

Vinothek Thun: «Dolce Vita» am Aarequai

Die Vinothek Thun ist bereits weit bekannt als das Lokal in Thun mit mediterranem Ambiente und einer grossen Weinauswahl. Für die Sommersaison weitet sie nun ihr Angebot an italienischen Gelati aus und eröffnet die erste Gelateria am Aarequai.



«Wir denken, dass an der Thuner Riviera – dem Aarequai und Mühleplatz – eine Gelateria noch gefehlt hat» berichten Simone und Achille Iadaluca. Die beiden Gastronomen sind bekannt dafür, neue Ideen zu entwickeln und diese in ihrem Lokal umzusetzen. Bereits seit einiger Zeit ist die Vinothek Thun offizieller Vertriebspartner der Gelati del Sole AG. In ihrem Laden führen sie die italienischen Spe-

zialitäten in handlichen Portionen für zuhause. Nun stellt die Gelati del Sole AG den beiden Gelati-Begeisterten eine Vitrine für den Verkauf von Einzelportionen zur Verfügung. «Wir sind glücklich, mit der Gelati del Sole AG einen Geschäftspartner gefunden zu haben, der Erfahrungen beim Aufbau einer Gelateria mit sich bringt. Zudem werden die Gelati mit regionalen Rohstoffen und nach echten italienischen Rezepten hergestellt. Dies passt sehr gut in unser Konzept», ergänzt Achille Iadaluca. Der Sommer kann kommen!

Text und Bild: zvg

VINOTHEK THUN
enoteca · ristorante · winebar

am Aarequai 56, 3600 Thun
033 223 56 56, www.vinothek-thun.ch



Biergutstrasse 1, 3608 Thun-Allmendingen
078 891 86 69, www.gelatidelsole.ch

Gaumentanz im Schwäber

Im Restaurant des Flussbad Schwäbis werden die Gäste kulinarisch verwöhnt. Die preiswerten Mittagsmenüs kreiert der 22-jährige gelernte Gault-Millau-Koch Yanic Rettenmund.



Yanic Rettenmund (links) und Markus Walder verwöhnen die Gäste im Schwäber kulinarisch.

«Der beliebte Schwäber-Lunch wird jeden Tag aus frischen Produkten aus der Region zubereitet. Darauf legen wir Wert», sagt Yanic Rettenmund. Jeden Mittag begeistert er seine Kundschaft aufs Neue mit sommerlichen Kreationen. Kein Wunder, Rettenmund absolvierte seine Lehre in Chrüter Oski's Moospinte in Münchenbuchsee, einem Restaurant mit 17 Gault-Millau-Punkten. Zudem bekommt Yanic Retten-

mund in seiner Arbeit Unterstützung von einem weiteren Spitzenkoch. Gemeinsam mit Markus Walder vom Restaurant Höchhus in Steffisburg führt das Restaurant im Schwäber im August einen Gourmetabend durch. «Der Abend ist bereits jetzt ausgebucht», so Rettenmund. Wer aber dennoch nicht auf einen kulinarischen Höhenflug verzichten möchte, der kann das Restaurant im Schwäber abends für Privatanlässe mieten und sich und seine Gäste von Yanic Rettenmund und Markus Walder kulinarisch verwöhnen lassen.

Text: Stadtmarketing Bilder: zvg

Restaurant im Schwäber

Täglich 11.00–14.00 Uhr. Bei schönem Wetter 09.00–19.00 Uhr
Telefon 078 627 00 27