

Restaurant Schloss Falkenstein

Von 18 Gault-Millau-Punkten zum guten Speiserestaurant

Vor 26 Jahren haben sich Max und Anita Eichmann für die Gastronomie entschieden und sind dieser bis heute mit Begeisterung treu geblieben. Anfänglich war das Gasthaus zum Schloss Falkenstein eher eine „Dorfbeiz“ in welchem sich die Vereine trafen. Immer mehr aber, wandte sich das Ehepaar der gehobenen Gastronomie zu, welche es ihnen erlaubte, kreativ und exklusiv ihre Gäste zu verwöhnen.



Während Max Eichmann in der Küche leidenschaftlich seine Kochkünste zelebriert, führt und motiviert Anita Eichmann die MitarbeiterInnen im Service. Zudem betreibt sie die Schlossboutique mit 1000 Sachen wie Porzellanfiguren, Kronleuchtern, Kerzenständern und Gewürzen.



Ausser dem eigentlichen Restaurant finden in der Schlosstube Gesellschaften bis zu 30 und im grossen Saal bis 120 Personen Platz. Mit einer originellen Bar und einem praktischen Wintergarten wird das Platzangebot grosszügig ergänzt. Seine Kochkünste haben Max Eichmann im Laufe der Jahre tolle 18 Punkte im Gault Millau eingebracht. Damit zog er Persönlichkeiten aus der Schweiz und dem benachbarten Ausland an.



Doch die Zeit ist stetigem Wandel unterworfen. Die Gewohnheiten ändern sich. Ausgedehnte Geschäftsessen wurden durch kurze Business-Lunchs abgelöst. Die Gäste wünschen vermehrt wieder unkomplizierte und einfache, gesunde Menüs. Junge Leute möchten nach dem Essen noch etwas unternehmen und nicht mit halbstündigen Pausen zwischen den Gängen den Abend verlängern. Kürzlich nun hat sich Max Eichmann entschieden, seine Punkte zurück zu geben. Seine Karte umfasst heute feine und gesunde Gerichte für kleine, grosse, junge und ältere „Gerne-gut-Esser“.

Sein Abschied aus dem Gault Millau hat ihm in der Branche nicht nur wohlwollende Worte eingetragen. Aber sein Erfolg gibt ihm Recht! Es ist empfehlenswert, sich vor einem Besuch im Gasthaus Schloss Falkenstein einen Tisch zu reservieren.

