

«Wir machen noch ein paar Jahre weiter»

Bethli und Ueli Kündig, Inhaber des Bonstetter «Löwen», mit attraktiven Angeboten

Seit 115 Jahren ist der Bonstetter «Löwen» im Besitz der Familie Kündig. Bethli und Ueli Kündig werden das Restaurant wohl länger führen als Uelis Urgrossmutter, die es auf 40 Jahre brachte. Sie warten zur festlichen Zeit mit attraktiven Angeboten auf.

Der Bonstetter «Löwen» gehört zu den markanten Liegenschaften im Dorf. Über das 1813 erbaute Innerschweizer Holzschindelhaus wurde im August dieses Jahres ein Gutachten über die Schutzwürdigkeit verfasst (ein Artikel zu diesem Thema folgt später). Überregionale Berühmtheit erlangte es nach den Dreharbeiten zum Spielfilm «Es geschah am helllichten Tag» mit Heinz Rühmann und Gerd Fröbe im Jahr 1958.

1897 wurde der «Löwen» durch Ueli Kündigs Urgrossmutter erworben; das Ehepaar Kündig führt das Restaurant nun in der vierten Generation – und das wird die nächsten paar Jahre auch so bleiben. «Wir wirten nun seit 36 Jahren und werden meine Grossmutter wohl übertreffen», sagt Ueli Kündig. Doch das gehört nicht zu den vorrangigen Zielen im «Löwen». Im Vordergrund stehen die Pflege einer guten Küche und Gastfreundlichkeit. Zur Adventszeit wurden die Räume von Bethli Kündig festlich geschmückt; im Aussenbereich sorgte die Götschihof-Gärtnerei für Blumenschmuck, und die Gärtnerei Guggenbühl stellte den Weihnachtsbaum. Die Kündigs sind aber auch kulinarisch ge-



Weihnachtsbaum vor der Türe: Festagsstimmung bei Bethli und Ueli Kündig im Bonstetter «Löwen». (Bilder Werner Schneider)



Blick in die schön dekorierte Gaststube.

rüstet für die festliche Zeit. Zu ihren Spezialitäten gehören Bankette – idealerweise ab 12 bis 15 Personen (auf Vorbestellung): Familien-, Firmen- oder Vereinsanlässe. Besonders gefragt ist in dieser Jahreszeit Fondue Chinoise à discrétion mit vorzüglichem Rind-, Kalb- und Pouletfleisch. Vor diesem Genuss wird vorgängig eine reichhaltige Salatschüssel auf den Tisch gestellt. «Damit wir uns die nötige Zeit nehmen können für unsere Gäste, ist bei Banketten auch geschlossene Gesellschaft möglich», halten die Wirtsleute fest. Sonntag ist zwar Ruhetag, für Gruppenanlässe öffnen die Kündigs ihre Türen jedoch gerne.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt auch bei den übrigen Angebo-

ten. Über Mittag stehen drei bis vier Tagesmenüs zur Auswahl – und dazu auch drei bis vier À-la-carte-Gerichte. In der Adventszeit bieten die Kündigs ausserdem ein 4-Gang-Adventsmenü, wobei Gänge auch einzeln zu haben sind. Menüvorschläge – zum Beispiel auch für Weihnachtsessen – sind im Internet zu finden. Das Wirtehepaar erfüllt gerne auch individuelle Wünsche. Zu den Traditionen im «Löwen» zählen auch die Wine-and-Dine-Anlässe, bei denen ein 6- bzw. 7-Gang-Menü auf den Tisch kommt. Die Weinproben werden jeweils von Peter Schürmann begleitet. (-ter.)

www.loewen-bonstetten.ch,
Telefon 044 700 01 64,