
4622 Egerkingen
www.gasthof-vonarx.ch
- 23. Landgasthof Bären**
Hauptstrasse 18
3427 Utzenstorf
www.baeren-utzenstorf.ch
- 24. Bergrestaurant zum Roggen**
Roggen 1
4702 Oensingen
www.zumroggen.ch
- 25. Eintracht Kestenholz**
Neue Strasse 6
4703 Kestenholz
www.eintrachtkestenholz.ch
- 26. Wirtshaus zur Markthalle**
Marktgasse 8
4800 Zofingen
www.markthalle-zofingen.ch

- 27. FloW-Bowl**
Bahnhofplatz 3h
5000 Aarau
www.flow-bowl.ch
- 28. Gasthof zum Schützen**
Schachenallee 39
5000 Aarau
www.gasthofschuetzen.ch
- 29. Hotel Kettenbrücke Restaurant Zollhuus**
Zollrain 16
5000 Aarau
www.hotelkettenbruecke.ch
- 30. Restaurant EINSTEIN**
Bahnhofstrasse 43
5000 Aarau
www.restauranteinsteinst.ch

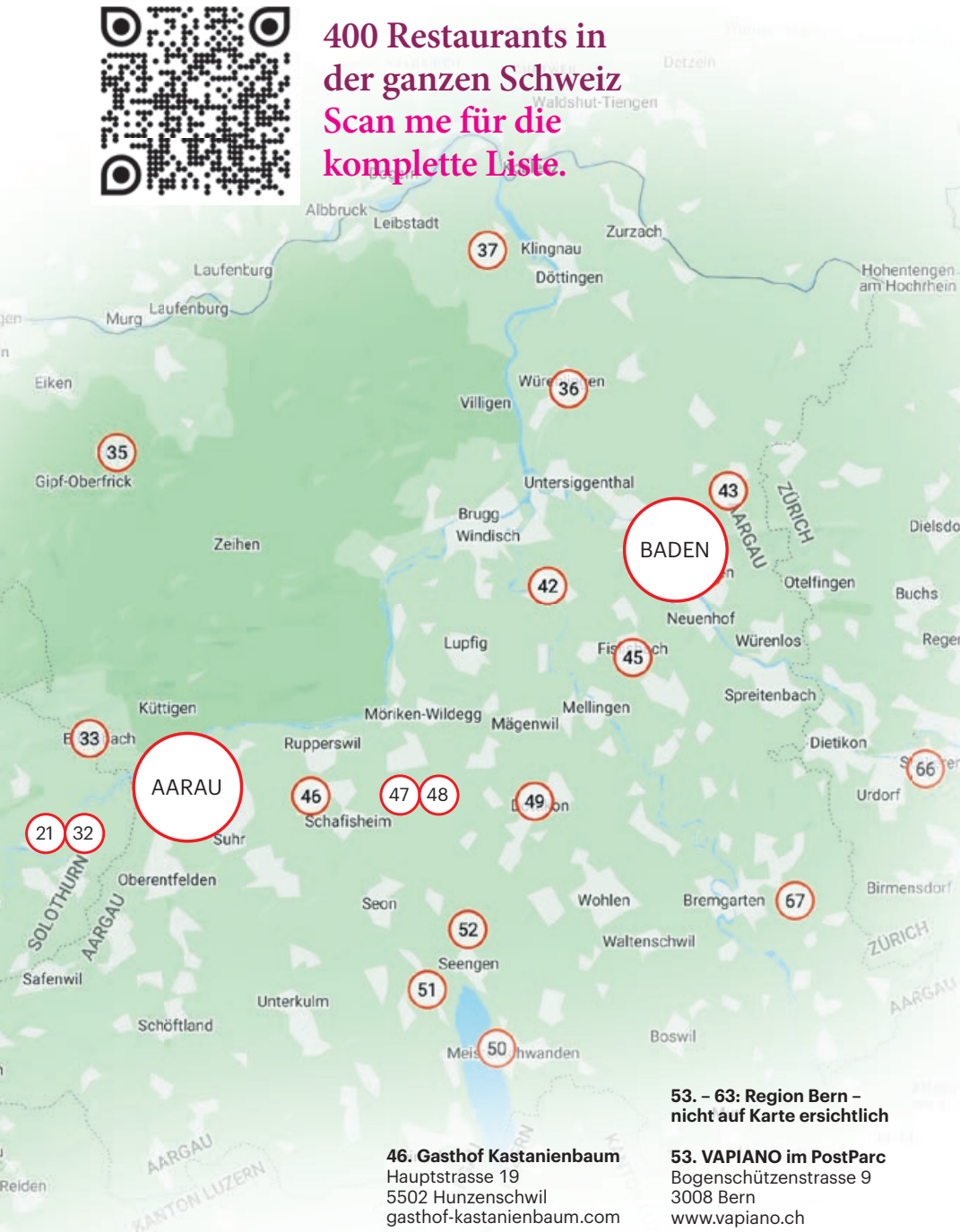
- 31. Gasthaus zum Schloss Falkenstein**
Hauptstrasse 54
5013 Niedergösgen
www.schloss-falkenstein.ch
- 32. Restaurant Brücke**
Hauptstrasse 2
5013 Niedergösgen
www.restaurant-bruecke.com
- 33. Restaurant Hirschen**
Hauptstrasse 125
5015 Erlinsbach
www.hirschen-erlinsbach.ch
- 34. Wirtschaft zur Burestube**
Bachstrasse 3
5033 Buchs
www.burestube.ch

- 35. fricks monti**
Kaistenbergstrasse 5
5070 Frick
www.fricks-monti.ch
- 36. Restaurant zum Sternen**
Endingerstrasse 7
5303 Würenlingen
www.sternen-wuerenlingen.ch
- 37. Restaurant Sonne Leuggern**
Kommendeweg 2
5316 Leuggern
www.sonne-leuggern.ch
- 38. Restaurant Oberstadt**
Oberstadtstrasse 8
5400 Baden
www.oberstadt-baden.ch
- 39. Restaurant Phra Nakhon**
Limmatpromenade 29
5400 Baden
www.phranakhon.ch

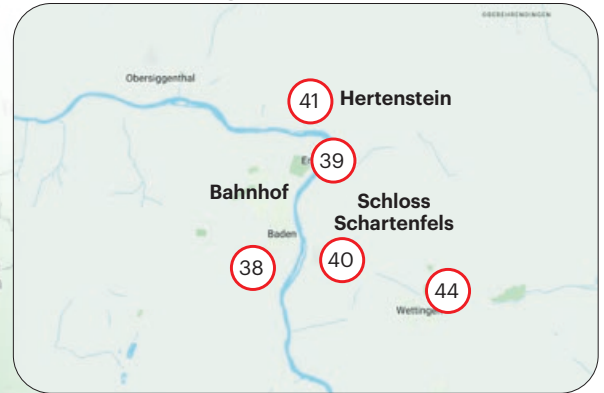




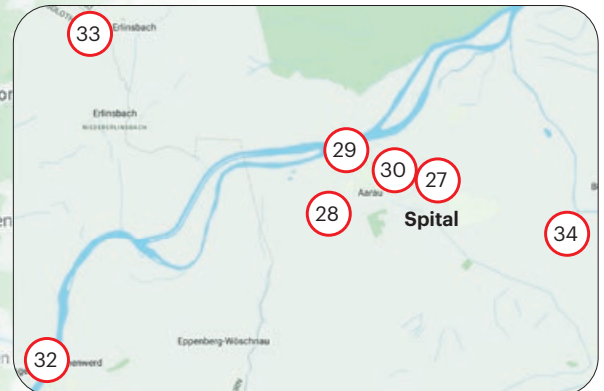
**400 Restaurants in
der ganzen Schweiz
Scan me für die
komplette Liste.**



Baden/Wettingen



Aarau



Solothurn



**53. – 63: Region Bern –
nicht auf Karte ersichtlich**

46. Gasthof Kastanienbaum
Hauptstrasse 19
5502 Hunzenschwil
gasthof-kastanienbaum.com

53. VAPIANO im PostParc
Bogenschützenstrasse 9
3008 Bern
www.vapiano.ch

40. Santa Lucia Baden
Wettingerstrasse 29
5400 Baden
www.bindella.ch

**41. Panorama Restaurant
Hertenstein**
Hertensteinstrasse 80
5408 Ennetbaden
www.hertenstein.ch

42. Gasthof zum Bären
Kirchstrasse 7
5413 Birmenstorf
www.zumbaeren.ch

43. Wirtshaus zur Heimat
Dorfstrasse 22
5420 Ehrendingen
www.zur-heimat.ch

44. Restaurant Freihof
Dorfstrasse 14
5430 Wettingen
www.freihof-wettingen.ch

45. Landhotel Linde
Niederrohrdorferstrasse 1
5442 Fislisbach
www.linde-fislisbach.ch

**47. Hotel Restaurant
Ochsen**
Burghaldenstrasse 33
5600 Lenzburg
www.ochsen-lenzburg.ch

48. Restaurant Rosmarin
Eisengasse 32
5600 Lenzburg
www.restaurant-rosmarin.ch

49. Ristorante al Camino
Hendschikerstrasse 2
5605 Dottikon
www.alcamino.ch

50. Seehotel Delphin
Delphinstrasse 26
5616 Meisterschwanden
www.hotel-delphin.ch

51. La Deliziosa
Seetalstrasse 7
5706 Boniswil
www.ladeliziosa.ch

**52. Hotel Restaurant
Eichberg**
Eichbergstrasse 38
5707 Seengen
www.eichberg.com

54. Brasserie Ratskeller
Gerechtigkeitgasse 81
3011 Bern
www.brasserie-ratskeller.ch

**55. Kornhauskeller
Restaurant & Bar**
Kornhausplatz 18
3011 Bern
www.bindella.ch

56. Lorenzini
Hotelgasse 10
3011 Bern
www.bindella.ch

**57. Park Café
Kleine Schanze**
Bundesgasse 7
3011 Bern
www.kleineschanze.ch

58. Più Kornhaus
Kornhausplatz 18
3011 Bern
www.bindella.ch

59. Restaurant Casa Novo
Läuferplatz 6
3011 Bern
www.casa-novo.ch

60. Ristorante Verdi
Gerechtigkeitgasse 7
3011 Bern
www.bindella.ch

61. Santa Lucia Bern
Bärenplatz 7
3011 Bern
www.bindella.ch

62. Spaghetti Factory Bern
Kornhausplatz 7
3011 Bern
www.bindella.ch

**63. Williams ButchersTable
im Loeb**
Gurtengasse 4
3011 Bern
www.williamsbutcherstable.ch

**64. Restaurant zum Löwen
Messen**
Hauptstrasse 42
3254 Messen
www.loewen-messen.ch

65. Löwen Fraubrunnen
Bernstrasse 9
3312 Fraubrunnen
www.loewen-fraubrunnen.ch

66. Restaurant Stürmeierhuus
Freiestrasse 14
8952 Schlieren
www.stuermeierhuus.ch

67. Hotel Restaurant Stalden
Friedlisbergstrasse 9
8965 Berikon
www.stalden.ch

**Jetzt Gutscheine
bestellen:
finetodine.ch**



Für ein kunterbuntes Leben: Einfach schöne Dinge tun!

Am Anfang von Sandra Studers steiler Karriere stand ein grosser musikalischer Auftritt: Am Eurovision Song Contest 1991 erreichte sie als Sandra Simó mit «Canzone per te» den fünften Platz. Aktuell ist sie im Schweizer Musical «Sister Äct» zu sehen. Im Herbst kommt das Stück zurück auf die Bühne. Ein Gespräch über ihre vielfältige Karriere.

Christa Rigozzi (Interview)
Tom Wiederkehr (Foto)

Das Interview wurde im
Restaurant Turbinenhaus
geführt.

Christa Rigozzi: Wie geht es dir?

Sandra Studer: Ich habe eine intensive Zeit gehabt. Ich habe mehrere Monate «Sister Äct» gespielt. Das ist neu für mich, so viel «en suite» Theater zu spielen. Mein Büro sah aus, wie wenn eine Bombe eingeschlagen hätte, und jetzt habe ich in ein paar Wochen schon sehr viel von dem Chaos abbauen können. Also es geht mir gut.

«Sister Äct» war ein einzigartiger Erfolg: Mehr als 60 000 Zuschauer haben es gesehen. Wie erklärst du dir das?

Also, so erfolgreiche Produktionen gab es auch schon: «Ewigi Liebi» von denselben Machern hatte über 1000 Vorstellungen. Ich glaube, der Erfolg von «Sister Äct» kommt auch davon, dass viele Leute den Film kennen. Und das Bühnenstück ist gelungen: Es ist nicht einfach nur eine Übersetzung ins

Schweizerdeutsche: Roman Riklin, der die Texte für die Songs übersetzt, und Eric Hättenschwiler, der die Dialoge geschrieben hat, haben das Ganze ins Zürich der 70er Jahre transportiert, haben kleine neue Geschichten und Gags erfunden, die das einfach sehr lustig machen.

Du sprichst hier aus Sicht des Publikums. Wie war es denn für dich, nach so langer Covid-Pause wieder auf der Bühne zu stehen?

Sehr schön! Ich habe zwar immer wieder Moderationen gemacht, aber das ist eine andere Dynamik. Theater ist anders. Du kennst das auch: Wir sind als Moderatorinnen oft «Lonely Hunters». Wir gehen von einem Projekt zum anderen, und dann, wenn es vorbei ist, ist es vorbei. Und beim Theater – und das liebe ich so sehr – ist man ein Team und eine Gruppe und man baut etwas über längere Zeit auf.

Du hast in «Sister Ät» mit einem sehr jungen Team gearbeitet. Was konntest du von den Jungen lernen und umgekehrt, was die Jungen von dir?

Ich konnte sehr viel lernen von ihnen: Ich geniesse das sehr, diese Leidenschaft, dieses Unbeschwerte wieder zu spüren. Das hatte ich auch mal und leider schüttet das Leben vieles davon zu. Man macht sich als junger Mensch weniger Gedanken, man probiert einfach, man macht einfach. Man lebt mit dem Gefühl, es ist alles möglich und es kann noch alles kommen im Leben.

Und was können die Jungen von dir lernen?

Ich denke, so wie ich auch gerne von älteren Menschen von Erfahrungen profitiere: Da ich schon so viel erlebt habe, bin ich vielleicht auch ein bisschen ruhiger und nehme vieles gelassener.

Du hast unzählige Sendungen gemacht. Welches war für dich die schönste und welches die wichtigste?

Die grösste Herausforderung war für mich sicher der Swiss Award damals im Hallenstadion. Alleine diese grosse Kiste, damals noch alles ohne In-Ear. Heute kann man sich das ja nicht mehr vorstellen. Und eine meiner liebsten Sendungen ist «Darf ich bitten?». Die hat mir grossen Spass gemacht. Ich liebe das Tanzen. Ich liebe Musik. Ich liebe die ganze Show.

Kommen wir zum Thema Musik. Musik ist ganz wichtig in deinem Leben?

Ja, Musik war immer mein zweites Standbein. Moderieren ist ein bisschen Kopf, Musik hingegen ist Bauch und Herz. Und es ist das, wofür mir in meinem Berufsleben etwas zu wenig Zeit geblieben ist. Das finde ich zwar schade. Aber ich empfinde es als Geschenk, dass ich immer wieder Musik machen und in musikalischen Produktionen dabei sein kann.

Zur Gastronomie! Bist du ein Genussmensch?

Ja, ich esse sehr gerne! Ich finde, das Leben ohne Essen ist gar nicht lustig. Das gilt für unsere ganze Familie! Wir kochen sehr viel und essen unglaublich gern. Mein Glück ist, dass mein Mann sehr gerne am Herd steht. Er macht das viel besser als ich. Und wenn wir so am Wochenende Zeit haben, dann kocht eigentlich immer er.

Ihr geht auch gerne auswärts essen: Was muss ein Restaurant bieten, damit du zufrieden bist?

Ich mag eigentlich alles quer durch den Gemüsegarten: exotische Küche, indisch, thai, japanisch! Ich mag aber auch sehr gerne die mediterrane Küche: italienisch, aber auch spanische Sachen natürlich. Und dann mag ich aber auch wirklich gerne die Schweizer Küche, das Währschafte. Ich beobachte etwas besorgt, dass viele Restaurants schliessen, die diese traditionelle Küche gepflegt haben.

Was isst du am liebsten?

Ich liebe Currys! In der Thai-Küche oder in der indischen Küche. Also Currys kann man mir in allen Varianten vorlegen. Und eine grosse Schwäche habe ich dann eben auch für ein richtig gutes Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli.

Was magst du gar nicht?

Ich esse fast alles. Aber ich fliehe vor Randen. Also es geht, wenn sie roh sind. Aber gekocht? Grauenhaft!

Dein Lieblingsgetränk?

Ich mag sehr gerne Rotwein. Das ist die elegante Antwort. Und dann gibt es die profane Antwort, aber sie ist leider wahr: Ich liebe Cola Zero.

Ausgiebiges Frühstück oder schneller Espresso?

Während der Woche esse ich überhaupt kein Frühstück. Nie, ich



trinke nur einen Kaffee. Und am Wochenende geniesse ich Brunch mit Frühstücksei, Müesli und Zopf.

Tête-à-tête oder grosse Tavolata?

Grosse Tavolata, ganz klar! Es ist wunderbar, mit vielen Menschen zu essen.

Wo möchtest du unbedingt mal noch essen gehen?

Da habe ich keine Liste! Ich bin nicht so sehr auf der Suche nach diesen Star-Köchen. Ich mag es lieber, wenn das Essen bodenständig ist und nicht einfach «l'art pour l'art».

Hast du Erinnerungen an die Küche deiner Kindheit?

Trotz meiner spanischen Mama bin ich leider gar nicht so sehr mit der spanischen Küche aufgewachsen, weil mein Vater vieles davon nicht so mochte. Ich bin eher mit französischen Einflüssen gross geworden: also sehr viele Saucen. Und das ist etwas, was ich von meiner Mama sicher gelernt habe, auch wenn ich es heute weniger mache: Sie hat sehr viel Liebe in Saucen gesteckt.

Hast du ein Lieblingsrezept, mit dem du Luka und die Kinder begeisterst?

Das ist sicher ein Curry, also eines mit neuen Zutaten. Aber das ist für sie keine Überraschung mehr, weil ich das immer wieder mal in neuen Varianten ausprobieren. Überraschen könnte ich sie, wenn ich was mit Randen machen würde: Das haben ausser mir alle gern! Ein Randen-Risotto zum Beispiel, das wäre sicher eine grosse Überraschung.

Liebe Sandra, vielen Dank für dieses ausführliche Interview!

Sehr gerne geschehen, es war mir ein Vergnügen.

Das ganze Interview finden Sie auf finetodine.ch/blogs/finetodine



Rosmarin an der Eisengasse

Das mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant Rosmarin hat Mitte April 2023 nach 17 erfolgreichen Jahren seine Türen an der Rathausgasse in Lenzburg geschlossen. Ende August wird es Inhaber Philipp Audolensky nur hundert Meter entfernt in den Räumlichkeiten des ehemaligen Restaurants Leopold an der Eisengasse 32 wieder eröffnen.

Geniessen in der ersten Reihe

Das neue Lokal ist zur Umsetzung des geplanten Gastrokonzepts bestens geeignet. «Ich nenne es Tresenkonzept», erläutert der Gastgeber. «Zehn bis zwölf Gäste sitzen auf bequemen Stühlen rund um die offene Küche und können mir beim Kochen und Anrichten zuschauen.» Von Dienstag bis Samstag wird Philipp Audolensky jeweils abends ein Menü kochen, das aus fünf bis sieben Gängen, auch vegetarisch oder vegan, auf den Teller kommt.

Eröffnung noch im Sommer

Nebst dem Tresen hat das neue Rosmarin einen Gewölbekeller, der Gruppen bis 40 Personen Platz bietet. Bis es so weit ist, stehen aber noch diverse Arbeiten an. Das Lokal wird zuerst renoviert und der neuen Nutzung entsprechend ausgestattet. Audolensky (Bild oben) ist zuversichtlich, dass sein neues Bijou bis nach den Sommerferien fertig ist. (rt)

Restaurant Rosmarin

Philipp Audolensky
Eisengasse 32
5600 Lenzburg
info@restaurant-rosmarin.ch
restaurant-rosmarin.ch

Öffnungszeiten
siehe Website





RESERVE DE
DON CARLOS
VALENCIA





Reserve de Don Carlos
75cl = 15.50 | 150cl OHK = 31.50 | 300cl OHK = 65.00

Selección Especial 75cl = 20.90 | 150cl OHK = 44.50

Corte Real 75cl = 26.50 | 150cl OHK = 61.00

Erhältlich unter: **finetodine.shop**

DON CARLOS – SPANISCHE WEINE MIT SCHWEIZER WURZELN



Die Geschichte der Bodega reicht bis ins frühe 19. Jahrhundert zurück. Die Vorfahren von Carlos Valsangiacomo haben bereits 1831 im Tessin Wein produziert. Vittore und Giovanni Valsangiacomo gründeten die erste Kellerei der Familie in Chiasso. Cherubino, der Sohn von Giovanni, reiste 1880 nach Spanien, um Qualitätstrauben zu suchen und den Wein in die Schweiz zu exportieren. Im Jahre 1890 hatte sich die Familie – bereits mit drei Kellereien – in der Region Valencia etabliert. Das Weinverständnis liegt der Familie im Blut, heute werden die Kellereien bereits in der fünften Generation geführt. Die Geschwister Valsangiacomo arbeiten täglich in den Kellereien und pflegen das Erbe ihrer Vorfahren mit Professionalität und Begeisterung.



An den Hörnern gepackt

Im malerischen Städtchen Lenzburg, im Herzen der Schweiz, befindet sich das Hotel & Restaurant Ochsen. Dieses familiengeführte Haus, welches bereits in der vierten Generation Gäste begeistert, hat sich als kulinarische Institution in der Region etabliert. Das historische Gebäude, in dem sich das Hotel Ochsen befindet, ist nur einer der vielen Gründe für einen Besuch. Der wunderschöne, liebevoll gepflegte Garten lädt zum Verweilen ein und begeistert uns durch seine Blumenpracht. Es ist nicht verwunderlich, dass er als einer der schönsten Gastgärten der Region gilt.

Saisonale Spezialitäten und Ganzjahresklassiker

Der kulinarische Aspekt des Restaurants wird von der wechselnden Speisekarte bestimmt, welche saisonale und lokale Produkte gekonnt in Szene setzt. Wir haben die Chance bei den Hörnern gepackt und eines der Highlights, weshalb viele Gäste herkommen, degustiert: Das Ochsen-Güggeli, welches es in der Variante «Chrütli» oder «Diavolo» gibt und mit einem perfekten Weissweinsorotto serviert wird.

Auch das Weinangebot weiss zu überzeugen: Es reicht von offenen Weinen bis hin zu Grossflaschen und bietet für jeden Geschmack das passende Pendant zu den kulinarischen Köstlichkeiten. Die sorgfältige Auswahl und Expertise der Gastgeber lassen das Herz jedes Weinliebhabers höherschlagen.

Events mit Nervenkitzel

Ein besonderer Event diesen Sommer ist der BBQ Event mit Big Bottles am 23. Juni. Hierbei werden Gäste mit einer Kombination aus erlesenen Grillgerichten und hochwertigen Weinen in Grossflaschen verwöhnt. Das Hotel Ochsen hat sich auch als Austragungsort für spannende Dinner-Krimis etabliert, die im Herbst wieder auf dem Programm stehen. Weitere Informationen dazu sind auf der hoteleigenen Homepage einsehbar. Darüber hinaus bietet das Haus auch Event- und Seminarräumlichkeiten für unterschiedlichste Anlässe, was es zu einem vielseitigen Veranstaltungsort macht. (tw)

Hotel & Restaurant Ochsen

Burghaldenstrasse 33
5600 Lenzburg
+41 (0)62 886 40 80
info@ochsen-lenzburg.ch
ochsen-lenzburg.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 07:00 – 23:00
So 08:00 – 22:00





Feiern mit schönstem Panorama

Cabrio-Restaurant Eichberg

Eichbergstrasse 38
5707 Seengen
+41 (0)62 767 99 99
eichberg@eichberg.com
Eichberg-Cabrio.ch

Öffnungszeiten

Mo – Sa 11:30 – 23:00
So 11:30 – 20:00

Hoch über dem Aargauer Seetal, auf 600 Metern über Meer, liegt das neu erbaute Restaurant Eichberg an allerbesten Aussichtslage. Ein Hochgenuss im wahrsten Sinne des Wortes. Das erste Cabrio-Restaurant der Schweiz bietet im Erdgeschoss 150 À-la-carte-Plätze an, die bei jedem Wetter und an sieben Tagen die Woche gepflegte Kulinarik versprechen.

Zusammenspiel von Mensch, Tier und Natur

Wie von Zauberhand lassen sich die Front- und Dachverglasungen wegfahren, sodass man plötzlich im Freien sitzt. Auch bei kühleren Temperaturen muss der Gast nicht auf das Open-Air-Feeling verzichten – dann im hellen Glasrestaurant. Die Küche hat frische Ideen und verarbeitet ebensolche Produkte – viele aus dem eigenen Bio-Gemüsebau – zu kreativen Kompositionen. Weinliebhaber haben die Wahl zwischen rund 130 Positionen von nah und fern.

Für den perfekten Augenblick

Ob Familienfest, Geburtstag, Hochzeit oder ein Geschäftsanlass – hier hat man die passenden Räumlichkeiten. Die Säle im Obergeschoss lassen sich von 60 bis 300m² flexibel unterteilen und offerieren Platz für bis zu 250 Personen. Auch als Seminarort ist der Eichberg die perfekte Wahl. Die hellen Räume bieten ein optimales Ambiente für produktives, weitsichtiges Tagen. Das Angebot umfasst acht Räume von 9 bis 300m² mit flexibler Einteilung. (ms)



Eichberg



Drei Betriebe unter einem Stern

Das Hotel Restaurant zum Sternen im Zentrum des aargauischen Dorfs Würenlingen blickt auf eine jahrhundertalte Tradition zurück. Aus einem klösterlichen Gutshof des Mittelalters wurde mit der Zeit das heutige Hotel-Restaurant, ein renommiertes Weingut und die Rebschule Meier. So viel Geschichte ist Chance und Verpflichtung für die Familie, die hier seit Generationen wirkt.

Versierte Gastgeber

Die heutigen Gastgeber Jacqueline und Adrian Meier (Bild oben) pflegen die marktfrische, klassische schweizerisch-französische Küche unter Verwendung hochwertiger, regionaler Frischprodukte. Mit der heimeligen Gaststube, der modernen Vinothek und dem grosszügigen Widumhofsaal haben sie für (fast) jeden Anlass vom romantischen Tête-à-Tête über das Familienfest bis zum Geschäftsessen den passenden Rahmen.

Berühmter Keller

Im Weinkeller lagern ausschliesslich Weine des eigenen Weinguts zum Sternen, darunter der berühmte «Kloster Sion». Das Weingut ist der Stolz von Andreas und Manuel Meier, den Brüdern von Adrian, die es in den letzten Jahren an die Spitze der aargauischen Weinbaubetriebe geführt und weit über den Kanton Aargau hinaus bekannt gemacht haben.

Ruhiger Schlaf

Im Sternen zu Würenlingen isst und trinkt man aber nicht nur köstlich. Wer will, kann danach auch himmlisch schlafen, warten doch in den Obergeschossen des vollständig renovierten Widumhofes sechs moderne Hotelzimmer (nicht nur) auf müde Gourmets. (rt)

Hotel Restaurant zum Sternen

Enderstrasse 7
5303 Würenlingen
+41 (0)56 297 40 00

office@sternen-wuerenlingen.ch
sternen-wuerenlingen.ch

Öffnungszeiten

Restaurant

Di 10:30 – 24:00
Mi 08:00 – 24:00
Do – Sa 10:30 – 24:00
So 11:00 – 21:00

Bar und Wiigarte

Di – Do 17:00 – 24:00
Fr 16:30 – 02:00
Sa 17:30 – 02:00

Betriebsferien

25. Juli – 13. August 2023



HOTEL RESTAURANT
ZUM STERNEN
WÜRENLINGEN



Wo man singt, da scheint die Sonne

Restaurant & Lounge Sonne

Kommendeweg 2
5316 Leuggern
+41 (0)56 245 94 90
restaurant@sonne-leuggern.ch
sonne-leuggern.ch

Öffnungszeiten

Mo, Do, Fr 11:00 – 14:00
18:00 – 23:00
Sa 10:00 – 14:00
18:00 – 23:00
So 11:00 – 22:00

Di, Mi geschlossen

Betriebsferien:

25. September 2023 bis
13. Oktober 2023

Die Sonne in Leuggern ist ein Restaurant mit rund 45 Plätzen, verfügt über einen Bankettsaal für 120 Gäste und bespielt in der warmen Jahreszeit eine Gartenterrasse mit mediterranem Charme. Hier brennt Gastgeber Michael Hauenstein als ausgebildeter Sänger nicht nur für die klassische Oper, sondern auch für guten Wein und erlesene Zigarren. Er sorgt dafür, dass sein Haus mit einer verführerischen Weinkarte und einem gut bestückten Humidor empfängt.

Tagesfrisch und schnörkellos

Den Ton in der Küche gibt derweil seine Geschäftspartnerin Karin Hauenstein-Birchmeier an. Auf den Tisch kommt vorwiegend Regionales und Saisonales. Der Chefin ist es wichtig, ihren Gästen eine tagesfrische und schnörkellose Küche anzubieten. «Die Qualitätsprodukte dazu stammen, wo immer möglich, aus unserer Region», betont sie. «Ob es Fleisch ist oder Gemüse – die Gegend hier bietet fast alles.»

Comedy und «AVO-Session»

Auch deshalb kommt man in der Sonne immer wieder in den Genuss von attraktiven Events. Diesen Sommer wird der traditionelle Comedy-Anlass vom Bündner Comedian Rolf Schmid mit seinem neuen Programm «Echt jetzt?» bestritten. Und in der Smoker's Night 2023 kommt es zu einer «AVO-Session». (rt)

Veranstaltungen

12. AUGUST 2023

«Echt jetzt?» mit Rolf Schmid

Eine unterhaltsame Mischung aus Stand-Up, Kabarett, Slapstick und Chaos.

24. AUGUST 2023

Smoker's Night im Sonne-Garten

Ein herrlich rauchiger Abend mit Zigarren von AVO.





Badens schönster Garten

Wertschätzung, Leidenschaft, Hingabe und Liebe sind die Werte, welchen die Gastgeber im Restaurant Oberstadt nachleben. Und sie haben diese ethischen Standards so gekonnt in kulinarische Leistungen umgesetzt, dass der Gault-Millau-Tester 14 Punkte hat springen lassen. Tim, Alex, Micha, Simon, Nico und Vjossa haben aus dem lange leer stehenden Lokal ein Bijou im Jugendstil-Look gemacht. Die Gaststube und der Garten bestechen durch einen verwunschenen Charme, dem sich weder die Badener noch auswärtige Besucher entziehen können.

Gaumenschmaus als Resultat

In der Küche werden nur sorgfältig ausgewählte Produkte verarbeitet, und das Resultat ist immer ein Gaumenschmaus. Es gibt zwei Speisekarten: Eine kleine Auswahl von Klassikern, auf die man sich immer wieder und bei jedem Besuch aufs Neue freuen kann. Und sieben bis neun Kreationen, die sich aktuell danach richten, was die Bauern der Region gerade ernten. Und weil aussergewöhnliches

Essen noch besser wird durch feine Getränke, liegt im Oberstadt eine kleine, aber dafür handverlesene Weinkarte auf mit Tropfen aus meist kleinen Produktionen, die sonst kaum zu finden sind.

Gute Küche, idyllische Atmosphäre

Wanderer, kommst du nach Baden, versäume also unter keinen Umständen einen Besuch in der Oberstadt und im Restaurant gleichen Namens. Tauche ein in eine wunderbare kulinarische Welt und geniesse Verwönmomente im schönsten Garten der Stadt oder drinnen im Gastraum. Die Kombination aus hervorragender Küche und idyllischer Atmosphäre ist perfekt! (rt)

Feiern in der Oberstadt

Die Räumlichkeiten und der Garten des Restaurants bieten Platz für bis zu 50 Gäste von Apéros, Geburtstagsfeiern, Kommunionen, Konfirmationen oder Leidessen. Das Oberstadt-Küchenteam kreiert für jeden Anlass ein Menü mit dem gewissen Etwas für gemeinsame Momente.

Oberstadt

Oberstadtstrasse 8
5400 Baden
info@oberstadt-baden.ch
oberstadt-baden.ch

Öffnungszeiten

Mi – Fr 11:30 – 14:30
Mi – Mo 18:00 – 13:30

OBERSTADT
Restaurant



Restaurant Lemon
Blue City Hotel
Haselstrasse 17
5400 Baden
+41 (0)56 200 18 14
lemon@bluecityhotel.ch
restaurantlemon.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 11:30 – 14:00
17:00 – 23:00
Fr 11:30 – 14:00
16:00 – 01:00
Sa 08:00 – 13:00
18:00 – 01:00
So 10:30 – 14:30
18:00 – 22:00



Urbanes Sommerfeeling

Schon das Logo des Restaurants Lemon in Baden weist auf die Vielseitigkeit des Trendlokals hin. «Restaurant.Bar.Lounge» steht da, das ganze Jahr über. Sobald die Temperaturen wieder steigen, kommt noch ein weiterer Begriff dazu: «StadtGarten».

Leichte Sommergerichte

Geht das Lemon in Sommerbetrieb, wird nämlich das gemütliche Fondue-Chalet eingelagert und macht Platz für eine kühle Gartenoase. Dorthin entfliehen die Badener und ihre Besucher von auswärts gerne der Hitze, dem Lärm und der Hektik des städtischen Alltags. Sie lassen sich vom Lemon-Team mit leckeren Fleisch-, Pasta- oder Vegi-Gerichten verwöhnen. Auch bei höheren Aussentemperaturen büsst der heisse Stein, auf dem verschiedenste Fleischarten gebruzzelt werden, nichts von seiner Beliebtheit ein. Ihn gibt es übrigens, wie auch das Tatar, neu auch in veganen Varianten! Must try!

Erfrischende Drinks

Bei einer renommierten Bar fehlt es natürlich nicht an erfrischenden Sommerdrinks ohne oder mit Alkohol. Was Letzteren betrifft, hat es sich unter Gin-Liebhabern der Region längst herumgesprochen, dass in den Regalen des Lemon über 70 verschiedene Varianten des Wacholder-Getränks stehen. (rt)

Lemon für Morgenmuffel

SAMSTAG 08:00 – 13:00 UHR

Langschläfer-Frühstück – reich bestücktes Frühstückbuffet

SONNTAG 10:30 – 14:30 UHR

Brunch – mit kaltem und warmem Buffet und Prosecco



Teller mit Aussicht

Inmitten der idyllischen Natur von Ennetbaden thront das Panoramarestaurant Hertenstein majestätisch über der Stadt Baden und bietet seinen Gästen eine unvergleichliche Aussicht. Hier, wo Gastfreundschaft und Freude am Genuss im Vordergrund stehen, laden Daniela und Martin Ettisberger (Foto oben) gemeinsam mit ihrem engagierten Team zu einem ehrlichen und ungekünstelten kulinarischen Erlebnis ein.

Ambiente und Service können sich sehen lassen

Das Hertenstein beeindruckt durch seine stilvolle Einrichtung und den aufmerksamen Service. Hier fühlt man sich auf Anhieb wohl und bestens aufgehoben. Das Team überzeugt uns durch Fachkompetenz und ein echtes Gastgeberherz, sodass jeder Besuch zu einem freudigen Erlebnis wird.

Neukreationen und Klassiker

Saisonale, hausgemachte und regionale Zutaten sind die Basis für die raffinierte Küche im Panoramarestaurant Hertenstein. Ob moderne Kreationen oder beliebte Klassiker wie Chateaubriand oder Zürcher Geschnetzeltes – hier ist für jeden Gaumen das Richtige dabei. Und eine sorgfältig ausgewählte Weinkarte rundet das Angebot ab.

Das Hertenstein bietet verschiedene Raumgrössen, die individuell auf unterschiedlichste Bedürfnisse abgestimmt werden können. Ob romantische Abendessen, Familienfeiern oder geschäftliche Anlässe – das Team sorgt mit langjähriger Erfahrung dafür, dass jede Veranstaltung ein voller Erfolg wird. (tw)

Hertenstein
Panorama-Restaurant
 Hertensteinstrasse 80
 5408 Ennetbaden
 +41 (0)56 221 10 20
 info@hertenstein.ch
 hertenstein.ch

Öffnungszeiten

Di – Do	11:30 – 14:00 18:00 – 23:00
Fr	11:30 – 14:00 18:00 – 24:00
Sa	18:00 – 24:00

Hertenstein
 GENUSS MIT WEITSICHT



Ein Stück Schweizer Gastrogeschichte

Landhotel Linde

Niederrohrdorferstrasse 1
5442 Fislisbach
+41 (0)56 493 12 80
info@linde-fislisbach.ch
linde-fislisbach.ch

Öffnungszeiten

Restaurant

Mo – So 08:00 – 23:00
Mi Ruhetag

Bar

Mo – Do 17:00 – 24:00
Fr – Sa 17:00 – 01:00
So Ruhetag

Wir waren auf der Suche nach einer kleinen Auszeit und wurden fündig: Das Landhotel Linde in Fislisbach, ein charmantes Refugium im Herzen der Schweiz, das uns mit offenen Armen empfing. Schon kurz nach unserer Ankunft fühlten wir uns, als wären wir Teil der Familie Schibli, die seit fünf Generationen mit einer unvergleichlichen Mischung aus Genuss, Geselligkeit, Tradition und Moderne ihre Gäste verwöhnt.

Eine grosse Familie

Unsere Gastgeber, die Geschwister Sarah Pente, Isabelle Utiger und Felix Schibli, zusammen mit Felix' Frau Corinne, zeigten uns stolz ihren Familienbetrieb. Mit 30 Zimmern, einem Restaurant mit 120 Plätzen und einer angesagten Bar bot uns das Landhotel Linde ein gemütliches Zuhause auf Zeit. Rund 50 engagierte Mitarbeiter sorgten dafür, dass wir uns rundum wohlfühlten und unsere Auszeit geniessen konnten.

Plausch unter Linden

Im Sommer kommt man nicht umhin, die lauschige Gartenwirtschaft zu erkunden, die sich als ein wahrer Geheimtipp entpuppte. Unter schattigen Linden – die Namensgeber dieses Gasthauses – und umgeben von liebevoll gepflegten Pflanzen, genossen wir bei angenehmem Plausch die warmen Sonnenstrahlen und das köstliche Essen, das uns kredenzt wurde. Hier haben wir die Seele baumeln lassen und den Alltag hinter uns gelassen.

Gutbürgerliche Schweizer Küche heisst hier zum Beispiel geschmortes Kalbskopfbäggli mit Gemüse und blauem Kartoffelstock, Ennetbürgner Wollsaukotelett auf Linsengemüse mit Erbslipüree und Nudeln oder Mägenwiler Poulet-Saltimbocca mit Rotweinsauce, Gemüse und Tomatenrisotto.

Wir verliessen die Linde mit dem Gefühl, echte Herzlichkeit und Gastfreundschaft erlebt zu haben. Wir freuen uns schon darauf, eines Tages zurückzukehren und wieder in den Genuss dieser heilen Welt zu kommen. (tw)





Die drei Salz-Generationen



Salzlacken — wertvoller Einfluss auf Mineralik der Weine

SALZL – Weingut des Jahres bei Baur au Lac Vins

GENUSS... das ist für Familie Salzl ein gutes Glas Wein, das die Wärme, die Lebensfreude, die Einzigartigkeit des Seewinkels widerspiegelt.

Das burgenländische Illmitz in Österreich ist nicht nur Heimat der Salzls, auch ihre Reben wachsen hier am Nationalpark Neusiedler See, in einer UNESCO Welterbe-Region. Für Christoph Salzl ist es Verpflichtung, Auftrag und Ehre zugleich, nicht nur in dieser Heimat zu leben, sondern dieses Privileg aus vollem Herzen zu schätzen und zu schützen.

DREI GENERATIONEN Salzl arbeiten mit viel Erfahrung und noch mehr Herzblut daran, guten Wein voll Leidenschaft zu keltern. Aushängeschild ist der Regionalmatador Zweigelt, weitere nationale und internationale Sorten in Weiss, Rot und Süss ergänzen das Portfolio. Ein BESUCH VOR ORT offenbart erstklassige Weine, beeindruckende Architektur und herzliche Menschen. Denn Genuss heisst für die Salzls auch Gastgeber zu sein, Erlebnisse für Gaumen und Seele zu schaffen. Ob unkomplizierte Verkostungen, geführte Wein-

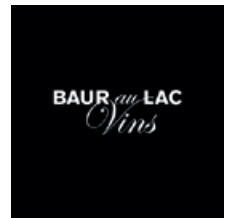
gutstouren oder ein Kurzurlaub in der familieneigenen 4 STERNE-PENSION – ob Frühling, Sommer oder Herbst – bei der Familie Salzl im Burgenland werden unvergessliche Genussmomente wahr!

Lernen Sie die Stilistik der Weine unseres Weinguts des Jahres in einem vielfältigen **Degustationsset Salzl** kennen:

CHF 148.00 statt 164.10

Das 6er Set beinhaltet je eine Flasche à 75 cl:

- Chardonnay New Style
- Graubugunder Reserve
- Zweigelt Reserve
- Pannoterra
- Syrah Reserve
- Goldene Finesse (Süsswein 37,5 cl)



zum Degustationsset

Der Geschmack der *Natur*



So natürlich wie *ich*

Ihr Genuss wird ermöglicht durch:



Die «Fine to Dine»-Restaurants
setzen auf uns

Setzen Sie auf Vertrauen.



Unternehmensführung
Einkaufspool
Beratung für
Hotels & Gastronomie

www.berest.com

Wir lösen den Knoten.



Cloud.
Server.
Web.
Telefonie.

Alles aus einer Hand.

iNetWorx
iNetWorx AG - 8340 Hinwil

044 510 04 00
www.inetworx.ch



GESELLSCHAFT FÜR
TREUHANDKOMPETENZ

Buchhaltung
Lohnadministration
Unternehmens- &
Steuerberatung

www.gtkag.ch



ECOLAB®
PROTECTING WHAT'S VITAL™



Unsere geschmeidige,
aromareiche Assemblage
aus Montepulciano.

Jetzt bestellen!
bindella.ch/weinshop



© Madlen Loleit,
Berest-Gruppe





Wo sich Gaumenfreuden und Wellness vereinen

Die Redaktion hat uns nach Spiez geschickt: Wir hatten das Privileg, das Hotel Eden in Spiez zu besuchen. Ein exquisites 4-Sterne-Superior-Haus, das inmitten einer idyllischen Parklandschaft liegt. Hier präsentiert sich ein grandioses Panorama auf den türkisblauen Thunersee und die majestätischen Berner Alpen, das zu beschreiben den Umfang dieses Berichtes sprengen würde.

In jedem der insgesamt 45 Zimmer und Juniorsuiten des Hauses wird der Gast mit einem atemberaubenden Blick auf das malerische Schloss Spiez, den Dorfkern, das beeindruckende Bergpanorama des Berner Oberlandes oder den Thunersee verwöhnt.

Terroir in der Küche ...

Der kulinarische Höhepunkt unseres Aufenthalts war zweifellos das elegante Restaurant Belle Epoque. Unter der Leitung von Küchenchef Michael Engel wird hier eine klassische Küche zelebriert, die traditionelle Werte hochhält und dennoch nie altmodisch wirkt. Die Philosophie von Engel basiert auf einem engen Bezug zu seinen Lieferanten, was sich in der herausragenden Qualität der Zutaten widerspiegelt. Ob Metzger, Käser oder Gemüselieferant – Engel kennt sie alle und legt besonderen Wert darauf, die Herkunft seiner Produkte zu kennen und die Eigen-

heiten der Zutaten in seine Rezepturen einfließen zu lassen. Seine Leidenschaft für das Kochhandwerk ist in jedem Bissen spürbar.

... und im Weinkeller

Die mehrfach ausgezeichnete Weinkarte des Hauses ist ebenfalls beeindruckend. Mit über 250 Positionen auserlesener Schweizer Weine und europäischer Trouvaillen ist für jeden Geschmack und jedes Gericht der passende Tropfen dabei. Besonders erwähnenswert sind die Weine vom Spiezer Rebberg, die das lokale Terroir perfekt zur Geltung bringen.

Das 650 m² grosse Eden Spa lädt dazu ein, die Kraft der Elemente und Salze zu geniessen. Hier findet der Gast ein Soleaussenbad mit «Jungbrunnenwasser», einen Salzraum, eine finnische Sauna mit Himalaja-Salz, eine Biosauna, ein Dampfbad, Erlebnisduschen, eine Privat Spa Suite, das Panoramahallenbad, mehrere Ruhebereiche und Massageräume. Ein wahrer Tempel der Entspannung und Erholung, der zum Verweilen einlädt.

Wir können festhalten, dass das Hotel Eden in Spiez ein Ort ist, der alle Sinne anspricht und den anspruchsvollen Gast auf hohem Niveau verwöhnt. (tw)

Hotel Eden Spiez AG
Seestrasse 58
3700 Spiez
+41 (0)33 655 99 00
welcome@eden-spiez.ch
eden-spiez.ch

Öffnungszeiten

Restaurant Belle
Epoque
täglich 07:00 – 14:00
18:30 – 22:30



Die Wohlfühloase für Körper, Geist und Seele

Hotel Sternen
Dorfstrasse 29
9657 Unterwasser
+41 (0)71 998 62 62
info@sternen.biz
sternen.biz



Das Hotel Sternen in Unterwasser ist eine wahre Wohlfühloase im Toggenburg. Es bietet eine perfekte Mischung aus Naturerlebnis, Entspannung und Familienfreundlichkeit. Das traditionsreiche Hotel ist der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen in der malerischen Umgebung und lässt dabei keine Wünsche offen.

Wie die funkelnden Sterne über dem Hotel selbst ist jedes Hotelzimmer des geschichtsträchtigen Hotels einzigartig und hat seinen eigenen Charme. Aber jedes davon ist gemütlich und geschmackvoll eingerichtet. Die meisten verfügen über einen Balkon oder eine Terrasse mit atemberaubendem Blick auf Churfirsten oder Säntis. Einzelzimmer für die, welche als «lonley wolf» mit dem Bike oder zu Fuss die schönen

Trails bezwingen, Doppelzimmer – teilweise sogar mit Himmelbett – für Verliebte, die zu zweit in den üppigen Sommerwiesen das Leben geniessen, oder grosszügig gestaltete Familienzimmer, welche viel Platz für Familien mit Kindern bieten. Wer es noch ein bisschen komfortabler haben möchte, der fühlt sich sicher in den neu eingerichteten Zimmern wohl.



Von gross bis klein, von alt bis jung

Im Hotel Sternen steht das Wohl der Gäste an erster Stelle. Die freundlichen, aufmerksamen Mitarbeitenden kümmern sich um jeden Wunsch und sorgen dafür, dass die Gäste sich rundum wohlfühlen. Besonders herzlich werden hier auch die Kleinsten verwöhnt: Kinder sind hier willkommen und können sich auf zahlreiche Aktivitäten und Abenteuer freuen.

Für Wanderer und Biker

Das Toggenburg ist im Sommer ein Paradies für Wanderer und Biker. Hier gibt es unzählige gut markierte Wanderwege und Trails, die zu traumhaften Aussichtspunkten und idyllischen Bergseen führen. Sportler können sich nach einer ausgiebigen Tour in der hoteleigenen Sauna oder im Whirlpool des benachbarten Gartenbades entspannen und den Tag gemütlich ausklingen lassen. Wer es etwas gemächlicher angehen will, der findet mit Oskar den richtigen Begleiter. Die Gästekarte bietet facettenreiche Erlebnisse für jeden Geschmack und jedes Interesse.

Klangwelten für Körper und Geist

Die Einwohner des Toggenburgs sind besonders musikalisch und drücken ihre Lebensfreude und Verbundenheit zur Heimat gerne durch Singen und Musizieren aus. Aufmerksame Gäste werden bei ihren Streifzügen durch das Toggenburg immer wieder auf solche musikalischen Darbietungen stossen. Doch auch im Hotel Sternen werden die Gäste in die Welt der Klänge entführt und können sich von den beruhigenden Klängen der Natur und der Musik verwöhnen lassen. Die Klangwelten wurden von erfahrenen Klangtherapeuten konzipiert und sind eine einzigartige Möglichkeit, Körper und Seele in Einklang zu bringen.

Alles in allem ist das Hotel Sternen in Unterwasser eine perfekte Wahl für alle, die eine Auszeit vom Alltag suchen und das Toggenburg in vollen Zügen geniessen möchten. Ob Familien mit Kindern oder Wanderer auf der Suche nach Ruhe und Erholung – hier finden alle das, wonach sie suchen.

Räumlichkeiten

Toggenburgerstube	46 Sitzplätze
Sonnenterrasse	70 Sitzplätze
Arvenstube	40 Sitzplätze
Schwingerstube	70 Sitzplätze
Saal	150 sitzend 200 Stehend



Ein Restaurantbesuch für alle Sinne

Eatrenalin
Europa-Park
 Roland-Mack-Ring 5
 D – 77977 Rust
eatrenalin.com
info@eatrenalin.com

Öffnungszeiten
 Do – Mo 17:00 – 01:00

Zugegeben: Der Titel könnte jetzt auch für ein normales Restaurant funktionieren, von dem der Journalist einfach sehr angetan war. Mehr als nur den Gaumen anzusprechen, ist ja ein Anspruch, den fast jeder ambitionierte Koch hat. Hier sprechen wir allerdings von einer Erfahrung, die mindestens alle fünf Sinne anspricht. Wer Metaphern mag, kann auch vom fünften Element sprechen, denn eine Analogie zur Science-Fiction hat dieses Gastrokonzept allemal.

Ein «Erlebnisst»

Die Familie Mack – man kennt sie als die innovativen Unternehmer rund um den Europapark – kombiniert mit dem Restaurantkonzept «Eatrenalin» Essen mit Adrenalin. Dass die Macks Adrenalin beherrschen, haben sie längst bewiesen: Es gibt kein Freizeitparkkonzept, das so konsequent auf echte und nachhaltige Erlebnisse setzt wie der Europapark. Ausserhalb des Areals des Europarks – man muss also keinen Eintritt für den Besuch von Eatrenalin bezahlen – steht seit einigen Monaten ein Restaurant, das es wohl so noch nirgends gibt.

Reise durch Universen

Es wäre schade, hier zu viel vom Erlebnis preiszugeben, das einen als Gast erwartet. So viel sei verraten: ein bis fast zum Schluss immaterielles Wesen begleitet uns auf unserer Fahrt auf fahrenden Sesseln durch verschiedenste Räume, in denen uns mit modernster Technik inszenierte Welten auf unterschiedlichste kulinarische Erlebnisse einstimmen. Was uns sowohl önologisch als auch kulinarisch geboten wird, ist allerdings sehr handfest, wenn auch manchmal von einer anderen Welt: Pablo Montoro aus Alicante ist der Eatrenalin Culinary Expert. Der Spanier ist in seiner Heimat ein Star und geprägt von seiner Zeit an der Seite von Ferran Adrià im legendären El Bulli. Jeder der insgesamt acht Gänge ist ein kulinarisches Kunstwerk, kombiniert mit Multimedia, Musik, Choreografie und wechselnden Szenarien. Das Konzept ist zwar erlebnisorientiert, doch kulinarisch höchst anspruchsvoll.

Nach einem sehr emotionalen Dessert von Chef-Pâtissière Juliana Clementz bringt uns ein Hightech-Lift innerhalb kürzester Zeit vom Universum zurück auf den Boden der Realität, der sich als Cocktail-Bar präsentiert, in der wir bei auf höchstem Niveau zubereiteten Cocktails das Erlebte Revue passieren lassen.



mway

E-TREKKINGBIKE
SOFORT VERFÜGBAR!



SHIMANO
Cilo

CILO AGLOTOUR CTM°06+ ODER CTL°06+

für **CHF 2990.-**
statt ~~CHF 3790.-~~

- Elegantes Trekkingbike für den Alltag oder ausgiebige Trekkingtouren
- Zuverlässiger Shimano DU-E6100 Motor (36 V / 250 W / 60 Nm)
- Ausdauernder Akku von Shimano mit 630 Wh
- Gefederte und versenkbare Sattelstütze zur Reduktion von Schlägen und für ein gleichmässiges Fahrerlebnis
- Schutzbleche, Gepäckträger, Rahmenschloss und Beleuchtung inklusive
- Hochwertiger Diamant-Rahmen in Silber oder Trapezrahmen in Blau erhältlich

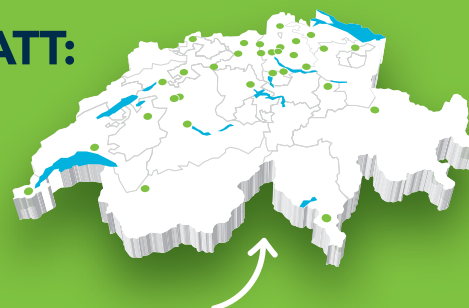
➤ TCS Velo Versicherung bei m-way inklusive

IHR EXKLUSIVER FINE TO DINE-RABATT:



CHF 800.-

Exklusiv für das
Cilo Aglotour CTM°06+ oder CTL°06+



Infoline-Nr.: **+41 44 545 20 00**

Bestellung in einer der über 30 m-way-Filialen oder online unter m-way.ch mit Rabattcode: **F2Dciloaglotour23**

Vorname:

Name:

Adresse:

PLZ/Ort:

E-Mail-Adresse:

Datum/Unterschrift:

Solange Vorrat, nicht kumulierbar mit anderen Aktionen und Rabatten. Nur gültig bei einer Bestellung des Cilo Aglotour CTM°06+ oder CTL°06+ in einer der über 30 m-way Filialen oder im Webshop unter m-way.ch (E-Bike in den Warenkorb legen und dann Rabattcode eingeben). Ein Rabattcode pro Kauf. Es gelten die AGB der Swiss E-Mobility Group (Schweiz) AG. Exklusiv für Fine to Dine Leser. Der Rabatt ist gültig bis 30. Juli 2023.

➤ m-way.ch

mway

[illegible][illegible]

Die FINE TO DINE-Gutscheine können ohne Einschränkungen eingelöst werden. Es gibt kein Kleingedrucktes: Der Gutschein ist wie Bargeld und kann innerhalb von 2 Jahren zum Nominalwert bei 400 Restaurants schweizweit eingelöst werden.

Für Kunden **1 Franken** **An Ihrem Geburtstag**



.....