



Impressionen vom Restaurant «La Riva» in Lenzerheide und von den kulinarischen und oenologischen Leistungen aus Küche und Keller.

Küchen-Report aus dem Restaurant «La Riva», Lenzerheide:

von Chefredaktor René Frech

Der Herd ist und bleibt der Arbeitsmittelpunkt in der Küche

Seit das Gastgeber-Paar Astrid und Rudolf Eberl vor vier Jahren das Restaurant «La Riva» in Lenzerheide käuflich erworben und neu gestaltet hat, weht ein neuer und frischer Wind durch das etablierte Lokal. Jetzt gilt das Restaurant «La Riva» als eine der erstklassigen und sympathischen Ess-Adressen auf Valbella-Lenzerheide. Das ist nicht zuletzt dem Engagement von Astrid und Rudolf Eberl zu verdanken — und der effizienten Küchentechnik von Menu System hinter den Kulissen!

Vor vier Jahren haben Astrid und Rudolf Eberl das Restaurant «La Riva» in Lenzerheide aus dem gleichnamigen Apparthotel-Komplex käuflich erworben und in der Zwischenzeit das Lokal in eine schicke, gemütliche und erstklassige Ess-Adresse umgewandelt. Das Restaurant «La Riva» strahlt gleichzeitig Modernität und Geborgenheit aus. Der Mix von Altfeichten-Holz und aktuellen Gestaltungselementen macht aus dem «La Riva» ein

aktuelles Restaurant, das alle Gäste- und Altersschichten anspricht. Es bietet Platz für 60 Gäste. Dazu kommen 20 Nichtraucher-Plätze in einem vom Hauptrestaurant getrennten Raum.

Authentischer Küchenstil

Astrid und Rudolf Eberl sind in Lenzerheide etablierte und in



der Bevölkerung verankerte Gastgeber. Sie wirkten beide jahrelang im Posthotel Valbella und in andern renommierten Häusern, bevor sie dem Restaurant «La Riva» — von welchem man im übrigen einen prächtigen Panorama-Blick auf den Heidsensee geniessen kann — neues gastronomisches Leben einhauchten.

Der 1963 geborene Tiroler Küchenchef und Gastronom Rudolf Eberl wirkt seit mehr als 30 Jahren in der Schweizer Hotellerie und Gastronomie — und seit 25 Jahren in Lenzerheide. Seine kulinarische Kreativität und seine qualitätsorientierte Küchenphilosophie haben dazu geführt, dass er auf eine grosse Stammgästeschaft zählen kann: Rudolf Eberl ist bekannt für seine kulinarischen Klassiker und für einen kreativen kulinarischen Mix: Sein Kochstil macht aus traditionellen Klassikern moderne und leicht bekömmliche Gerichte mit geschmacklichen Ueberraschungseffekten.

Gastronom Rudolf Eberl zu GOURMET: «Wir arbeiten nur mit den besten frischen Roh- und Ausgangsprodukten und achten bewusst auf das Qualitätsbewusstsein unserer Lieferanten. Wir beziehen die meisten Roh- und Frischprodukte von regionalen Lieferanten,

die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen. Wir verfolgen hier eine authentische Küche mit einem Mix traditioneller und klassischer Gerichte und moderner Interpretation.»

Dazu gehören so populäre Klassiker wie Tafelspitz und Original Wiener Schnitzel, aber auch typische Bündner Spezialitäten und moderne Gerichte mit asiatischem Touch wie Curry Singapore oder leicht-bekömmliche Fischgerichte. Das Restaurant «La Riva» hat sich auch mit regelmässigen kulinarischen Events und wechselnden Saison-Angeboten einen Namen gemacht.



Das Gastgeber-Paar Astrid und Rudolf Eberl vom Restaurant «La Riva» in Lenzerheide.

Herzlicher und persönlicher Empfang
Gastgeberin Astrid Eberl, Absolventin der Hotel- und Touristikfachschiule Chur und mit beruflicher Erfahrung in Hotellerie und Tourismus, weiss, wovon sie spricht, wenn sie gegenüber GOURMET betont: «Wichtig für unsere Gäste und für den Erfolg im Gastgewerbe sind ein angenehmes Ambiente im Restaurant, ein gepflegtes Table Top, ergänzt mit frischen Blumen, ein freundlicher, kompetenter Service und kulinarische und oenologische Leistungen aus Küche und Keller, die zu überzeugen vermögen.»

90 Prozent der Gäste im Restaurant «La Riva» sehen das auch so und definieren



Die neue multifunktionale Induktionsherdanlage der Menu System AG in der Küche des Restaurants «La Riva» in Lenzerheide mit Gastronom Rudolf Eberl (rechts) und Marcel Dietschweiler, Regionalverkaufsleiter der Menu System AG.

sich als regelmässige Stammgäste. Sie kommen aus den vielen Ferienchalets und Ferienwohnungen in Lenzerheide-Valbella, und sie schätzen den herzlichen und persönlichen Empfang durch Astrid Eberl und ihr kompetentes Team.

Höchst effiziente Küchentechnik

Zur überdurchschnittlichen Qualität der Küchenleistungen trägt auch die effiziente und moderne Küchentechnik-Infrastruktur bei, welche Astrid und Rudolf Eberl sukzessive angeschafft haben. Nachdem der in die Jahre gekommene Plattenherd immer störungs- und reparaturanfälliger wurde, für allgemeine Verunsicherung im Küchenteam sorgte und infolge der unregelmässigen Gästenachfrage — vor allem in der Wintersaison, wenn die Gäste zu jeder Tageszeit warme Gerichte aus der «La Riva»-Küche erwarten — zu hohe Standby-Kosten verursachte, entschloss sich Gastronom Rudolf Eberl zur Anschaffung eines multifunktionalen Induktionsherdes der Menu System AG, der in seinen Aussen- und Leistungsmassen massgeschneidert auf die Wünsche und Bedürfnisse des «La Riva»-Restaurateurs konfiguriert wurde.

Gastronom Rudolf Eberl zu GOURMET: «Ich hatte schon an meinen früheren Arbeitsstellen beste Erfahrungen mit der Induktionstechnologie von Menu System gemacht und habe auch bei andern Restaurateuren und Küchenchefs Referenzen eingeholt, bevor ich mich für die Induktionstechnik und den Multifunktionsherd von Menu System entschliessen konnte. Nachdem ich nun seit gut einem Jahr meine eigenen Erfahrungen in der 'La Riva'-Küche mit meinem Induktionsherd von Menu System machen konnte, kann ich nur sagen, dass wir mit der Herdanlage höchst zufrieden sind. Sie funktioniert äusserst

präzise und zuverlässig und brachte eine Optimierung der Arbeits- und Produktionsabläufe in unsere Küche. Mich hat im übrigen auch die Kompetenz und Beratung von Marcel Dietschweiler, dem Regionalverkaufsleiter der Menu System AG, überzeugt. Ich kann nur sagen: Ich bin rundum zufrieden mit Menu System, und ich habe den Entscheid zugunsten von Menu System noch nie bereut.»



Die multifunktionale Induktionsherdanlage im Ueberblick mit ihren beidseitig bedienbar, Cook&Hold-Schublade fürs Warmhalten und



Die ausgeklügelten Features auf der Herdoberfläche: Rundspulen-Induktionskochfelder für die Sauteusen, flächendeckende Induktionskochfelder für Saucier und Entremetier, integrierte Griddle-Platte, integrierter Induktions-Multi-Cooker, integriertes Bain-Marie, Mixer-Halterung an der Standmischbatterie.

Die Multifunktions-Herdanlage als Arbeitsmittelpunkt

Tatsächlich verfügen Gastronom Rudolf Eberl und sein Küchenteam über einen multifunktionalen Induktionsherd der neuesten Generation der Menu System AG (St. Gallen). Die Herdanlage ist als Arbeitsmittelpunkt in der A la Carte-Küche des Restaurants «La Riva» massgeschneidert konfiguriert und besteht aus folgenden Komponenten und Features:

- 6 flächendeckende Induktionskochfelder. Davon sind zwei Kochfelder am Saucier-Posten mit runden Spulen für die Sauteusen sowie mit flächendeckenden Induktionskochfeldern ausgerüstet, die weiteren Induktionskochfeldern am Entremetier-Posten sind flächendeckend mit Induktionsenergie ausgestattet.
- In der Herdoberfläche aus einem Guss ist ein massgeschneidertes Bain-Marie integriert.
- Die Anrichte beim Pass zum Restaurant ist beheizt.
- Ebenfalls in der Herdoberfläche voll integriert ist ein Induktions-Multi-Cooker für Pasta, Gemüse, Beilagen, Saucen, usw.
- Die integrierte und leistungsstarke Griddle-Platte ist optimal für Kurzbratstücke geeignet.
- An der Standmischbatterie befindet sich eine Halterung für den Hand-Mixer.
- Im Herdunterbau ist eine Cook&Hold-Schublade integriert.
- Im Herdunterbau sind zwei Tellerwärmeschubladen, beidseitig bedienbar, integriert.



ausgeklügelten Features im Herdunterbau: Tellerwärmeschubladen, fürs Niedertemperaturgaren auch über Nacht.

Restaurant La Riva
7078 Lenzerheide
Tel. 081/384 26 00
Fax 081/384 26 22
E-Mail: la-riva@bluewin.ch
Internet: www.la-riva.ch

Menu System AG
Hechtackerstrasse 43
9014 St. Gallen
Tel. 071/272 51 00
Fax 071/272 51 10
info@menu-system.com
www.menu-system.com