

Gemütliche Stubete im Tanner Tobel

Ins Restaurant Tobel wird regelmässig zur Stubete eingeladen, wo die Schlemmer-Örgeler auftreten

Seit anderthalb Jahren bewirten Susanne Abplanalp und Nelly Zweifel die Gäste im Restaurant Tobel. Besonders beliebt sind die Stubeten mit volkstümlicher Musik, welche jeden ersten Freitag im Monat stattfinden.

Etwas unheimlich ist es schon, wenn man abends beim Eindunkeln in den Abfallweg ins Tanner Tobel einbiegt. Rechts die plätschernde Jona und die alte Fabrikfassade, links der Alteisenschrott und die hohen Felsen. Doch der Weg lohnt sich, so knapp 10 Minuten zu Fuss bis fast zuhinterst. Eine Metalltreppe hinauf, und der Gast tritt in eine andere Welt: heimelig, urtümlich und einladend. Wenn es Freitag ist und zur Stubete eingekehrt wird, dann herrscht hier erst recht reger Betrieb. Die Gästeschar sitzt beim Znacht, lüpfige Musik sorgt für eine gute Stimmung. Viele Leute aus der Umgebung haben das Angebot bereits entdeckt.

Heimatliche Musik zu gutem Essen oder Trinken

Unter dem Patronat der Schlemmer-Örgeler löst abends von halb acht Uhr an eine Ländler-Formation die andere ab, um das Wochenende bei froher Musik einzustimmen. Leiter ist Georg Stalder aus Eschenbach, der das Sextett mit den Musikanten und Musikantinnen anführt. Wenn sie eine Zeitlang gespielt haben, packen andere Musizierende ihre Instrumente aus. Zwanglos wird unterhalten, und die Gäste freut's. Ob



Die Schlemmer-Örgeler sorgen für gute Stimmung.

sie später noch das Tanzbein schwingen mögen? Zur Verdauung tut es manchmal auch ein Schwätzchen mit dem Nachbarn. In der Küche ist ganz schön was los. Es dampft und zischt, und die Teller werden schön angerichtet. Eilige Hände und flinke Füsse beim Service-Personal sorgen dafür, dass alle Gäste in kurzer Zeit bedient werden.

Frische Produkte aus regionalem Angebot

Währschafftes Essen oder ein leichtes Menü einnehmen – je nach Appetit und Saison – können hier die Gäste auch ohne Musik. Wer sich orientieren möchte, was mittags oder abends auf der Menükarte steht, geht ins Internet auf www.restaurant-tobel.ch oder lässt sich im Restaurant überraschen.

Da könnten vielleicht ein Rindsvoressen mit Rotwein oder eine gebratene Bio-Forelle, ein glasierter Rindsbrezen mit Nudeln und Gemüse oder Kalbsbrustschnitten mit Weissweinsrisotto und Gemüse gluschtig machen. Hausgemachte Hacktätschli mit Kartoffelstock und Gemüse erinnern an zu Hause. In der Küche schaut Susanne Abplanalp zum Rechten; für alles andere ist Nelly Zweifel zuständig. Geachtet wird in der Küche auf die Verarbeitung von regionalen Angeboten und auf frische Produkte – gesund und bekömmlich. Besonders beliebt sind werktags auch die bodenständigen Znünis – morgens, um zirka neun Uhr, versteht sich.

Rustikal und grosszügig

Neben den Öffnungszeiten von

Montag bis Freitag kann das Restaurant am Wochenende auch für Bankette, Geburtstage, Firmenanlässe bis zu 80 Personen gemietet werden. Das Restaurant ist rustikal ausgestattet mit einer Galerie und grosszügigem Raum. «Wir hatten uns ins Lokal verliebt, obwohl wir eigentlich etwas anderes suchten», sagt die Wirtin. Beide jungen Frauen, die das Restaurant mit Begeisterung in Schwung halten, haben eine Kochlehre absolviert, Susanne Abplanalp im «Sonnen-garten» in Hombrechtikon, Nelly Zweifel im Alterszentrum Lanzeln in Stäfa. Zusätzlich wurde von Nelly Zweifel eine Hotelfachschule in Thun besucht. Erfahrungen sammelten die Frauen in der Küche des Davoser Kongresszentrums respektive in der Rampe Bublikon.

Durch eine Kollegin seien sie auf das Restaurant Tobel aufmerksam gemacht worden. Zum Ein-Jahr-Jubiläum hätten sie einen Mexiko-Abend gestaltet. Es könne gut sein, räumt die Zuständige ein, dass im Restaurant auch noch weitere Musik-Projekte als spezielle Veranstaltungen verwirklicht würden. Liebhaber anderer Musikrichtungen wird es freuen.

Weitere Stubeten sind nächstes Jahr geplant: Freitag, 1. Februar, 1. März, 5. April, 3. Mai, 7. Juni. Geöffnet ist das Restaurant Montag von 8.30 Uhr bis 14.30 Uhr, Dienstag bis Freitag von 8.30 bis 14 Uhr, 17 bis 22.30 Uhr. An Wochenenden und Feiertagen finden Privatanlässe oder Spezial-Events statt.

Susi Hofmann



Nelly Zweifel ist für den reibungslosen Ablauf im Restaurant verantwortlich.



Das Lokal ist zweigeschossig und gemütlich rustikal.



Susanne Abplanalp kreiert à la carte.