



Veni, Vidi, Vivi

Pasta bei Parla

Luglio heißt auf Italienisch Juli. Das erfahren wir, als wir uns nach dem Menü Luglio erkundigen mit der Erklärung, dass es jeden Monat ein anderes Menü gibt, mit anderen Gängen und anderen Namen. Wie der aktuelle Monat eben. Das ist eine schöne Idee und nicht die einzige im „Veni, vidi, vivi“. Kommen, sehen und, ja, erleben, was die Karte bietet: klassische italienische Küche mit Pasta und Pizza aus dem Holzofen oder Antipasti, davor und danach Pikantes als Primi und Secondi Piatti. Nicht zu vergessen die Tagesempfehlungen, von der sympathischen und agilen Chefin persönlich vorgetragen.

Wir stellen aus allem unsere Menüs zusammen und genießen marinierte Sardinen, natürlich Vitello Tonnato, Fisch-Scampi-Spieße auf Olivenölreis und Spaghetti mit Krabben. Dazu aus der abwechslungsreichen Weinkarte einen Sizilianer, Regaleali 2007. Wir sitzen draußen, gewissermaßen im Dorfkern, und erleben einen schönen Abend, der mit einem sehr angenehmen Gespräch mit der Chefin endet. Wir kommen wieder, versprechen wir.



Veni, Vidi, Vivi

Kanalstraße 1
66130 Gündingen
Tel.: 0681 8838998
Mo – Sa 12 – 14.30 u. 18 – 22 Uhr,
Ruhetag: Sonntag

Karte 3,30 – 29,50 €
(Monatsmenü)

Gutschein!

Bei Vorlage dieses EuroSaar-Magazins reichen wir Ihnen bei Ihrem nächsten Besuch im Veni, Vidi, Vivi einen

Begrüßungs-Prosecco!

Gesamtbewertung

Orangen   von   
Herzen   von   

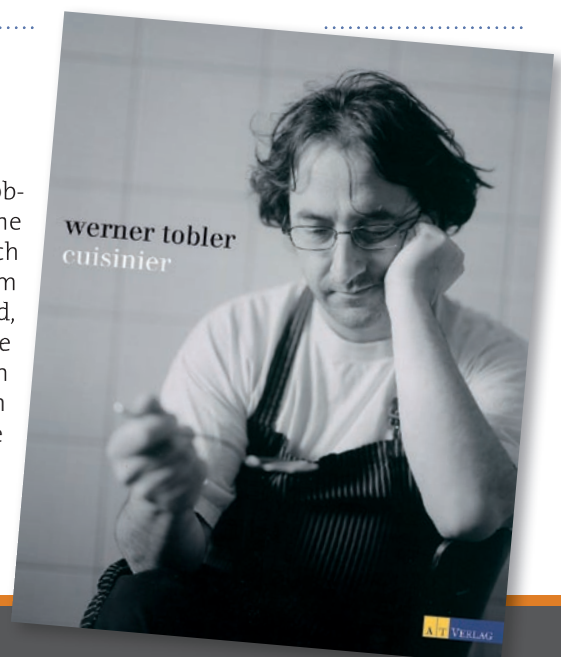
Marktfrisch und schnörkellos

Spitzenkoch Werner Tobler und sein Buch Cuisinier

Das Restaurant Braui in Hochdorf im Luzerner Seetal ist zur Pilgerstätte all jener Genießer und Genießerinnen geworden, die Werner Toblers unprätentiöse und leidenschaftliche Kochkunst lieben. Seine Gerichte sind marktfrisch und schnörkellos, und er versteht seine betont regionale Küche als Antwort auf eine globalisierte Welt. Hühner aus Brasilien oder Lämmer aus Neuseeland liegen ihm nicht. Vielmehr vertraut er auf seine unzähligen regionalen Lieferanten, die ihn, und dies ausschließlich in der entsprechenden Jahreszeit, mit ihren liebevoll und ebenso leidenschaftlich gepflegten Produkten beliefern.

Werner Toblers Buch ist eine Hommage an seine Produzenten, an all ihre wunderbaren Produkte und eine

Huldigung an die Jahreszeiten. Tobler kennt deren fünf. Wenn seine geliebten, vom Meister persönlich gefütterten Wollschweine auf dem Weg in den Schweinehimmel sind, beginnt in der »Braui« die fünfte Jahreszeit: die Metzgete, der ein ganzes Kapitel in diesem Buch gewidmet ist. 80 Lieblingsrezepte von Werner Tobler, die allesamt erstaunlich einfach nachzukochen sind und ganz einfach schmecken!



Werner Tobler

1963 geboren. Ausbildung zum Koch, jahrelange Tätigkeit als Privatkoch und Caterer, bevor er mit seiner Partnerin 2005 das Restaurant Braui in Hochdorf übernahm, wo er handwerklich virtuos seine von GaultMillau mit 15 Punkten ausgezeichnete Küche pflegt.