

Neueröffnung «Rössli – iisi Beiz» in Stalden

Nach zwei Jahren Stillstand wird das einzige Restaurant in Stalden am Mittwoch, 3. April 2024 neu eröffnet. Die neuen Pächter Andreas und Lyuba Berger freuen sich sehr, Gästen von nah und fern im gemütlichen Restaurant «Rössli – iisi Beiz» frohe Stunden und kulinarische Freuden anzubieten.

Nach der Kündigung der damaligen Pächter folgte die Schliessung des Gasthofs per Ende 2021, weil keine Pächternachfolge für das Restaurant gefunden wurde. Die günstigen Pachtbedingungen und die attraktiven Räumlichkeiten zogen zwar vereinzelte Interessenten an. Unter anderem wegen der schwierigen Personalsituation in der Gastrobranche fehlte den Interessenten dann jeweils aber der Mut für den Abschluss eines Pachtvertrags.

Zwischennutzung für private Anlässe

Da sich keine Neuverpachtung abzeichnete, entwickelte die Korporation Schwendi als Eigentümerin des Gastrobetriebes zusammen mit Vertreterinnen und Vertretern aus der Bevölkerung vor einem Jahr ein Konzept für eine Zwischennutzung der Restaurträume für private Anlässe. Das Angebot wurde rege genutzt. Geburtstagskinder und Hochzeitspaare verbrachten hier gemütliche, gesellige Stunden. Vereine hielten Generalversammlungen ab, die Äplper organisierten ihre Chilbi wieder im «Rössli» und an der Fasnacht erfreuten sich die Schwander Guigger und Paul Kiser an einer tollen Stimmung mit Raclette und Käseschnitten. 23-mal war seither im Rössli wieder Leben eingekehrt und mancher Gast, dem das Lokal bisher nicht bekannt war, staunte über das attraktiv gestaltete, gemütliche Restaurant mit dem wärmenden, knisternden Feuer im Cheminée.

Neues Pächterpaar

Im vergangenen Herbst brachte Edi Portmann von der Beratungsfirma Gastrocom Suisse GmbH das Ehepaar Andreas und Lyuba Berger nach Stalden zu einer Besichtigung unseres Gastrobetriebes. Die guten Bedingungen und die Gesamtheit des Betriebes mit der grosszügigen Küche begeisterten das Gastgeberpaar und führten schlussendlich zum Abschluss des Pachtvertrages.



Andreas und Lyuba Berger

Andreas und Lyuba Berger haben bereits mehrere Jahre erfolgreich zusammen ein ländliches Restaurant geführt – unter anderem von 2012 bis 2019 Gasthaus zum Storchen in Schlossrued. Andreas als gelernter und begeisterter Koch hat sich in seiner Laufbahn als Küchenchef einen ausgezeichneten Namen erschaffen. Seine Frau Lyuba verfügt über grosse Erfahrung im Service. Sie wird das Servicepersonal leiten und die Gästeschar mit viel Leidenschaft und Freude verwöhnen.

Das Konzept von Andreas und Lyuba Berger ist eine neuzeitliche, feinbürgerliche Schweizer Küche mit regionalen Produkten und Steaks vom heissen Stein. Die Speisekarte soll für jeden Geschmack und jedes Budget etwas Feines bieten.

Spezieller Eröffnungsanlass am Samstag, 6. April 2024

Die Vorbereitungen für die Neueröffnung laufen auf Hochtouren. Das nötige Personal ist gefunden, die Administration aufgebaut, und die abgeschlossenen Verhandlungen mit den Lieferanten versprechen eine vielseitige Speisekarte und ein breites Getränkeortiment. Zahlreiche künftige Anlässe durften Bergers auch bereits schon in ihre Agenda eintragen. Aktuell

sind sie noch auf der Suche nach gastfreundlichem Service-Personal für punktuelle Einsätze bei Bankettanlässen. Interessierte können sich direkt schon bei Andreas Berger unter der Telefonnummer 078 621 10 04 melden. Er steht auch schon bereit für Beratungen zu Familienanlässen und Reservationen.

Am Mittwoch, 3. April 2024 um 9.00 Uhr werden die Tore offiziell geöffnet. Ein spezieller Eröffnungsanlass mit musikalischer Unterhaltung ist auf den Samstag, 6. April 2024 geplant.

Walter Abächerli