

# Eschlikon: Neues Leben in alten Gemäuern

Heute öffnet Gasthof Löwen in Eschlikon seine Türen für die Öffentlichkeit – Geladene Gäste in stilvollem Ambiente verwöhnt



Armin Küttel und Susanne Schmid sind neue Eigentümer des Gasthofes Löwen.



Der traditionsreiche «Löwen» steht mit seiner guten Küche für Gesellschaftsanlässe jeder Art wieder zur Verfügung.

## Hans-Günter Walter

«Wir haben uns schon bei der ersten Besichtigung in den «Löwen» verliebt», verkündete Armin Küttel am Freitagabend vor den geladenen Gästen. Er und seine Partnerin Susanne Schmid haben daraufhin den Gasthof Löwen gekauft und wollen die Gäste mit gehobener Qualität verwöhnen.

Viele Geschäftsfreunde, Gewerbetreibende, Behördenmitglieder der Politischen, der Schul- und Kirchgemeinden sind der Einladung der neuen Besitzer des Gasthofes Löwen am Freitagabend gefolgt, für Eschlikon ein gesellschaftlicher Anlass. Bei einem Apéro und delikaten Häppchen stellten sich Armin Küttel und Susanne Schmid den Gästen persönlich vor.

In ungezwungener Atmosphäre konnten die sanft neugestalteten Räumlichkeiten besichtigt werden. Die Gäste kannten sich untereinander, und das traditionelle Restaurant ist allen ein Begriff. Bei einem guten Tropfen Wein wechselten die Apéroteilnehmer die einzelnen Gruppen und so hat sich fast jeder mit jedem unterhalten, bis der neue Hausherr seine Philosophie, wie er den Löwen führen will, vorstellte.

Das schöne, altherwürdige Gebäude mitten in Eschlikon habe ihn und seine Partnerin überzeugt, dass sie sich hier niederlassen wollen. Als gelernter Koch habe Armin Küttel verschiedene Stationen im Gastronomiebereich kennen gelernt. An seinem letzten Wirkungsort im Restaurant Alt Guggeien in St. Gallen, haben sie 15 Gault-Millau-Punkte erreicht. Um Gäste an sich zu binden und sie zufrieden zu stellen, ist ein persönliches Ambiente wichtig. Der Gast soll sich wohl fühlen und seine Wünsche anbringen dürfen. Mit einer saisonalen Frischmarktküche und wenn immer möglich mit regionalen Produkten, wollen Armin Küttel und Susanne Schmid das Beste aus der Küche servieren. Die Speisekarte wird viel bieten, aber nicht zu viel, damit die gewählten Speisen nicht nur mit Liebe, sondern speziell für den Gaumen in gehobener Qualität dargeboten werden können. Zu einem feinen Essen gehört natürlich ein guter Wein und dieser wird auch in einem breiten Sortiment angeboten. Selbstverständlich können auch kleinere Einheiten in 7-Dezilitern-Qualität konsumiert werden.

Im Löwenstübli wird die Frischmarktküche geboten und in der Bar und im Restaurant kann man sich zu einem Glas Wein oder Feierabendbier treffen. Säle können für Familienanlässe, aber auch von Vereinen für Versammlungen in Anspruch genommen werden. Bei schönem Wetter ist die Gartenwirtschaft ideal.

