

Leitungswechsel im Restaurant Eulachtal

Im Herzen von Elgg bleibt das Restaurant Eulachtal, was es schon lange ist: ein Ort der Begegnung, des Genusses und der Herzlichkeit. Ab dem 1. August übernimmt ein neues Leitungsteam die Führung – Béa Mattle und Claudia Würms.

ELGG/EULACHTAL Das Restaurant Eulachtal ist ein lebendiger Treffpunkt mitten im Dorf. Ob Handwerker auf Znüni-Pause, junge Eltern nach dem Eltern-Kind-Turnen, Bewohnerinnen und Bewohner des Pflegezentrums oder ältere Menschen aus Elgg und Umgebung: Hier trifft sich, wer den persönlichen Kontakt und die gute Küche schätzt. Die Türen stehen an 365 Tagen im Jahr offen – von 9 bis 17.15 Uhr. Besonders über Mittag lohnt sich der Besuch: Ein frisch zubereitetes Tagesmenü mit Vegi-Variante, sowie eine kleine feine à-la-carte-Karte mit zwei Wochenmenüs und das beliebte Salatbuffet lassen keine Wünsche offen.

Vertraute Gesichter übernehmen das Steuer

Nach vielen Jahren engagierter Arbeit verabschiedet sich Karin Baumgartner in den wohlverdienten Ruhestand. Seit fast einem Vierteljahrhundert war sie das Gesicht des Restaurants – zehn Jahre davon in leitender Funktion. Ihre freundliche, humorvolle Art und ihr grosses Engagement haben das Restaurant Eulachtal geprägt. Karin Baumgartner



Neuer Wind mit vertrauten Gesichtern – das Restaurant Eulachtal mit neuer Leitung: Auf Karin Baumgartner (Mitte) folgen Béa Mattle (links) und Claudia Würms (rechts).

Bild: Dominik Reichen

war tief mit Elgg verwurzelt, kannte viele Gäste persönlich und war für ihre Herzlichkeit und Tatkraft geschätzt. Nun freut sie sich auf Zeit mit dem Enkelkind, im Garten mit ihren selbstgezeigten Tomaten und auf spontane Unternehmungen – ganz ohne Dienstplan. Abgelöst wird sie von einem Duo, das die Gäste längst kennen und schätzen: Béa Mattle und Claudia Würms übernehmen gemeinsam die Leitung. Béa Mattle ist seit 22 Jahren im Haus tätig, davon 21 Jahre im Café. Die Rheintalerin kennt den Betrieb in- und auswendig – von den festlichen Metzgeten bis zu den lauen Sommerabenden im Gar-

ten. «Wir waren immer eine grosse Familie», sagt sie, und auch heute legt sie grossen Wert auf Wärme, Wertschätzung und echte Begegnung. Ihr grosses Wissen, ihre langjährige Erfahrung und ihre natürliche Herzlichkeit machen sie zur idealen Co-Leiterin. Claudia Würms bringt frischen Wind und eine herzliche Offenheit ins Team. Seit drei Jahren arbeitet sie im Restaurant, stets präsent an Freitagen, Wochenenden und bei Anlässen. Die gelernte Verkäuferin mit Erfahrung in Gastronomie und Geschäftsleitung betreibt mit ihrem Mann eine Gartenbaufirma und kennt daher die Bedeutung gu-

ter Organisation und Teamarbeit. «Ich wollte wieder mehr unter Menschen», sagt sie. Und genau diese Nähe zu den Gästen, das familiäre Miteinander und die besondere Atmosphäre im Eulachtal schätzt sie sehr. «Viele sagen, sie fühlen sich bei uns wie zuhause.»

Gastfreundschaft, die verbindet

Die neue Leitung setzt auf Verlässlichkeit und Nähe: Mit insgesamt sechs Mitarbeitenden ist das Team flexibel aufgestellt, um den Gästen auch künftig einen rundum angenehmen Besuch zu ermöglichen. Die familiäre Atmosphäre, die

vielen liebevollen Details – von der Kinderspielecke über den ruhigen Innenhof mit Serenadenplatz und Weiher bis zur stets offenen Gesprächsbereitschaft – bleiben bestehen. «Man kennt sich, man spricht miteinander – das ist das Schöne hier», sagt Béa. Und Claudia ergänzt: «Ein Besuch bei uns ist auch ein kleiner Blick hinter die Kulissen des Pflegezentrums. Es macht den Schritt in eine neue Lebensphase vielleicht etwas leichter.» Wer also Lust auf gutes Essen, herzliche Gespräche und eine wohlthuend ungezwungene Atmosphäre hat, ist im Restaurant Eulachtal genau richtig. Kommen Sie vorbei, setzen Sie sich dazu – und werden Sie Teil der Eulachtal-Familie.

(MITG)

Restaurant Eulachtal – Mitten im Leben!

Unser zentral gelegenes Cafeteria-Restaurant in Elgg ist ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt – offen an 365 Tagen im Jahr. Hier begegnen sich Bewohner, Gäste, Handwerker, Familien und Ausflügler zum gemütlichen Beisammensein. Geniessen Sie täglich frisch gekochte Menüs, saisonale Spezialitäten, ein feines Salatbuffet und hausgemachte Desserts. Ob drinnen, auf der lauschigen Terrasse vor dem Haus oder im Innenhof mit Garten: Bei uns is(s)t man gerne! Täglich geöffnet von 9 bis 17.15 Uhr, Reservationen für Feiern jederzeit willkommen:

www.eulachtal.ch/restaurant