

## Herbstliche Köstlichkeiten im Bergwerk Buchs



Roger und Yvonne Küng sind mit ihrem ganzen Herzblut im Restaurant Bergwerk tätig.  
Foto Bernie Bernhard

**Der Sommer ist vorbei – aber auch im Herbst und Winter hält das bekannte Restaurant Bergwerk Buchs allerlei Spannendes und Feines für seine Gäste bereit.**

Roger und Yvonne Küng wirten seit acht Jahren im Bergwerk. Die Gäste schätzen es sehr, vom Chef und der Chefin persönlich und individuell bedient zu werden. Im gemütlichen, heimelig eingerichteten Bergwerk sind das ganze Jahr über Gäste aus der nahen und auch weiteren Umgebung willkommen, Berufstätige, Wanderer, Biker und ganz besonders auch Familien mit Kindern. „Für den Hund halten wir immer frisches Wasser bereit“. Tagsüber geniessen die Gäste saisonale Menüs oder Gerichte aus der Speisekarte, die auch abends zum Einsatz kommt.

### **Bergwerk-Highlights**

Besonders beliebt sind handgemachte Kalbshacktätschli, aber auch Cordon-Bleus, die in verschiedenen schmackhaften Varianten angeboten werden. Ein Bergwerk-Töpfli, überbackene Schweinsfiletmedaillons mit hausgemachter Käsespätzli, sollte man unbedingt einmal probieren! Fleischliebhaber kommen im Bergwerk ganz besonders auf ihre Rechnung, feinstes Rindsfilets wahlweise in zwei Grössen, serviert mit verschiedenen delikatzen Saucen oder Kräuterbutter, schmecken

ausgezeichnet. Natürlich dürfen tagsüber von 14 bis 17 Uhr auch die feinen, mit viel Liebe hausgemachten süssen oder pikanten Wähen nicht fehlen.

### **Metzgete und Wildgerichte**

Der Herbst ist Metzgete- und Wild-Zeit, damit wird die Jahreszeit des gemütlichen Zusammenseins und Schlemmens eingeläutet. Der erfahrene Koch von Roger und Yvonne Küng zaubert in der kühleren Jahreszeit feine Wild- und andere herbstliche Köstlichkeiten auf den Teller.

Die beliebte Hausmetzgete möchte wohl kein Gast missen, so lädt das Bergwerk vom 24. bis 29. September und vom 15. bis 20. Oktober zur traditionellen Metzgete mit verschiedenen währschaften Gerichten für jeden Geschmack ein. Reservation ist erforderlich.

### **Käsefondue im Gewölbekeller**

Es geht einfach nichts über ein feines sämiges Fondue in geselliger Runde! Das weiss auch Gastgeber Roger Küng und lädt seine Gäste ab Oktober in den stilvollen Gewölbekeller ein. Im romantischen Ambiente bei Kerzenlicht schmeckt das Fondue im Kreise von Gleichgesinnten, ob Private, Vereine, Gruppen, Familien oder Firmen noch viel besser! Ab 19. November ist das Bergwerk festlich weihnächtlich geschmückt und lädt zu gehaltvollen Weihnachts-Events mit feinem Essen ein. Als Besonderheit können Gruppen von 10 Personen gleichzeitig eine spannende Bergwerk-Besichtigung geniessen. Für alle diese Events ist eine frühzeitige Buchung unerlässlich.

**Bernie Bernhard**

### **Restaurant Bergwerk**

Krähstelstrasse 29

8107 Buchs

Telefon 044 844 17 50

[www.bergwerk-buchs.ch](http://www.bergwerk-buchs.ch)

Bericht im Furttaler vom 27. September 2019