

WINDISCH: Das Restaurant Waage ist wieder offen – und wie!

«Hier wird das Guggeli perfekt»

Das Kleid ist neu, die Ausstattung ist neu, das Konzept ist neu – ein Besuch im total neu aufgemotzten Restaurant Guggeli Waage lohnt sich.

Peter Belart

Das Haus ist stattlich, und es ist direkt an der Zürcherstrasse und mit seinem sehr grossen Parkplatz ideal gelegen – und trotzdem gab es in der Vergangenheit Zeiten mit eher flauem Besucheraufkommen. Das dürfte sich jetzt grundlegend ändern. Total aufgefrischt, macht das stattliche Gebäude schon von aussen einen einladenden Eindruck. Dann betrittst du das Lokal: nix Dorfbeiz, nix verrauchte Knelle, nix Fastfood-Nüchternheit! Stattdessen ein wohl durchdachtes Konzept, das alle Bevölkerungsschichten anzusprechen vermag und sowohl gehobenen Ansprüchen als auch kleinen Budgets viel zu bieten hat.

Dreiteilig

Im Wesentlichen ist das Restaurant in drei Bereiche unterteilt. Da ist zunächst die Guggelilstube: Eine Begegnungszone mit verschiebbarem Mobiliar, das von Fall zu Fall neu gruppiert und angeordnet werden kann. Es hat Hochtische, die den Wünschen einem jüngeren Publikum entsprechen, und auch Vereine sollen sich hier wohlfühlen. Vom Angebot her engagieren sich hier drei Familienbetriebe, nämlich die Firma Riegger mit einer Weinschenke, die von jedem Gast individuell nutzbar ist – und in naher Zukunft sollen auch «Weinabende» organisiert werden. Dann die Bierschenke der Brauerei Müllerbräu, ebenfalls ein Familienbetrieb, der in der Waage die Premiere seines 1897er Biers feiert. Und schliesslich die Kaffeeschenke von Chicco d'Oro. Jedes einzelne Element quasi als «Insel» im Raum platziert. Und selbstverständlich kann man hier auch essen, in erster Linie natürlich Guggeli in unterschiedlichster Zubereitungsart. Dann und wann wird zu einem Fixpreis «All you can eat» angeboten, also essen, so viel man will.



In der Küche arbeiten René (rechts) und Logu mit modernsten Kochhilfen

Zweiter Teil: der Römersaal. Hier sind die Tische auf Normalhöhe; die ganze Ausstattung entspricht dem, was man üblicherweise von einem Restaurant erwartet. Doch auch in diesem Teil wartet das «Waage»-Team mit Neuheiten auf, so etwa mit den verschiedenen Buffet-Funktionen, die eine ganz individuelle Zusammenstellung der Speisen ermöglicht. Sehr willkommen sind Gesellschaf-ten, für die je nach Wunsch auch

Unterhaltungselemente organisiert werden.

Und als Drittes ist der sogenannte «Weinkeller» zu nennen, der zwar nicht im Untergeschoss angesiedelt ist, jedoch in seiner ganzen Ausstattung an einen Weinkeller erinnert und mit dem Wandgemälde eines grossen Rebbergs geschmückt ist. Dieser Raum ist etwas kleiner als die andern beiden und eignet sich deshalb sehr gut als Sitzungslokal.

Erwähnenswert ist auf jeden Fall noch die Küche. Sie wird von René und Logu in Teamarbeit betrieben und wurde punkto Technik auf den neusten Stand versetzt.

En Guete!

Zum Gluschtigmachen vielleicht noch ein Blick in die Menükarte: Wie wärs mit Guggeli-Stückli an römischer Aprikosensauce im Römergeschirr serviert und am Tisch flambiert? Oder mit Heublumen-Guggeli, im Ofen gebraten, mit Heublumen gewürzt und zwei feinen Haus-saucen? Oder für nur gerade 10.90 Franken ein Guggeli-Spiessli oder für 8.50 Franken die Guggeli-Balls an feiner Sauce? Dazu ein Wein aus dem grossen lokalen und internationalen Sortiment? – Prosit und en Guete!

www.gueggeliwaage.ch



Von links: Daniel Kneuss, Esther Schäublin, Thomas Schäublin und Karin Riegger betreiben gemeinsam die «Guggeli Waage GmbH»

Bilder: pbe