

# Der Töschthaler

## Im Dorf – für das Dorf: Die «Traube» in Rikon

🕒 28. Februar 2017 👤 Melanie Henne-Issing 💬 0



*Jacqueline und Reto Bundi brauchen kaum Personal, denn sie arbeiten als eingespieltes Team (Foto: mhi)*

**Seit zwei Jahren wirtet das**

**Ehepaar Bundi im Restaurant Traube in Rikon. Die «Traube» wurde im Ort gut angenommen. Häufig ist es ratsam zu reservieren, will man sicher einen Tisch bekommen. Die Sitzplätze sind begrenzt und der Chef Reto Bundi steht alleine am Herd. Der Service läuft rund, dank der Chefin und gelernten Hotelfach-Assistentin Jacqueline Bundi.**

Am Samstagabend ist jeder Tisch besetzt. Wir wählen «Chalbsläberli mit Röschi» und Cordon Bleu mit Spätzle und Gemüse garnitur. Zum Dessert schliesslich warmen Schokoladenkuchen (mit flüssigem Kern – was für ein Genuss) und Vanilleglace. Regional und saisonal sind die Rohprodukte, das Fleisch kommt vom Metzger aus der Umgebung. Die Speisekarte ist «gutbürgerlich», es hat Rinderfilet, Züri-Gschnätzlets, Chnoblisuppe, Fitness-Salat und vieles mehr – eine schöne Mischung, so dass für jeden Gast etwas zu finden ist.

Mittags gibt es zudem acht Menus zwischen welchen man wählen kann;

zusätzlich natürlich à la carte – aber das dauere dann eben ein wenig länger, erklärt Reto Bundi. Es wird schliesslich alles frisch gekocht. Für die Gäste die ihre Mittagspause in der «Traube» verbringen, muss es aber eher schnell gehen, meist geht es eine gute Stunde lang hoch her, dann ist das Gröbste vorbei.

In Rikon gibt es noch andere Restaurants, mit Freihof, Isebähnli und der Pizzeria Leone besteht eine gute Auswahl an sehr unterschiedlichen Speisegaststätten. Alle haben ihre eigenen Stärken und Spezialitäten und sind gut besucht. «Wir sind eine Gaststätte für das Dorf, für alle», sagt der Chef. Den Wunsch ein Restaurant für das Dorf zu sein, hört man im Gespräch mit ihm immer wieder heraus. Konsequenz auch, dass die Bundis nicht nur in Rikon arbeiten, sie wohnen auch im Ort – aber nicht im gleichen Haus. «Damit hat man genug Abstand und doch ist man schnell einmal im Geschäft, wenn es nötig ist.»

## **Jeder Gast ist «Chefsache»**

Glückliche und zufriedene Gäste seien ihr Ziel – so ist es auf der Homepage des Restaurants Traube zu lesen. Das Ambiente in der «Traube» ist modern, schick und doch gemütlich; gedimmtes Licht, viel Holz, dunkle Tische und Stühle, gastfreundlich. Der übersichtliche Gastraum ist in zwei Hälften geteilt, insgesamt 40 Plätze hat das Lokal. Im hinteren Teil finden bis zu 16 Personen Platz. Sie hätten auch schon Anfragen absagen müssen, zum Beispiel für ein Leidmahl oder einen Carausflug, aufgrund der begrenzten Platzzahl. Der Vorteil: Jacqueline und Reto Bundi brauchen kaum Personal, sie arbeiten als eingespieltes Team und schaffen die Betreuung ihrer Gäste beinahe im Alleingang. Jeder Gast ist also «Chefsache».

Für den Sommer hoffen die beiden Inhaber, dass es klappt und die gewünschte Gartenwirtschaft kommt: «Es läuft etwas – wenn es gut geht noch in diesem Jahr. Bisher gibt es nur eine begrenzte Anzahl Sitzplätze an der Strasse – und die Tösstalstrasse hat leider sehr viel

Verkehr; da gehen die Gäste lieber in den eigenen Garten und geniessen ihren Feierabend daheim.»

Genau an der Hauptstrasse gelegen ist das Restaurant kaum zu verfehlen. Aber auch mit dem öffentlichen Verkehr hat die «Traube» eine gute Lage erwischt, bis zum Bahnhof sind es nur wenige Schritte, so dass man einen guten Wein oder auch ein Bier zum Essen ohne Reue geniessen kann. An zwei Tagen in der Woche geniesst das Wirtepaar seine «schöpferische Pause», am Dienstag und Mittwoch muss man auf die Kreationen des Kochs verzichten. Den Rest der Woche sind Jacqueline und Reto Bundi aber herzlich gerne für ihre Gäste da.

### Öffnungszeiten

Montag, Donnerstag und Freitag von 8.30 bis 14 Uhr und von 17 bis 23 Uhr. Samstag von 10 bis 23 Uhr Sonntag von 10 bis 22 Uhr Dienstag, Mittwoch Ruhetag Kontakt: Tösstalstrasse 60, 8486 Rikon Reservationen

Tel.: 052 544 51 51

Copyright © 2017 | Töbthaler | Umsetzung von Kultur Medien