

Hightech im historischen Haus



Das Gebäude stammt aus dem 15. Jahrhundert – und ist somit 600 Jahre älter als die Küche unseres Restaurants. Während der Sommerpause 2007 blieb es im St. Alban-Eck alles andere als still: Handwerker und Fachpersonen waren damit beschäftigt, eine Küche nach modernstem Standart einzubauen. Dazu gehören unter anderem ein Induktionsherd und eine Vorrichtung, um die Teller warm zu halten. Die Vorteile sind vielfältig: Dank neuester Technik gelingt es unseren Köchen, alle

Mahlzeiten à la minute zuzubereiten – und erst noch so, dass sämtliche Vitamine enthalten bleiben. Dank einem so genannten Konvektomaten kann z.B. Rindsbraten noch schonungsvoller gegart werden – nämlich so, dass der Saft im Fleisch enthalten bleibt. Selbstverständlich werden auch in der neuen Küche ausschliesslich Frischprodukte verarbeitet. Wir sind stolz, mit unserer Küche einen weiteren Schritt gemacht zu haben, der für unser Haus charakteristisch ist: die Verschmelzung zwischen Historischem und Modernem. Guten Appetit!

