

GUETLIS BISTRO, EIN BIJOU IN DER GASTRONOMIE-LANDSCHAFT



Was lange währt, wird endlich gut. Guetlis Bistro lädt ein, um sich zu treffen – verweilen – geniessen, Funktionalität und Ästhetik verbinden sich perfekt.

«Die Idee zu einer Erweiterung hat eine lange Geschichte», erläutert Patrick Gut. «Seit 2007 bieten wir jeden Mittwoch Bratwürste an, die Beschaffung des ersten Profiteamers ermöglichte eine Erweiterung des Angebotes für Snacks, Pizzarollen oder Hamburger. 2016 kamen die Menüs dazu, gekocht nach Hausfrauenrezepten und mit regionalen Produkten, ein weiterer Meilenstein war 2018 der Umbau des Shops.»

Vor rund drei Jahren kam die Idee auf, die Terrasse neu zu gestalten. Wenn schon dann richtig, dachten sich Michèle und Patrick Gut. Ausschlaggebend war der Platzmangel und ein weiterer Grund lag im wahrsten Sinne des Wortes auf dem Teller. Die Nachfrage nach den Menüs nach Hausfrauenrezept stieg stetig, die beliebten Desserts und auch die Maiskroketten sind inzwischen nicht mehr wegzudenken. Die Idee, den ganzen Anbau zu unterkellern und eine neue Gastro-Küche einzurichten, war geboren.

Bestechender Blickfang beim Guetli Shop

Das Resultat lässt sich sehen, im Erdgeschoss ein Bistro und darüber eine Terrasse, die mit viel Ambiente einladen, um sich zu treffen – verweilen – geniessen. Der Ausbau der Terrasse besticht mit einer grossen Fensterfront und viel Technik im Hintergrund. Ein ausgeklügeltes System steuert automatisch die Beschattung und sorgt für ein angenehmes Klima. Der Ausbau der Terrasse mit Holz ergibt ein wohlliches Wohlbefinden. Einen ganz speziellen Charakter zeigt die Fassade des Erdgeschosses mit einem Feinsteinmauerwerk. Viele eigene Ideen von Michèle und Patrick Gut ermöglichten eine Erweiterung, die mit einem gelungenen Design besticht und eine grosse Wirtschaftlichkeit und Funktionalität aufweist. Wetterfest auf der Terrasse die Aussicht geniessen und im be-

heizten Bistro sich gediegen wohlfühlen, sind einige der Attribute. Die neuen Räumlichkeiten stehen auch der Kundschaft vom Guetli Shop zur Verfügung, dessen Angebot unverändert bleibt. «Während der Bauphase haben wir laufend unsere Ideen einfliessen lassen, was natürlich zu Verzögerungen führte», äussert sich Patrick Gut. «Aber das Resultat war uns wichtig, das Werk ist gelungen und befriedigt uns voll und ganz, die Projektleitung hat uns gefordert».

Wer rastet der roset

«Schritt für Schritt wird das Angebot erweitert, Catering ist einer unserer wichtigen Bereiche», ist von Patrick Gut zu erfahren. Ein weiteres Ziel ist, die Terrasse als Event-Lokal für Vereinsanlässe und Geburtstage zur Verfügung zu stellen. Die Infrastrukturen, zum Beispiel Bildschirme für Präsentationen, sind bereits vorbereitet. Eine spannende Sportübertragung bei einem Feierabendbier geniessen ist in Zukunft auf der Terrasse von Guetlis Bistro ebenfalls möglich. Eine weitere Vision ist

ein Rundum-Gastro-Betrieb von morgens bis abends ganz nach dem Motto treffen – verweilen – geniessen.

Das Angebot

Treffen – verweilen täglich 6.00 bis 22.00 Uhr für Guetli Shop- und Guetlis Bistro-Kunden, geniessen von Montag bis Freitag ab 7.00 bis 13.30 Uhr von der Bistro-Theke, Znüni-Angebot mit Hot-Dog und Fleischkäse-Semmel, Zmittag-Special 11.00 bis 13.30 Uhr. Im Guetli Shop werden weiterhin hausgemachte Take-away-Menüs, Sandwiches, Salate und Snacks angeboten.

Franz Niederberger

