

Güggeli, so saftig und knusprig

Oberbözberg: Restaurant Sternen erstrahlt in neuem Glanz

(A. R.) - Esther und Thomas Schäublin haben ihrem «Güggeli-Sternen», wie sie ihr Lokal nun nennen, einen Modernisierungsschub verpasst – und tischen jetzt, neben bekanntesten Stern-Hits auf der verkleinerten Karte, feinste Schweizer Kneuss-Poulets in verschiedensten Variationen auf. Eine Kostprobe des neuen Könnens gabs letzten Freitag am rauschenden Eröffnungsfest: Das köstlich gewürzte Heublumen-Güggeli (Bild unten) etwa ist einfach zum Verlieben saftig und knusprig!

gebraten, notabene ohne zusätzliche Fettstoffe», erklärt Thomas Schäublin bei einem Regional-Besuch in der Küche. Da liegt auch Heu-Duft in der Luft. «Hier», zeigt der passionierte Koch, «das Gewürz, das übrigens keine Geschmacksverstärker enthält, ist mit Heublumen angereichert.» Flügeli, Läberli, Knackerli oder Gulaschsuppe – die anderen schmackhaften und vor allem auch wunderschön angegerichteten Pouletspeisen sind ebenfalls für einige delikate Überraschungen gut.

«Wir haben das neue Konzept zusammen mit Kneuss-CEO Daniel Kneuss entwickelt, jetzt haben wir nach einigen Monaten harter Arbeit geschafft», freute sich Thomas Schäublin. Erwähnung verdienen sicher auch die günstigen Güggeli-Tageshits (Mi, Do und Fr à discrétion). Zum frischen Stern-Wind gehören jedoch nicht nur bauliche und kulinarische Veränderungen, auch im Netz der Netze ist ein vorteilhafter Tapetenwechsel zu beobachten: www.gueggeli-sternen.ch

Wie geht das in nur knapp 20 Minuten?
«Da im neuen Hightech-Ofen wird es



Güggeli à la Sternen – einzigartig in der Region. Rechts: Heimelige Atmosphäre im neuen «Güggeli-Stall».

