Kreativer Genuss im Generationenhaus



Das neue Generationenhaus Pfauen mitten im Flecken bietet seinen Bewohnern ein schönes Daheim. Das Bistro ist als Zentrum für Unterhaltung und Geselligkeit für alle öffentlich zugänglich. Hell, modern und mit Terrasse und Lounge ausgestattet, ist Emils Bistro täglich geöffnet. Die Top-Küchenbesatzung des Pfauen kreiert hier mit Liebe kulinarische Köstlichkeiten aus regionalen Produkten.

BAD ZURZACH (chr) – Das Küchenteam des Generationenhauses Pfauen erfreut die Bewohnerinnen und Bewohner jeden Tag mit einem reichhaltigen Frühstück und einem viergängigen Mittagessen in gepflegtem Tellerservice. Für zusätzliche Abwechslung sorgen kreative saisonale Angebote wie eine Raclette-Hütte oder ein Barbeque-Grill. Dabei wird auf individuelle Vorlieben ebenso geachtet wie auf Diätund Sonderkost.

Gäste willkommen

Dieses Angebot richtet sich auch an externe Gäste: «Neben unseren Bewohnenden möchten wir den Menschen aus der Umgebung zur Nutzung unseres gastronomischen Angebotes einladen. Sei es während einer kurzen Mittagspause bei der Arbeit, zum ausgiebigen Verweilen oder mit Hilfe unseres beliebten Mahlzeitendienstes, falls Sie Emils Bistro nicht selber besuchen können», sagt Küchenchef Csaba Fazekas. Benannt ist das Bistro übrigens nach dem Stifter des Pfauens, Emil Burkhardt.

Über Mittag wird ein Viergang-Menü für 22,50 Franken angeboten und dabei grosser Wert gelegt auf frisch zubereitete, saisonale Produkte aus der Region. Die Getränke werden serviert, die Gerichte stehen zur Selbstbedienung am Buffet bereit. Jeder Gast bestimmt selber, wann der nächste Gang folgt. Wer kein ganzes Menü möchte, bekommt auch eine halbe oder ganze Portion Salat, ein Sandwich oder ein Stück Kuchen.



Platz für grosse Gruppen

Bei Gruppen ab zehn Personen ist eine Vorreservation bis 10 Uhr erwünscht. A la carte Gerichte werden auf Bestellung angeboten. Bis zu 120 Personen werden für Anlässe wie Geburtstagsessen oder Business Lunch empfangen. Das Bistro und weitere Räume des Generationenhauses bieten vielfältige Möglichkeiten für Konferenzen und Feiern. Mit seiner zentralen Lage mitten im Flecken ist Emils Bistro bestens erreichbar. Der Zurzibus hält gleich um die Ecke und für Autofahrer steht das Parkhaus mit 70 Plätzen zur Verfügung.

Als Wochenhit gibt es nächste Woche Walliser Rösti mit Birnen und Raclette-Käse überbacken. Daneben stehen am Buffet von Montag bis Freitag ein vegetarisches Menü und eine Alternative bereit. Am Montag, 23. September zum Beispiel Kalbsschulterbraten mit Eierschwämmlisauce, Bratkartoffeln und Lattichgemüse oder alternativ Forellenfilet mit Wildreis und Kürbisravioli mit Gemüserahmsauce.

Eröffnung Montag, 23. September

Unterhaltungsprogramm und Apéro zum Thema Oktoberfest mit Weisswürsten, Brezeln und Bier

Das Team von Emils Bistro freut sich darauf, mit Ihnen auf die Eröffnung anzustossen!

