

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT IL CASALE

Seit 2003 ist das Restaurant im denkmalgeschützten Ökonomiegebäude eine beliebte Adresse für Gäste, die ein gepflegtes und feines Essen in einem einladenden Ambiente zu schätzen wissen. Das Ökonomiegebäude, das ursprünglich für den landwirtschaftlichen Betrieb erstellt wurde, ist in enger Zusammenarbeit mit der kantonalen Denkmalpflege umgebaut worden. Dabei wurde einerseits Bestehendes respektiert und andererseits der Anspruch des modernen Gastes berücksichtigt.

Das äussere Erscheinungsbild ist erhalten geblieben. Im Innern wurden jedoch die Räumlichkeiten ansprechend und geschmackvoll der heutigen Zeit angepasst. So ist das harmonisch wirkende Il Casale entstanden, das sich durch eine wohltuende Atmosphäre auszeichnet. Unsere geschätzten Gäste haben die Wahl zwischen dem geräumigen Restaurant, dem offenen geselligen Bistro-Teil sowie dem kleinen Bistro-Saal, der sich zudem hervorragend für geschlossene Gesellschaften eignet. Bei sommerlichem Wetter werden die Gäste nach Wunsch draussen im Garten bedient. Und für die rauchenden Gäste steht ein gemütliches Fumoir zur Verfügung.

Schon während einiger Zeit steht das Servicepersonal unter der Führung der Gastgeberin **Alice Gehring**. Unsere Gäste wissen ihre Kompetenz und liebenswürdige Art zu schätzen. Sie ist es, die als Geschäftsführerin für den guten Geist im Il Casale sorgt. Gut betreute Gäste, die sich wohl fühlen, und ein Team, das trotz stetigem Einsatz Freude an der Arbeit behält, haben bei ihr Priorität. Wichtigstes Anliegen des Service-Teams ist die Zufriedenheit der Gäste, die optimal bedient werden.

Antonino Alampi ist der Chef in der Küche. Er ist Sohn italienischer Eltern und in Airolo aufgewachsen. Im Castello del Sole (Ascona) hat er unter Othmar Schlegel, in der Ermitage (Küsnacht) mit Edgar Bouvier gearbeitet, und in den Zürcher Restaurants Barometer, Wolfbach, Sankt Meinrad ist er als Küchenchef tätig gewesen. Er ist innovativ, richtet sich nach den Ansprüchen des modernen Gastes, der gerne gut und gleichzeitig gesund essen will. Für seine mediterrane Küche verwendet er frische und saisonale Grundprodukte. Seine italienischen Wurzeln lassen sich nicht verleugnen, die „Italianità“ ist in seinen Gerichten spürbar. Sein Ziel ist, die Wünsche des Feinschmeckers zu erfüllen, der in Ruhe seine Kochkunst geniessen will. Er möchte aber auch den Bistro-Gast über Mittag oder am Abend mit preiswerten bekömmlichen Gerichten verwöhnen. Er wählt nach Möglichkeit Produkte aus der Region und auserlesene Spezialitäten aus mediterranen Ländern wie zum Beispiel „Le noir de Bigorre“ (Schwarzfussschwein aus den Pyrenäen). Unter dem Link „KÜCHE“ können Sie sich ein Bild von den vom Küchenchef und seinem Team liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten machen.

Andi Gubelmann

