



Der neue silberne Tranchierwagen mit (von links) Georges Cap (Chef de Service), Maggie Meier (Gästeköcheuerin), Patrick Puttkammer (Chef de Cuisine) und Mattias Larsson (Geschäftsführer).

DIELSDORF / Hotel-Restaurant Löwen

Schönes Haus für sinnlichen Genuss

Jetzt, wo der Frühling geradezu explodiert, ist der «Löwen» in Dielsdorf ein Ort für alle Fälle. Terrasse, Gaststube und Taverne sind für die Gäste bereit – und obendrein gibt es auch noch schöne Zimmer.

Die Geschichte sagt, dass der «Löwen» über 700 Jahre auf dem Buckel hat. Eine beeindruckende Zahl, die das Team, das im «Löwen» wirkt, nicht davon abhalten kann, mit Elan und Freundlichkeit für die Gäste da zu sein. Geschäftsführer Mattias Larsson, der seit etwa eineinhalb Jahren den Betrieb führt, meint dazu: «Eine unserer Stärken ist das motivierte Team. Es sind überwiegend junge Leute, die ihre Aufgabe mit Überzeugung und Können wahrnehmen.»

Gute Auslastung

Die Aufgabe ist klar: Im Hotel und Restaurant Löwen steht der Gast stets im Mittelpunkt. Das Hotel mit seinen hellen und grosszügigen Zimmern vermittelt das wohlige Gefühl, zu Hause zu sein. Geschäftsführer Mattias Larsson kann mit einer ge-

wissen Genugtuung festhalten, dass das Hotel «dank unserer Lage, unserem Angebot und unserem Niveau» sehr gut ausgelastet sei. Da ist es natürlich ein Vorteil, dass der Hotelbereich durch ein Restaurant ergänzt wird, das einen ausgezeichneten Ruf genießt.

Die Küche setzt auf Marktfrische und wartet mit einer gewissen Raffinesse auf, ohne in Spielereien zu verfallen. Die angebotenen Gerichte – es gibt für Terrasse, Gaststube und Taverne verschiedene Speisekarten – überzeugen durch ihre Kompositionen und ihre Vielfalt. Die Menüs auf der Tageskarte wechseln täglich, enthalten Suppe und Salat und sind preislich durchwegs fair kalkuliert. An einem Wochentag Anfang April gab es Schweins-Cordon-bleu mit Teigwaren und Mischgemüse (21.50), Wraps nach «Löwen»-Art mit Pouletfleisch und Salatbeilage (19.50) und Tomaten- Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum (16.50).

Das Grand-Pièce

Die Highlights der Küche stehen auf der grossen Karte, die in der Taverne gereicht wird. Der Gast findet hier überzeugende Vorschläge für Fleisch-, Fisch- und Vegi-

Gerichte, und ganz neu ist, dass jeden Freitag ein «Grand-Pièce» vom silbernen Tranchierwagen serviert wird. Ergänzt wird das Angebot durch eine Weinkarte, auf der alle wichtigen Weingebiete der Welt vertreten sind. Der Schwerpunkt liegt auf Europa (Italien, Frankreich, Spanien, Schweiz), und sympathisch ist, dass auch Zürcher Weine nicht fehlen: Weidmann aus Regensburg und Saxer aus Neftenbach seien als Beispiele erwähnt.

Einen Hinweis verdient hat das Fumoir. In diesem vom Restaurant abgetrennten Raum treffen sich nach gehabtem Mahl die Raucherfreunde und geniessen bei einem Digestif eine Zigarre. Es gibt Gäste, die von weit her kommen, um nach einem Dinner hier noch eine genussvolle Stunde «Löwen»-Aufenthalt anzuhängen.

Das Hotel ist jeden Tag geöffnet. Die Restaurants sind von Montag bis Freitag von 8 bis 23 Uhr und am Samstag von 18 bis 23 Uhr geöffnet, Sonntag ist Ruhetag. Im Internet sind unter Öffnungszeiten die Feiertage 2011 aufgelistet, an denen der «Löwen» geschlossen ist. (hu)

Hotel-Restaurant Löwen
Hinterdorfstrasse 21, 8157 Dielsdorf
Telefon 044 855 61 61
Fax 044 855 61 62
E-Mail: info@loewen-dielsdorf.ch
Internet: www.loewen-dielsdorf.ch