

## NEUKONZEPTIONIERUNG RESTAURANT BRÄNTE

### Bränte «ächti Schwizer Chuchi»

Das Swiss-Chalet Merlischachen ist schweizweit bekannt für seine gute Küche – nun schreiben die Gastgeber, Jeannine & Karel Nölly, ein weiteres Stück Chalet Geschichte. Das Restaurant Bränte „Brennerei“ präsentiert sich ab dem 15. März 2015 im neuen Look.

Die beliebte Schweizer Hausmannskost trifft auf Schweizer Finesse. Zubereitet werden die Gerichte mit feinsten Produkten aus der Region. In der Bränte isst man Älpler Magronen mit Apfelmus im Glas, Küssnachter Hauswürstli mit Bratkartoffeln oder hausgemachter Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln. Natürlich fehlen auch die altbewährten Chalet-Klassiker wie Kügeli-Pastetli oder Kalbsleberli mit Butterrösti nicht auf der Karte.

### Chalet-Ambiente lädt zum Verweilen

Die Firma Sinnlicht aus Luzern hat dem Restaurant ein besonders stimmungsvolles neues Lichtkonzept verpasst. Bränte „Brennerei“ ist durch und durch das Thema im neuen Restaurant. Mehr als 20 verschiedene Kirscharten aus der Region stehen in der Bränte zum Probieren bereit. Mit viel Herzblut wurde das Restaurant neu dekoriert ohne den alten Charme zu verlieren.

### Zmorge Zmittag Znacht

Ganz gleich zu welcher Tageszeit. In der Bränte trifft man auf Geschäftsleute, Hotelgäste und die Merlischacher Dorfbevölkerung. Das Restaurant ist täglich geöffnet – lassen Sie sich von 6.30 bis 22.30 Uhr kulinarisch verwöhnen. Das Restaurant Cuisine Française, welches die klassische Französische Küche zelebriert, ist jeweils Abends und Mittags an Sonn- und Feiertagen geöffnet.