



Das neue Restaurant Kapelle Schwendenen, Siebnen SZ:

Effizienz und Flexibilität dank Top-Profi-Küche

Das Restaurant Kapelle Schwendenen in Siebnen SZ ist zurück! 2017 fiel der Traditionsbetrieb einem Feuer zum Opfer. Nun wurde das Gebäude wieder aufgebaut, und in der Gaststube empfängt Vroni Lendi die Gäste mit viel Herz. Für das leibliche Wohl sorgen Küchenchef Kurt Dutsch – und eine top ausgerüstete Küche, geplant und realisiert von der Bartscher AG.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

«Das ist meine Heimat, hier bin ich zuhause. Und auch meine Gäste sollen sich hier zuhause fühlen.» Das sagt Vroni Lendi. Sie ist die geborene Gastgeberin. Jeden Gast begrüsst sie persönlich,

nimmt sich gerne auch Zeit für einen Schwatz am Tisch. «Ich kenne die meisten schon lange. Schliesslich bin ich hier aufgewachsen. Und jetzt kehren sie in meiner Stube ein.»

Die Stube von Vroni Lendi – das ist das Restaurant Kapelle Schwendenen in Siebnen im Kanton Schwyz, im Herzen der March. 800 Meter über Meer, zehn Autominuten von Schübelbach auf der einen und Siebnen auf der anderen Seite entfernt. Auch mit dem Velo oder zu Fuss auf einer Wanderung beziehungsweise im Winter auf Schneeschuhen oder Tourenskiern kommen viele Ausflügler hier vorbei. Um die schöne Bergwelt zu geniessen. Oder die St. Antonius-Kapelle aus den 1950er-Jahren zu besichtigen, die sich mit ihrer Holzkonstruktion harmonisch in die Landschaft einfügt. Oder um sich im Restaurant Kapelle Schwendenen kulinarisch verwöhnen zu lassen. Nach vierjährigem Unterbruch ist das seit Frühling 2021 wieder möglich.



«Das ist meine Heimat, hier bin ich zuhause. Und auch meine Gäste sollen sich hier zuhause fühlen.»

Vroni Lendi, Gastgeberin im Restaurant Kapelle Schwendenen, Siebnen



**Wunderschöner Ort zum Heiraten
im Sommer: Die St. Antonius-Kapelle.**

Kapelle und Hochzeiten

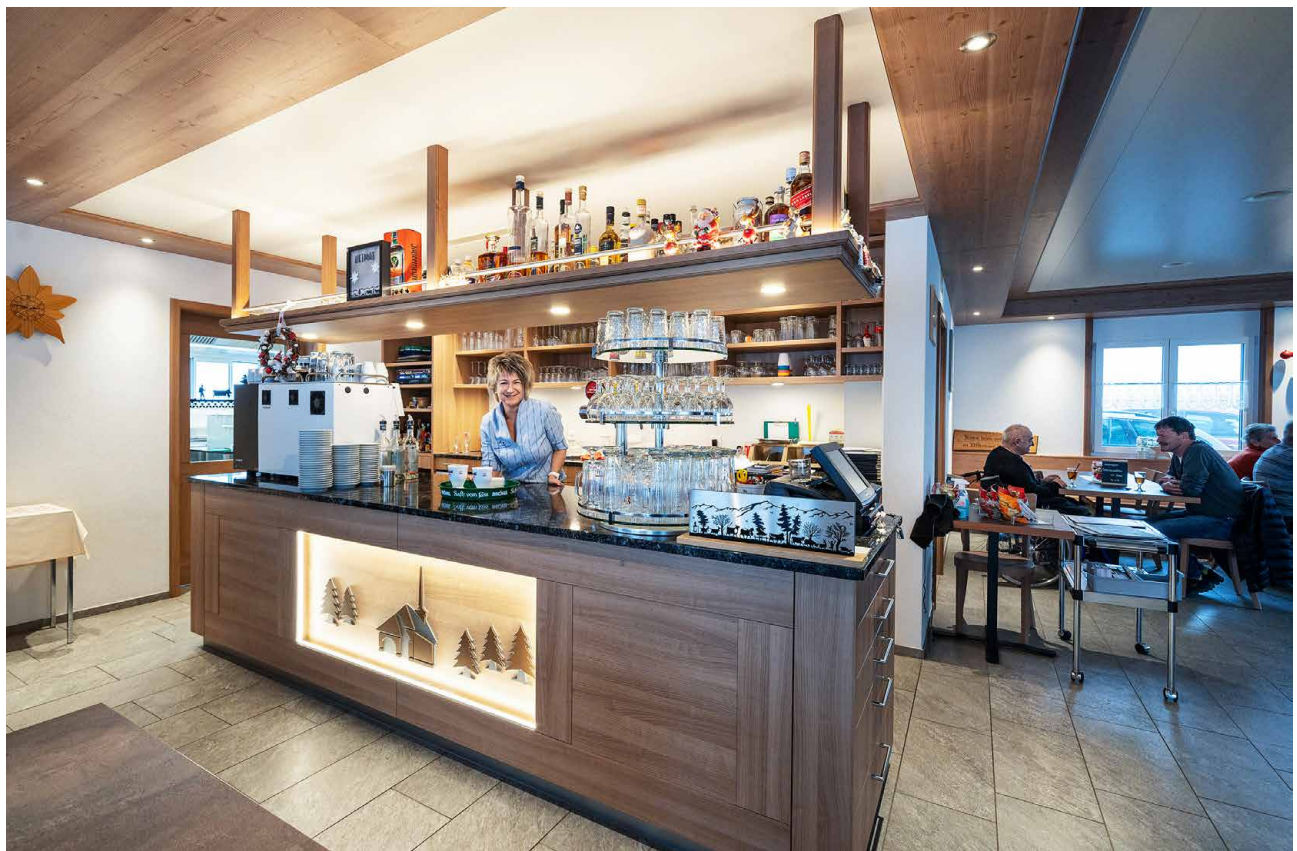
Am 4. August 2017 fiel das Restaurant Kapelle Schwendenen einem Brand zum Opfer. Ein grosser Schock für die ganze Region, die Ursache blieb ungeklärt. Schnell aber war für die Besitzerin des Restaurants, die Stiftung St. Antonius-Kapelle, klar,

dass man das Gebäude wieder errichten möchte. Etwas grösser, etwas höher, in der Form aber gleich. Einzig die Terrasse wurde versetzt und bietet nun 120 Sitzplätze. Von hier aus kann man die idyllische Landschaft besonders gemütlich auf sich wirken lassen, während die Kinder den grossen Spielplatz erkunden: Eine Herzensangelegenheit von Vroni und Hubert Lendi, die viel Eigenleistung in die Spielanlagen investiert haben. In der Gaststube im Haus finden rund 80 Gäste Platz. Für Gesellschaften lässt sich der Raum mittels Trennwand aufteilen. Zum Beispiel für Hochzeiten im Sommer: Denn mit der Kapelle nebenan ist das Restaurant die optimale Location für Hochzeitsaperos oder gleich für eine gesamte Hochzeitsfeier. Zudem finden im Sommer Aperos und Events auch in der angrenzenden Remise statt. Zusätzlich stehen den Gästen im Gasthaus drei Doppelzimmer und ein Familienzimmer zur Verfügung. Und auch Vroni und Hubert Lendi haben ihre Wirtswohnung hier.

«Urchig, bodenständig, heimelig»

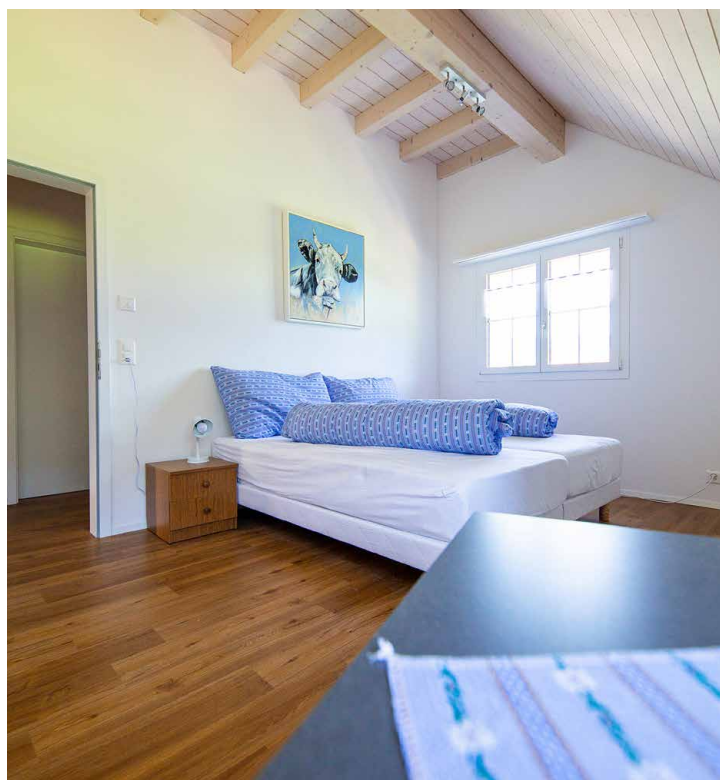
Gastgeberin Vroni Lendi ist bereits seit 30 Jahren in der Gastronomie tätig. Die letzten Jahre abwechslungsweise im Winter im Restaurant Krone in Uznach und im Sommer im Restaurant Flugplatz in

**In ihrer Gaststube:
Vroni Lendi
ist eine erfahrene
Gastgeberin.**





Auch Geburtstage, Jubiläen und vor allem Hochzeiten werden im Restaurant häufig gefeiert.



Oberhalb der Gaststube finden sich auch drei Doppel- und ein Familienzimmer zum Übernachten.

Wangen-Lachen. «Als ich aber gesehen habe, dass jemand für das Restaurant Kapelle Schwendenen gesucht wird, habe ich mich beworben. Schliesslich bin ich von hier.» So kam Vroni Lendi zu ihrer ersten Pacht, unterstützt von ihrem Ehepartner Hubert Lendi, der neben seiner 100-Prozent-Berufstätigkeit für den Einkauf zuständig ist und an den Wochenenden ebenfalls mitanpackt. «Urchig, bodenständig, heimelig» – so beschreibt Vroni Lendi ihr Restaurant. Das widerspiegelt sich nicht nur in den Kühen, Geissen und Steinböcken auf den Bildern an den Wänden oder in den regelmässigen volkstümlichen Unterhaltungen und anderen Anlässen, welche das Gastgeberpaar Vroni und Hubert Lendi organisiert. Sondern auch kulinarisch. Cordon bleu, Bratwurst, Kalbssteak oder auch Eglifilets im Bierteig finden sich unter anderem auf der gutbürgerlichen Speisekarte, begleitet von Pommes Frites oder als Fitnessteller. Gekonnt zubereitet von Küchenchef Kurt Dutsch und seinem Team in einer top-modernen Küche.

Zwei UNOX-Kombidämpfer für mehr Flexibilität

Die Küche verantwortet die Bartscher AG aus Küssnacht am Rigi. Die Komplettanbieterin für Küchen-,



Gekocht wird in einer top-modernen Küche, geplant, ausgestattet und eingebaut von der Komplettanbieterin Bartscher AG.



Die Küche überzeugt mit viel Arbeitsfläche und viel Stauraum.

«Auf Wunsch bringen wir unsere über 40 Jahre lange Erfahrung auch in der Konzeptionierung und Projektierung von professionellen Küchen ein.»

Sergio Lämmli, Geschäftsführer der Bartscher AG

Kälte- und Spültechnik für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie hat die technischen Kucheneinrichtungen nicht nur geliefert und implementiert, sondern auch konzipiert und bis ins Detail projektiert. «Meist werden wir von unseren langjährigen Partnern, den Gastro- und Küchenplanern, für die Ausführung beigezogen, also für Lieferung, Montage und später auch für allfällige Reparaturen sämtlicher Geräte und Anlagen. Auf Wunsch bringen wir unsere über 40 Jahre lange Erfahrung aber auch in der Planung von professionellen Küchen ein», betont Sergio Lämmli gegenüber GOURMET, der die Bartscher AG zusammen mit seiner Schwester Regula Lämmli in zweiter Familiengeneration leitet. So lief es auch hier ab, im Restaurant Kapelle Schwendenen: Mario Würsch, technischer Verkaufsberater bei der Bartscher AG, wurde angefragt, ob die Spezialisten von Bartscher nicht kurzfristig

eine Küche konzipieren und zeichnen könnten. «Am Dienstag kam die Anfrage, am Freitag wurde der Plan dem Stiftungsrat vorgelegt und für gut befunden», erinnert sich Küchenprofi Mario Würsch. Bei der Planung achtete er auf optimale Funktionalitäten der Geräte und Anlagen und darauf, dass die Abläufe perfekt aufeinander abgestimmt sind und die Küche mit Top-Geräten ausgerüstet ist, welche der Kochbrigade den Alltag erleichtern. Dabei übernehmen die zwei UNOX-Kombidämpfer ChefTop MIND.Maps Plus (5 x 1/1 GN) eine Hauptrolle (siehe auch die Box). «Wir

i

Die Features der UNOX-Kombidämpfer

Seit 2006 ist die Vollsortimentsanbieterin Bartscher AG Schweizer Generalvertreterin der italienischen Grossküchenspezialistin UNOX. Das Unternehmen überzeugt mit Schnellbacköfen, Heissluftöfen und Kombidämpfern in einer grundsoliden Qualität zu attraktiven Preisen. Die UNOX-Kombidämpfer ChefTop MIND.Maps Plus beispielsweise verfügen über vorgespeicherte Gar- und Backprogramme. Die zentralen Kochparameter wie Temperatur und Feuchtigkeit werden in Echtzeit überwacht und bei veränderten Bedingungen automatisch angepasst (ADAPTIVE.Cooking). Die MIND.Maps-Technologie zeichnet ausserdem die Kochprozesse auf, automatische Reinigungsprogramme helfen, Zeit zu sparen, und nicht zuletzt sorgen eine überdurchschnittliche Leistungsfähigkeit und Verlässlichkeit sowie ein perfekt konzipierter Garraum, kombiniert mit Hochleistungsventilatoren, für die kraftvolle und gleichmässige Luftverteilung und damit für optimale Gar- und Kocheergebnisse



haben bewusst auf kleinere, dafür zwei UNOX-Kombidämpfer gesetzt, damit noch flexibler gearbeitet werden kann», erklärt Mario Würsch. Daneben findet sich in der Küche des Restaurant Kapelle Schwendenen unter anderem:

- eine Standfritteuse Melting (2 x 8 Liter)
- eine multifunktionale Herdanlage (Serie 900) mit zwei Griddleplatten, einem Neutraelement, vier Ceranfelder sowie einem beidseitig bedienbaren Wärmeschrank
- eine Saladette

- ein Tiefkühl-Tisch mit Türen und Schubladen im Unterbau
- viel Stauraum in offenen Unterbauten sowie in Schubladen und Wandhängeschränken
- viel Arbeitsfläche
- eine Hauben-Spülmaschine

Bis zu 275 Essen an einem Tag

Konzipiert ist die Küche für rund 200 Gerichte und Menus. An einem normalen Tag sind es im Restaurant Kapelle Schwendenen gut 40 Mahlzeiten, die



Alles an seinem Platz, dank zahlreicher Schubladen, teilweise gekühlt.



Durchgeplant bis zum Schluss: Eine Hauben-Spülmaschine komplettiert die neue Küche.

«Mir ist immer wichtig, frisch und saisonal und abwechslungsreich zu kochen, auch auf individuelle Wünsche einzugehen. Und das ist hier möglich, auch dank der gut ausgerüsteten und geplanten Küche.»

Kurt Dutsch, Küchenchef im Restaurant Kapelle Schwendenen, Siebnen SZ



Freuen sich über das gute Ergebnis (von links): Mario Würsch, technischer Verkaufsberater, und Sergio Lämmli, Geschäftsleiter der Bartscher AG sowie Irene Bamert, Kurt Dutsch, Hubert Vroni Lendi und Nicole Schnellmann vom Restaurant Kapelle Schwendenen.

serviert werden, zubereitet von einem zwei- bis dreiköpfigen Team. An schönen Sonn- und Feiertagen aber stehen bis zu sechs Leute in der Küche, um teilweise bis zu 275 Essen zu produzieren und zuzubereiten. Dass in der neuen Profi-Küche auch in solchen Zeiten alles reibungslos funktioniert, begeistert Küchenchef Kurt Dutsch, der 15 Jahre in der Hirslanden Klinik Im Park Zürich gewirkt, in seiner langen Karriere aber auch schon in Zermatt, Klosters, Luzern unter dem legendären Leiter Catering Rolf Wingeier und anschliessend unter Küchenleiter Roger Warna, im Glarnerland und sogar im Kosovo für das leibliche Wohl von Gästen gesorgt hat. «Mir ist immer wichtig, frisch und saisonal und abwechslungsreich zu kochen, auch auf individuelle Wünsche einzugehen. Und das ist hier möglich, auch dank der gut ausgerüsteten

und geplanten Küche», bestätigt der Kochprofi. So seien die Wege zum Beispiel bewusst sehr kurz, was wichtig sei, um Zeit zu sparen. «Dass wir gleich zwei Kombidämpfer haben, erlaubt es mir zudem, diese gleichzeitig für ganz verschiedene Komponenten einzusetzen. Und nicht zuletzt sorgt auch das einfache Reinigungssystem der UNOX-Kombidämpfer für eine grosse Zeitersparnis. Zeit, die ich in die Produktion und Zubereitung der Gerichte investieren kann.»

Ebenfalls sehr zufrieden ist das Gastgeberpaar Vroni und Hubert Lendi. Alles habe reibungslos funktioniert, vom Einbau über die Inbetriebnahme bis hin zum Alltags-Betrieb. Eine Rückmeldung, die Bartscher-Geschäftsführer Sergio Lämmli freut. «Dank unserem riesigen, 4200 Quadratmeter grossen Lager mit rund 2500 Produkten an unserem Firmenstandort in Küsnacht am Rigi können wir immer schnell und termingerecht liefern», betont er gegenüber GOURMET. «Ausserdem unterstützen wir unsere Kundinnen und Kunden natürlich auch bei der Inbetriebnahme und sind auch später von Küsnacht und von unserer Zweigniederlassung in Fribourg aus immer schnell zur Stelle, wenn eine Störung auftritt. Denn alles, was wir verkaufen, reparieren wir auch.» Ein Service, der Gastgeberin Vroni Lendi freut. «Ihr seid aber auch sonst immer willkommen bei uns oben in der Gaststube», versichert sie mit einem Lachen.

Mehr zum Thema

Restaurant Kapelle Schwendenen

Familie Lendi
Schwendenen 2
8854 Siebnen SZ
Tel. 055 283 31 00
info@kapelle-schwendenen.ch
www.kapelle-schwendenen.ch

Bartscher AG

Industrie Fänn Ost
Zugerstrasse 60
6403, Küsnacht am Rigi
Tel. 041 785 50 00
info@bartscher.ch
www.bartscher.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema