



Was für ein köstlicher Frühling

Der Schweizer Frühling ist kulinarisch gesehen eine wahre Aromenexplosion. Und genau eine solche erlebt man im Rössli Illnau. Aus Bärlauch, Radiesli, Frühlingszwiebeln, Morcheln und Spargel zaubert die Küchencrew klassische Gerichte und moderne Kreationen. «Das kulinarische Erbe der Schweiz in Kombination mit eigenen kreativen Ideen, das ist unser Anspruch», sagt Küchenchef Stefan Wälte. Seit bald 10 Jahren sorgt er mit seinem Team für herausragende Qualität.

Hier bleiben keine Wünsche offen

Insgesamt 30 Mitarbeitende arbeiten sieben Tage die Woche im Team: engagiert, generationsübergreifend und versiert. Vom einfachen Mittagmenü (immer Montag bis Donnerstag ab CHF 18.80) bis zum 6-Gang-Gala-Menü. Vom kleinen Tauffest bis zu rauschenden Hochzeitsfesten für bis zu 300 Gäste. Dem Rössli Illnau gelingt es stets, viele Bedürfnisse und Wünsche zu erfüllen. Auch der genussvolle

Spagat zwischen den Küchen Österreichs und der Schweiz gelingt perfekt. Ebenfalls hervorzuheben ist die konsequente Haltung, was Regionalität und Saisonalität betrifft.

Innovativ mit Dächlikappe

Auch wenn das Rössli Illnau ein traditionelles Gasthaus ist, so ist man, was die Vermarktung angeht, äusserst ideenreich und zukunftsorientiert. So werden regelmässig grosse regionale und nationale Gastmessen besucht, um neue Gästegruppen anzusprechen. Der besondere Clou: Hier gibt es sogar eine eigene Merchandising-Abteilung, die Kochschürzen, Kapuzenjacken, Kaffeetassen und Lanyard mit dem original Rössli Illnau-Logo anbietet. Und aufgrund der grossen Nachfrage neuerdings auch die legendäre Dächlikappe von Chef Rainer Hoffer. (ms)

Rössli Illnau

Kemptalstrasse 52
8308 Illnau ZH
+41 (0)52 235 26 62
rainer.hoffer@roessli-illnau.ch
roessli-illnau.ch

Öffnungszeiten

| | |
|---------|---------------|
| Mo – Fr | 07:00 – 22:30 |
| Sa | 09:00 – 23:00 |
| So | 10:00 – 22:00 |


Rössli Illnau
Mit gutem Gewissen geniessen.