

Vielfältiger Genuss in Magdens Zentrum



Wer von der Autobahn herkommend in Magden einfährt, kann es nicht übersehen: Das Gasthaus zur Blume liegt mitten im Dorfzentrum, also an prominentester Lage. Und es ist kein Geheimnis, dass hier dem Genuss eine wesentliche Rolle zukommt.



Der alte Teil des Restaurants wird linkerhand flankiert von einer grossen Terrasse, die von einem fast so grossen, 200-jährigen Kastanienbaum beschattet wird. Rechterhand befindet sich der angebaute, grosse Bankettsaal, der das räumliche Angebot des kleineren Restaurants in der Mitte ergänzt. Doch nicht genug damit: Das Gasthaus verfügt überdies über eine alte, liebevoll erhaltene Kegelbahn, die nebst dem sportlichen Plausch – so wie das Rebhüsli auch – gerne für den Apéro kleinerer Gruppen genutzt wird. Das Rebhüsli ist eine wundervolle Alternative für den gepflegten Apéro mit Blick auf das ganze Dorf. Es wird auch gerne für Weindegustationen genutzt. Ausserdem verfügt das Haus über ein kleines Stübli sowie über sieben Zimmer, in denen es sich nach einem Festanlass angenehm ruhen lässt.

Währschafte Klassiker, gediegene Gerichte

Das räumliche Angebot des Gasthauses, in dem sich das dörfliche Miteinander wun-

derbar pflegen lässt, lässt also keine Wünsche offen: Hier lässt sich in unterschiedlich grossen Gruppen zwischen 20 und 100 Personen so manches feiern, was in der Agenda ansteht. Gleich, ob es sich um die Hochzeit, ein Geburtstagsfest, einen Firmenanlass, einen Vereins- oder Polterabend handelt.

Ebenso vielfältig wie das räumliche Angebot des Gasthauses ist die Speisekarte. «Wir sind bekannt für unsere Läberli mit Rösti sowie für unsere Käseschnitten», sagt Kurt Treier, Inhaber, Gastgeber und Geschäftsführer des Restaurants Blume. Er führt das Gasthaus seit 15 Jahren. Doch noch heute macht Senior-Chefin Dorli Treier, die das Gasthaus zusammen mit ihrem Mann Bernhard während dreissig Jahren führte, täglich ihre Frikadellen, die morgens nebst Sandwiches und Nussgipfeln zum Znüni angeboten werden.

Wer nun vermutet, dass im Restaurant Blume nur währschafte, schmackhafte Klas-



siker aufgetischt werden – dazu gehört auch der Wurst-Käse-Salat –, der irrt. Die Speisekarte verrät, dass in der Blume auch speziellere Gerichte angeboten werden, beispielsweise Black Tiger-Riesencrevetten, die am Spiess grilliert und an einer Pernod-Kräuterrahmsauce mit Gemüse und Reis gereicht werden. Oder das Chateaubriand: Es wird serviert an einer feinen, frischen Sauce Béarnaise. Dazu gesellt sich eine bunte Gemüsegarntur und hausgemachter Kartoffelgratin. Bald schon jedoch, am Bettag, beginnt die Wildsaison mit Delikatessen aus einheimischer Jagd. Und die diesjährige Metzgete ist zwischen dem 16. und 18. Oktober sowie vom 6. bis 8. und 27. bis 29. November vorgesehen. Am 5. Dezember wiederum steht das beliebte und traditionelle Saujassen auf dem Terminplan.



Eigenes Brot, eigene Weine

Kurt Treier ist die Herkunft der Produkte, die er für seine Speisen verwendet, ein Anliegen. Deshalb ist es nicht weiter verwunderlich, dass im Gasthaus zur Blume etwa Brot selbst gebacken wird. Aber

auch mit dem Wein hält es der Gastgeber sehr ambitioniert: Die Sélection Treier bietet eine ganze Palette aus eigenem Gewächs, das in Sichtweite des Restaurants gedeiht: Wer hinter dem Gasthaus auf den sonnigen Hang der Lage «Lanzenberg» schaut, der sieht auf knapp vier Hektaren den Ursprung dieses feinen Weines. Dazu gesellen sich neu auch eigene Brände wie Vieille Poire und Vieille Prune. Weil der Genuss in dem Magdener Wirtshaus wirklich nicht wegzudenken ist, gehören auch gepflegter Whisky und edle Zigarren zum Angebot des Restaurants. ■

Blume

Gasthaus zur Blume
Hauptstrasse 11, 4312 Magden
Tel. 061 841 15 33
info@gasthausblume.ch
www.gasthauszurblume.ch

Öffnungszeiten:

Di bis Do 8–24 h, Fr 8–24.30 h, Sa 9–24.30 h,
So 9–22 h.

Reservation am Wochenende erforderlich