

## Philosophie



WIR KOCHEN.....

- ... kontinentale Küche mit einem Hauch Österreich
- ... jeden Tag andere Gerichte
- ... 7 Tage in der Woche
- ... soweit als möglich mit regionalen Produkten
- ... viel Fisch vom Vierwaldstättersee
- ... vollkommen ohne Conveniencepulverchen und Würfelchen (auch Saucen, Suppen, Salatdressings...)
- ... für Personen mit Zöliakie
- ... für Betroffene mit Laktose Unverträglichkeit
- ... für Gäste mit Histamin Intoleranz
- ... gerne Fleisch, aber auch vegetarisch
- ... und dabei bilden wir Lehrlinge aus
- ... mit viel Freude

Die Vielfalt in der modernen Gastronomie ist enorm. Heute hat der Gast die Möglichkeit in seiner Heimatstadt gastronomisch fast die ganze Welt zu bereisen. Je nach Gusto geht es auf nach China, Thailand, Mexiko, Italien, Spanien und anderen kulinarischen Destinationen.

Auch die Event-Gastronomie lockt. Darf es ein Piratendinner oder ein mittelalterliches Rittermahl sein?

Die Restaurants werden mit viel Kreativität eingerichtet, in den Speisekarten finden sich, mit viel Hingabe, zusammengestellte Gerichte des jeweiligen Landes oder Restaurant Themas.

Nur in den Küchen sieht es gleich aus. Überall finden sich die gleichen Büchsen und Pulverchen der Convenienceindustrie, angereichert mit leckeren Geschmacksverstärkern und feinen Konservierungsstoffen. Fleisch und Fisch werden über tausende von Kilometern transportiert bevor sie in den Pfannen landen.

Das kann es nicht sein, dachten wir uns, leben wir doch in der Zentralschweiz. Auch hier gibt es zarte Kälbchen, fröhliche Schweine, blökende Lämmer und frische Fische direkt aus dem Vierwaldstättersee.

Warum ein Sösschen oder Süppchen aus Pulverchen anrühren, wenn unsere Köche in der Schule eigentlich gelernt haben Saucen aus Knochen oder Fischabschnitten und Suppen aus frischen Gemüsen zu köcheln.

So haben wir begonnen, für unser Restaurant nicht ein Thema oder Land zu suchen, mit dem wir uns identifizieren können, sondern eine Philosophie.

Der Geschmack soll aus den verwendeten frischen Produkten und der Zubereitungsart entstehen.

Fleisch, Fisch und Gemüse sollen so weit als möglich aus der Region stammen. Wenn wir Ihnen sogar Ursprungsgemeinde oder den Hof des Produzenten nennen können, sind wir umso zufriedener, denn Pulverchen werden nicht nur in Küchen verwendet.

So drängt sich natürlich auch der saisonale Gedanke auf und die Idee einer Speisekarte verschwand zu Gunsten der guten, alten Tafel.

Dank des täglichen Wechsels der Gerichte auf der Tafel, können wir wirklich für saisonale Küche und Frische garantieren. Nebenbei bleibt so die Arbeit für unsere Köche spannend und anspruchsvoll.

Nicht weit mussten wir auch für Rezepturen und Ideen für unser Angebot suchen. Leckere Rezepte fanden sich in der Schweiz, Österreich, Süddeutschland und Elsass.

Unser Weinangebot besteht rein aus europäischen Provenienzen, wenn wir auch darauf achten Tröpfchen aus etwas vernachlässigten Regionen und speziellen Traubensorten zu suchen.

In Knutwil nahe bei Luzern sprudelt eine Quelle reinsten Wassers. Warum sollten wir also ein edles Mineralwasser aus Wales ausschenken?

Zusammengefasst kann man sagen, heisst unsere Philosophie:

Warum in die Ferne schweifen, wenn man in der Nähe alles kann erreichen?

Diesen Qualitätsgedanken möchten wir auch weitergeben und bilden seit unserem Eröffnungsjahr einen Kochlehrling aus.