

The Steakhouse „Dörfs no s‘bitzli meh sii?“

„The Steakhouse“ heisst das Nachfolgekonzept des al porto. So einfach wie der Name ist auch die Idee dahinter: Offener Grill, Metzgerei-Theke und Vinothek, alles zum Anschauen, Anfassen und Mitnehmen.

Schon beim Betreten des neuen Restaurants bestehen kein Zweifel mehr über das Angebot: Hier gibt’s Fleisch und Krustentiere. Eine voll beladene Metzgerei-Theke steht prominent im Eingangsbereich des Steakhouse. In der professionell gestalteten Auslage und im verglasten Fleischkühlschrank an der Rückwand ist das gesamte Sortiment ausgestellt. Der Grillmeister bedient sich hier, wenn die Bestellungen reinkommen. Ausserdem steht er den Gästen an der Theke für Beratungen zur Verfügung oder schneidet das Filet nach Wunsch ab, das sogleich zubereitet wird. Ganz nach dem Motto: „Dörfs no s‘bitzli meh si?“ Ein imposanter, offener Grill mit Räucherammer ist gleich nach der Theke angesiedelt und bildet das Zentrum des Geschehens.

Das Steakhouse lebt optisch nicht nur von der Metzgerei-Theke, vom offenen Grill oder von der begehbaren Vinothek, sondern auch von der Spannung zwischen Rustikalem und Modernem. Pflasterstein- und Eichenböden, dicke Tischplatten mit Astlöchern, Lederstühle und Leder-Tischsets konkurrieren mit modernen Deckensegeln, Chromstahl beschlagenen Lüftungsschürzen oder metallenen Vorhängen im Eingangsbereich. Der Aussenbereich besteht neu aus einer erhöhten Holzterrasse, die einen fantastischen Blick auf den Hafen garantiert!

Die Idee vom Laden im Restaurant entspricht dem allgemeinen Individualisierungstrend und bringt einige Freiheiten für die Gäste mit sich. So können sie sich ihre Gerichte selber zusammenstellen und wählen aus bestem Schweizer Fleisch, hormonfreiem US-Beef oder anderen Fleischarten und Krustentieren aus aller Herren Länder. Beilagen und Saucen sind ebenfalls frei wählbar und wenn der Kellner sagt: „Holen Sie sich den Wein doch selber“, so ist das nicht arrogant gemeint. Denn wer will, kann sich seinen Wein tatsächlich selber in der Vinothek holen.

Von der einfachen Grillwurst bis zum Côte de Boeuf, vom Crevetten Cocktail bis zum Hummerschwanz, vom simplen Lunch bis zur opulenten Grillplatte; Im „The Steakhouse“ werden sich alle (Fleisch essenden) Gäste wohl fühlen. Die Zürichsee-Region ist um eine Attraktion reicher geworden. Und wiederum liegt sie in Lachen.