

# Frische Perle für Königin der Berge

**RIGI** Das tönt rekordverdächtig: Drei Monate nach dem Kauf und einen Monat nach dem Umbau-Beginn hat das Restaurant «BärgGnuss» auf Rigi-Staffel am vergangenen Wochenende den Betrieb wieder aufgenommen.

Die Restaurant-Eröffnung ist nicht nur ein gastronomisch-kulinarisches Ereignis, sie ist auch ein unternehmerisches Zeichen. Die Rigi Bahnen AG will sich vom reinen Bahnbetrieb zum integralen Tourismusunternehmen entwickeln. Diesem strategischen Ziel dient unter anderem das verstärkte Engagement im Gastro-Bereich. Das war auch der Grund, weshalb die Rigi Bahnen im März das alte Restaurant «Rigis Berggenuss» im Stockwerkeigentum kauften. Damit erweitert sich das Gastro-Portfolio neben Bahnhofli und Eventzelt auf drei Betriebe.

## Hotel-Konzept funktionierte nicht

Eine Zierde am Berg war das Berggenuss in den letzten Jahren nicht. Im November 2011 schloss der Betrieb. Es war nicht nur der Saisonschluss im Haus an hervorragender Lage auf Rigi Staffel. Die Türen gingen nicht mehr auf. Das Konzept des damaligen Eigentümers – er wollte das Restaurant zum Hotel erweitern – kam nicht in Gang. Als der Betrieb zum Verkauf stand, griffen die Rigi Bahnen zu.

## Herausragende Lage

Als «BärgGnuss» soll das Restaurant jetzt zu einer Perle für die «Königin der Berge» werden. Der Augenschein



Das Team des Restaurant «BärgGnuss» begrüßte die Gäste zur Eröffnung.

am Eröffnungswochenende zeigt, dass der Betrieb das Potential dazu hat. Da ist einmal die exzellente Lage zwischen den beiden Bahnen von Vitznau und von Arth-Goldau aus. Sie ermöglicht eine Aussicht sowohl ins schweizerische Mittelland wie auch in die Zentralschweizer Bergwelt. Da ist zum andern und vor allem der neue innenarchitektonische Auftritt und das kulinarische Angebot der BärgGnuss.

## Stimmiger Dreiklang

Aus dem einst kühl-kahlen Restaurant hat Simone Emmenegger von der «partout Hotel&Gastro Consulting» ein gemütliches und stilvolles Lokal mit überschaubaren Räumen gemacht. Viel Holz als Deko-Element gibt den Räumen Wärme ohne bemüht rustikal zu wirken. Eine echte Bereicherung sind die Bilder aus alten und jüngeren Rigi-Tagen, die den Besuch im BärgGnuss auch zu einem kulturhistorischen Genuss machen. Das kulinarische Angebot charakterisierte



Die Gastro Expertin Simone Emmenegger erklärt Rigi Anzeiger-Verleger Roland Gerber ihr Gestaltungskonzept für den BärgGnuss.

Othmar Buob, Leiter Gastronomie der Rigi Bahnen, als «klein, kompakt und abwechslungsreich» mit grösstenteils regionalen Produkten.

Text & Bilder Hanns Fuchs



Küchenschef Stefan Arnold gab den Eröffnungsgästen eine Probe seines Könnens.



Rigi Bahnen Direktor Peter Pfenninger, Mischa Hasler, Alexander Gerbi-Hotelier aus Weggis, und Roger Joss, Leiter Verkauf und Marketing der Rigi Bahnen, im zu neuem Leben erweckten Restaurant auf Rigi Staffel.

Der Dreiklang von Lage, Interieur und Karte macht das zu neuem Leben erweckte Lokal auf Rigi Staffel zu einem echten Berg-Genuss.

## Öffnungszeiten:

Juni: Mittwoch bis Sonntag, 9–17 Uhr,  
Juli und August: täglich. 120 Plätze im Restaurant, 120 Plätze auf der Terrasse.