



Das Hotel-Restaurant Löwen präsentiert sich frisch umgebaut und mit einem neuen Team. (hu)

DIELSDORF / Hotel-Restaurant Löwen

Neues Team und angenehmes Ambiente

Seit einem halben Jahr ist im Hotel-Restaurant Löwen eine neue Mannschaft dafür besorgt, Gäste von nah und fern zu verwöhnen. Offensichtlich gelingt das von Monat zu Monat besser, und zwar durch die Leistungen in der Küche, im Service und im Hotel.

«Wir legen regelmässig zu und sind mit der Entwicklung bis jetzt sehr zufrieden.» Mattias Larsson, Geschäftsführer des umgebauten und renovierten Hotel-Restaurants Löwen, blickt auf ein halbes Jahr intensive Arbeit zurück. Er betont aber auch, wie sehr das ganze Team, das 16 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählt, am Erfolg beteiligt ist. In der Küche führt der Elsässer Christophe Brucker ein engagiertes Team, im Service wirkt Georges Cap, den man noch sehr gut von seiner Tätigkeit in der Dielsdorfer «Sonne» her kennt, als aufmerksamer Chef.

Flaggschiff ist die Taverne

Das Hotel-Restaurant Löwen hat einen bemerkenswerten Umbau hinter sich. Der alte Teil ist jetzt nigelnagelneu, alle Zimmer, die mit einer unterschiedlichen Farbgestaltung versehen sind, verfügen über ein Badezimmer mit Dusche und WC. Bilder aus alten Dielsdorfer Zeiten schmücken die Wände und verleihen dem Haus einen besonderen Reiz. Die Zimmer werden zu fairen Preisen vermietet, und Einheimische aus Dielsdorf und der näheren Umgebung erhalten spezielle Offerten. Im Restaurantteil im Erdgeschoss ist die Taverne mit ihren 45 Plätzen das Flaggschiff. Hier sitzt man in einer freundlichen und hellen Umgebung und lässt sich nach Noten verwöhnen. Für die Taverne gibt es eine grosse Karte, alle Angebote darauf – eine Mischung von europäischen und Schweizer Gerichten – sind hausgemacht. Es gibt,

neben einem wechselnden saisonalen Angebot, klassische Fleischgerichte wie Kalbsgeschnetzeltes mit Röstli oder Rindsfilet, Meerfrüchte und Fische fehlen ebenso nicht wie verführerische Desserts. Die Weinkarte hat ihren Akzent in Europa (Schweiz, Italien, Spanien, Frankreich), es finden sich aber auch Weine aus anderen Weinanbaugebieten der Welt.

Lounge und Terrasse

Schon in den vergangenen Jahren war die «Löwen»-Terrasse (40 Plätze) beliebt und stark besucht. Jetzt ist eine Lounge hinzugekommen, die für die schöne Jahreszeit den Aufenthalt hier noch angenehmer macht. Ein spezieller Ort ist das Fumoir, von den anderen Räumen separiert. Hier sind die Raucher unter sich, die gute Zigarre ist ebenso vorhanden wie der passende Whisky. Wer den umgebauten und neuen «Löwen» kennenlernen will, kann das beispielsweise am 7. Mai machen. An diesem Tag findet im Gewölbekeller ein «Wine & Dine» statt. Die wine selection one aus Neerach präsentiert italienische Weine, die «Löwen»-Küche ist mit diversen Köstlichkeiten vertreten. Die Teilnehmerzahl ist auf 45 Personen beschränkt, das Hotel-Restaurant Löwen offeriert Zimmer zu Spezialpreisen. Öffnungszeiten: Das Hotel ist täglich geöffnet. Restaurant: Montag bis Freitag von 8 bis 23 Uhr, Samstag von 18 bis 23 Uhr. Sonntag ist Ruhetag. (hu)

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