

pressemitteilung

neueröffnung bad lauterbach gasthof: echter schweizer genuss

oftringen, 20.12.2019 - mit der neueröffnung am 3. januar 2020 des bad lauterbach gasthof, wird die aargauer gastronomie gleich um mehrere attraktionen reicher. in oftringen an der lauterbachstrasse 14 kommen nicht nur fleischliebhaber, sondern auch freunde der walliser küche und gourmets auf ihre kosten. damit nicht genug: auch das legendäre dancing «lutertätsch» ist von donnerstag bis sonntag für tanzbegeisterte, bei kaffee und kuchen, wieder geöffnet. im sommer lädt die grosse terrasse mit unschlagbarem panoramablick in das güne umland und die alpen zum verweilen ein.

im bad lauterbach gasthof stehen stuben mit unterschiedlichen konzepten zur auswahl. unter der leitung des bekannten walliser punkte- und sternekochs daniel pittet, zelebrieren und bieten alle authentische küche aus der heimat!

jägerstube

willkommen zur mittagspause in der gemütlichen jägerstube. eine wöchentliche auswahl aus drei verschiedenen gerichten bietet für jeden geschmack genau das richtige. beim wochenmenu gilt: jedes 10. offeriert!

rustico

willkommen in der welt des tierischen vergnügens. saftiges schweizer fleisch, frische zutaten und regionale beilagen bieten höchstgenuss.

walliserstuba

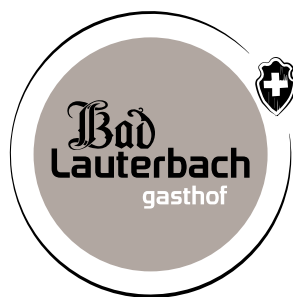
willkommen im wallis. in der urchigen walliserstuba dreht sich alles um dani`s heimatspezialitäten. diese werden mit viel fachwissen, liebe zum detail und leidenschaft zubereitet und serviert.

gourmet

willkommen in der welt der fantastischen geschmackserlebnisse. geniesser dürfen sich in der romantischen weiss eingedeckten gourmetstube auf regionale produkte mit fingspitzengefühl kombiniert und zur perfektion veredelt freuen. ein gastronomisches erlebnis der sonderklasse.

Bad Lauterbach gasthof | lauterbachstrasse 14 | 4665 oftringen
+41 62 797 15 50 | hallo@badlauterbach.ch | badlauterbach.ch





daniel pitted

der etwas andere küchenchef, welcher sich mit verblüffenden gerichten über die klassischen geschmacksbilder hinwegsetzt. seine philosophie: kochen mit den besten, regionalen produkten, so ehrlich und gut wie möglich.

daniel pitted gehört zu den schweizer köchen der modernen und frechen generation, die fine dining neu interpretieren. dass das essen gut schmecken soll, ist selbstverständlich. dazu gehört aber eine gehörige portion liebe zum kochen und genuss zum essen. das eine ohne das andere kann und will er sich nicht vorstellen.

der gault millau und michelin koch hat schon als kleiner junge seiner mutter beim kochen zugeschaut und bald schon jede gelegenheit genutzt, selbst am herd zu experimentieren. nach seiner grundausbildung zum koch, abschluss an der hotelfachschule belvoirpark zürich und dem eidg. fachausweis zum küchenchef, absolvierte er seine wanderjahre in den besten schweizer häusern, wie im ehemaligen ferienart walliserhof (15 gault millau) saas fee, im grandhotel zermatterhof (16 gault millau) zermatt und im bad attisholz (17 gault millau) riedholz. 2003 eröffnete er sein eigenes restaurant im wallis und führte dies vier jahre lang. danach zog es ihn mit einem eigenen foodtruck durch die street-food-festivals der schweiz und er reiste im nachzug quer durch deutschland- stets von der faszination für die verschiedenen aspekte der gastronomie geleitet.

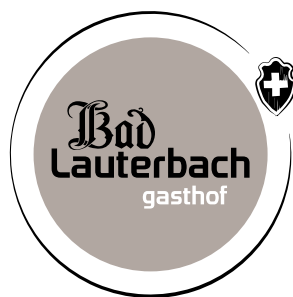
seinen horizont hat er in internationalen küchen, wie zum beispiel in der old mirror lodge in kanada erweitert. dort hat er die zeit genutzt, um über den schweizer tellerrand hinaus zu schauen. nun ist er als geschäftsführer und küchenchef im bad lauterbach gasthof gelandet und freut sich auf die neue herausforderung.

eröffnungsanlass

der bad lauterbach gasthof öffnet seine tore am freitag, 3. januar 2020 nach einer zweiwöchigen renovationsphase.

an diesem grossen tag wird nebst normalem betrieb ab 18:00 mit der grossen kelle angerichtet. so eröffnet an diesem abend die walliserstube mit raclette à discrétion und auch im rustico geht es mit fleisch auf dem heissen stein heiss zu und her.





um dem motto «echter schweizer genuss» gerecht zu werden, führt der über alle kantons- und landesgrenzen bekannte walliser tanzmusiker «z`hansrüedi» stimmungsvoll durch den abend. ab 20:00 werden die tische auf die seite geschoben und das tanzbein geschwungen.

am samstag, 4. januar 2020, eröffnet dann abends auch die gourmetstube.

tischreservationen werden ab sofort per mail unter hallo@badlauterbach.ch oder via [facebook.com/badlauterbach](https://www.facebook.com/badlauterbach) entgegengenommen und bestätigt.

nach der eröffnung ist vor der eröffnung

alles wird noch nicht verraten, aber soviel sei schon mal gesagt: im bad lauterbach gasthof ist alles etwas anders. so muss der gast sein gericht auf der karte zum beispiel selber ankreuzen.

eine kinderkarte gibt es nicht. trotzdem sind die kleinen ganz gross und dürfen in die küche. dort kochen sie gemeinsam mit küchenchef daniel pittet und seiner brigade nach den vorlieben der zwerge ihr ganz persönliches gericht.

und nicht nur zweibeiner sind willkommen. für den hund gibt es um die zeit des aufenthaltes zu verschönern, auserlesene schweizer naturbelassenen snacks und weiche decken zur entspannung.

bad lauterbach gasthof

lauterbachstrasse 14
4665 oftringen
+41 62 797 15 50
hallo@badlauterbach.ch
badlauterbach.ch

öffnungszeiten

gasthof:
mittwoch bis samstag 10:00 – 22:00
sonntag 10:00 – 20:00
montag und dienstag geschlossen





lutertätsch:

donnerstag: 20:00 – 24:00

freitag und samstag: 20:00 – 02:00

sonntag 13:00 – 18:00

weihnachten | neujahr:

betriebsferien montag, 23. dezember 2019 – donnerstag, 2. januar 2020

materialien

pressemittteilung word i pdf

skizze daniel pitted pdf i jpg

logo eps i jpg i png

vollständige webseite inklusive menukarten online ab freitag, 2. januar 2020

pressekontakt

daniel pitted

hallo@badlauterbach.ch

+41 76 281 96 77

