

Restaurant zum Löwen, Messen

Das Generationshaus

Seit bald 200 Jahren ist das imposante Riegelhaus an der Hauptstrasse in Messen in Besitz der Familie Graber. Heute wird dort in fünfter Generation erfolgreich gewirtet. Im Säli, in der Gaststube und einer kleinen Gartenwirtschaft meistern Sebastian und Manuela Graber-Willi gekonnt den Spagat zwischen Landgasthof und Fine Dining.

Sebastian Graber, «**Familiengeschichte seit 1822**» ist Ihr Slogan, worum geht es in dieser Geschichte?

Darum, dass unsere Familie seit sieben Generationen mit diesem Haus verbunden ist. Angefangen hat alles mit der Zimmerei unserer Vorfahren, die dieses Haus 1822 erbaut haben. Doch aus der Zimmermannswerkstatt wurde bald einmal eine einfache Schenke. Und so konnte mein Urgrossvater 1917 von seiner Grossmutter das Restaurant zum Löwen übernehmen. 1957 übernahmen meine Grosseltern, 1978 meine Eltern und 2017 schliesslich ich und meine Frau.

Fährt man über Land nach Messen, sieht man viele alte Landgasthöfe. Die meisten davon sind jedoch geschlossen. Sie haben Ihren Gasthof eben erst übernommen – ist es eine gute Zeit dafür?

Es stimmt, in vielen kleineren Dörfern gibt es heute weder Läden noch Restaurants. Messen ist jedoch ein bisschen grösser als die meisten Orte in der Gegend. Hier gibt es noch zwei Restaurants. Wir sind eines davon. Eine unserer Aufgaben ist es darum auch, Dorfrestaurant zu sein.

Das bedeutet?

Vor allem mittags ist es wichtig, Handwerker, Büroangestellte oder auch ältere Menschen abzuholen. Wir haben durchgehend offen, so-

dass auch Nachmittagsgäste herzlich willkommen sind. Das ist die Aufgabe einer Dorfbeiz. Am Abend hingegen darf es in den gleichen Räumen etwas gehobener zu- und hergehen. Die Abendkundschaft reist dafür auch mal von weiter her an.

Was bekomme ich im «Löwen» also zum Zmittag?

Mittags liegt der Fokus vor allem auf erschwinglichen und doch hochwertigen Mittagsmenüs. Als Landgasthof dürfen wir durchaus auch währschaft kochen. Fleisch ist dabei zentral. Und weil wir dafür zu «einfacheren» Dingen wie einer guten Wurst, einem Ragout oder zu einem Stück Siedfleisch greifen, können wir trotzdem immer auf Schweizer



Verdient – die Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch» gab es für die Erstplatzierten beim Best of Swiss Gastro Award in der Kategorie «Classic» obendrauf. Denn ob mittags oder abends: Um Schweizer Fleisch führt im «Löwen» in Messen nichts herum.



SHORT FACTS

zum Restaurant zum Löwen



Bijou

Das schöne Riegelhaus im Zentrum von Messen ist seit fast 200 Jahren in Besitz der Familie Graber. Im Innern vermischen moderne Elemente sich wunderbar mit Altem wie dem Kachelofen, der getäferten Gaststube oder dem alten Kellerhüsi.



Die ganze Palette

Sei es für einfachere Fleischgerichte am Mittag, den Abendbetrieb mit Fokus auf edle Stücke oder die wöchentlich wechselnden Special Cuts – im «Löwen» setzt man selbstverständlich auf Schweizer Fleisch.



Familienbande

Der «Löwen» in Messen ist ein Familienbetrieb, wie er im Buche steht. Seit 2017 sind Sebastian und Manuela Graber-Willi am Ruder. Aber auch Grabers Eltern sind nach wie vor im Betrieb engagiert.

Fleisch setzen. Die Menüs wechseln täglich und man kann sie sogar als Take-away mitnehmen. Das ist ideal für alle, die gleich wieder zur Arbeit müssen.

Und abends?

Der Abend ist unser Kerngeschäft. Da haben unsere Gäste die Wahl zwischen à la carte und dem Tasting-Menü. Weil wir klassisch gehoben kochen, haben wir abends oft Edelstücke im Angebot. Neben diesen setzen wir seit Neustem auch auf Special Cuts. Diese ändern je nach Angebot und werden ohne grosses Drumherum serviert: feinstes Fleisch, verschiedene Saucen und Pommes frites auf dem Holzbrettchen – Punkt.

Fancy Special Cuts im Landgasthof – wie kommt das?

Angefangen hat alles als Test. Neben Klassikern wollten wir etwas ausprobieren, was trendig, jung und modern daherkommt. So können wir Fleischliebhabern auch mal etwas Neues bieten und aufzeigen, dass es nicht immer ein Edelstück sein muss. Und siehe da, es hat sich wunderbar bewährt.