



Bienvenue!

Niemand weiss genau, wann es passiert ist. Aber irgendwie und irgendwann ist die klassische, französische Brasserie-Küche von den Menükarten der Restaurants verschwunden. Alles aus aller Welt, aber «la grande cuisine» geriet irgendwann ins Hintertreffen.

Schlemmen wie früher

Oder wann haben Sie das letzte Mal auf der Speisekarte bei den «Hors d'œuvres» Terrine de Foie gras de canard oder Escargots à la provençale, Bouillabaisse à la française oder bei den «Plats principaux» ein Entrecôte Café de Paris et Pommes allumettes gesehen? Eben! Zum Glück haben wir mit der Brasserie le Mirage eine Adresse entdeckt, wo wir wie in den guten, alten Zeiten schlemmen können. Was gibt es Unverschämteres, als die auf dem zarten Fleisch geschmolzene Café-de-Paris-Sauce mit den letzten knusprigen zündholzdünnen Pommes allumettes aufzutunken und dazu einen schönen Bordeaux zu trinken?

Ausgezeichnete Weinkarte

Selbstverständlich hat Frankreich nicht nur vorzügliche Weine aus dem Bordeaux anzubieten. Das Mirage überraschte uns mit einer grossen Weinkarte aus fast allen Gegenden Frankreichs. Das hat auch das «Vinum», Europe's Wine Magazine, mit einem Certificate of Excellence gewürdigt.

Habitué wissen, dass sich ein Besuch in der Weihnachtszeit besonders lohnt: Die festliche Stimmung ist weitherum bekannt.

Brasserie le Mirage

Stansstaderstrasse 90
6370 Stans
+41 (0)41 611 08 30
top@brasserie-lemirage.ch
brasserie-lemirage.ch

Aktuelle Informationen über geltende Öffnungszeiten, kulinarische Angebote und Veranstaltungen finden Sie zu jeder Zeit auf unserer Website
brasserie-lemirage.ch

GOÛTEZ. DÉGUSTEZ. SAVOUREZ...
BRASSERIE
le Mirage



Seit jeher gut

Seien wir ehrlich: Als Gastrojournalisten freuen wir uns über jedes neue Restaurant und jeden neuen Trend, über welchen wir schreiben können. Aber so richtig wohl und aufgehoben fühlen auch wir uns in den schönen Landgasthöfen, bei welchen man sich sicher sein kann: Hier ist es seit jeher gut.

Immer der richtige Ort

In diese Kategorie gehört auch der Gasthof Rössli wenige Minuten von Luzern in Adligenswil von Susy und Markus Sager-Meyerhans. Der Gasthof bietet den optimalen Rahmen für ein gemütliches Mittagessen mit Freunden, einen Business Lunch oder ein gediegenes Abendessen. Auch zum Feiern ist das Rössli die richtige Adresse. Vom Most- und Weinkeller über die Rössli-Stube bis zum grossen Bankett-Saal steht für jeden Anlass das richtige Ambiente zur Verfügung.

Regionale Küche

«Hier kocht der Chef noch selbst» ist in diesem Fall keine Drohung, sondern ein Qualitätsversprechen. Markus Sager prägt mit seiner kulinarischen Handschrift das Angebot aus Küche und Keller. Er will regional und engagiert kochen. Nach dem Genuss des bunten Tomatensalates ausschliesslich mit «Pro Specie Rara»-Tomaten und den Leberli vom Bio-Weide-Jungrind des Uelihofs, dazu knusprige Rösti mit eingesottener Butter nach «alter Manier», können wir sagen: Markus Sager verspricht nicht zu viel.

Landgasthof Hotel Rössli

Dorfstrasse 1
6043 Adligenswil
Tel +41 (0)41 370 10 30
info@roessli-adligenswil.ch
roessli-adligenswil.ch

Aktuelle Informationen über geltende Öffnungszeiten, kulinarische Angebote und Veranstaltungen finden Sie zu jeder Zeit auf unserer Website
roessli-adligenswil.ch

Gasthof Rössli
ADLIGENSWIL