

Gastronomiekonzept

Das Angebot: Kiosk / Take Away – Restaurant - Winterbetrieb

Michel Péclard, Janka Schenker, Franziska Krebs mit Geschäftsführer Marco Però

Das Leistungsangebot des neuen Teams umfasst:

- Bereich Kiosk / Take Away im Eingangsteil
- Restaurant: offen gegen den See
- Winterbetrieb: wetterfestes Angebot in allen Jahreszeiten

Grundsätze: Das Team, das bereits erfolgreich in städtischen Kleinrestaurants wirtet und die „Tramstation“ am Stauffacher und die „Pumpstation“ beim Utoquai betreibt, will auch am Hafen Riesbach täglich frisch kochen, natürliche Produkte verwenden, auch bei grossem Andrang die Liebe zum Detail pflegen und dafür sorgen, dass Abfälle entsorgt und die Toilettenanlagen sauber bleiben.

Kiosk / Take away

Das Angebot besteht aus verschiedenen kalten Salaten, Früchten, Antipastis und vielfältigen Getränken, vom Mineralwasser bis zum frisch gepressten Kiwisaft. Der Laden liegt im Eingangsbereich. Möglich wird so der Verkauf von feinen Nachtessen über die Gasse und ebenso von Zeitschriften und Fachmagazinen. Für eine umweltgerechte und möglichst geringe Verpackung wird gesorgt und über ein Depot auf Glasflaschen- und Geschirr wird ein Anreiz zur Rückgabe geschaffen.

Das Restaurant

In einfachster Art, aber frisch und täglich neu werden Spaghetti und Tagliatelle zubereitet mit besonderer Liebe zu den Saucen, die herkömmlich und qualitativ hochwertig den Standard der Teigwaren ergänzen. Nicht nur die Teigwarenmaschine, auch der Pizzaofen ermöglicht rasche und frische Zubereitung. Und so wird die neapolitanische Pizza sein: Riesengross, hauchdünn im Teig, mit italienischer Mozzarella, in verschiedenen Geschmacksrichtungen, vegetarisch, mit Schinken, hergestellt im Holzfeuer, das eine Qualitätssteigerung ermöglicht wie auch einer raschen Herstellung. Der Salat wird sichtbar für alle zubereitet und individuell abgestimmt und ergänzt: Ein Mitarbeiter widmet sich der Zubereitung und wird auf Wunsch einige Pilze sautieren oder ein gekochtes Ei über die Blätter napieren.

Der Winterbetrieb

Das Angebot ist so konzipiert, dass es auch im Winter aufrecht erhalten werden kann und auch in der kalten Jahreszeit beliebt ist. Pasta im Teller, Pizza im Ofen, Nebel über dem See: die verglasten Fenster erlauben eine Sicht auf Wetter, Wind, Landzunge, Bäume und Wasser: Auch im Winter und an kühlen Tagen ist der Ort einmalig.



Öffnungszeiten

Sieben Tage die Woche, 9-24 Uhr
Essen von 11.30 bis 22.30 Uhr.

Anzahl Plätze

35 Innenplätze, 120 Aussenplätze.

Mediterran inspirierte Speisekarte

Antipasti

Salate

6 verschiedene Pizze

6 verschiedene Paste

Je ein Tagesangebot: 1 Pizza, 1 Pasta

italienische Desserts.

