

Die schöne Aussicht ist Supplement:
Auf der neuen Terrasse werden
frische Tagesspezialitäten angeboten



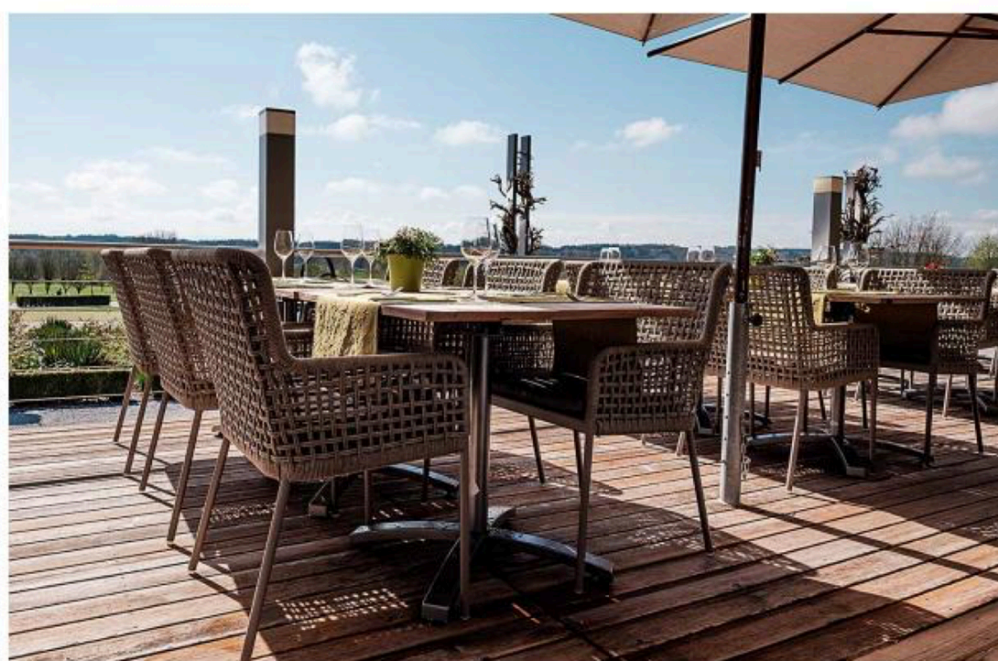
«UNSER NEUANFANG
ERFÜLLT VIELSEITIGE
WÜNSCHE.»

LINA WALTER



NEUES SCHÖNWETTERPROGRAMM MIT TERRASSE UND AUSSENBISTRO

Die feine Adresse für feines Essen und genussvolle Events beim Golfplatz Limpachtal schafft mehr Platz unter freiem Himmel: Im Limpach's in Aetingen lädt die neue Terrasse zu genüsslichem Verweilen und das Aussenbistro zu unkomplizierten Zwischenverpflegungen ein. Das freut nicht nur Golfer!



In der Buurestube
werden abends à la Carte
Menüs serviert

NEUER SCHWUNG UND EIN BEWÄHRTES TEAM

Markus Balsiger, Pächter des Limpach's und
Lina Walter, Restaurationsleiterin und Gastgeberin
verwöhnen ihre Gäste mit neuer Frische.

STILVOLLES
AMBIENTE IST
UNS WICHTIG



Lina Walter, Restaurations-
leiterin und Gastgeberin bei
Limpach's

Markus Balsiger, Pächter
des Limpach's und Inhaber
der Emmenpark AG, zu der
das Limpach's gehört

Die Migros Aare ist neue Besitzerin des «Golf Limpachtal». Inwiefern wirken sich die neuen Besitzverhältnisse auf das Limpach's aus?

Markus Balsiger: Die Zusammenarbeit empfinden wir als sehr bereichernd. Wir haben einerseits freie Hand und andererseits bringt uns die Migros neue Impulse. So wurden beispielsweise beim Umbau Sicherheitsaspekte konsequent nach konzerninternen Standards ausgeführt. Davon profitieren wir und unsere Gäste.

Aus welchen Überlegungen haben Sie sich für die Neuerungen entschieden?

M.B.: Die Mitglieder des Golfclubs kamen öfters mit dem Anliegen zu uns, sie hätten zu wenig Platz im Restaurant. Auch die Öffnungszeiten waren für ihre Bedürfnisse nicht ganz optimal. Mit dem neuen Aussenbistro wurde für sie ein besonderes Angebot geschaffen: von 8 Uhr bis 18 Uhr sind hier Snacks und Getränke zu haben. Auch die Terrasse bietet nun viel mehr Platz.

Lina Walter: Hinzu kommt, dass wir mit dem Bistro noch viel näher beim Golfer sind. Viele möchten direkt auf ihre Runde, sich danach kurz erfrischen und wieder gehen – ohne grosse Umstände.

Zusätzlich zum freistehenden Bistro haben Sie die Plätze auf der Terrasse verdoppelt. Warum?

M.B.: Bei schönem Wetter wurden wir jeweils von Ausflüglern, Radfahrern oder Spaziergängern überrannt. Dann war es jeweils schwierig, für Golfer und Gäste des Golfclubs die gewünschte Anzahl Plätze frei zu halten. Mit dem neuen Konzept sind wir optimal aufgestellt – auch wenn alles natürlich sehr wetterabhängig ist.

Was ändert sich in kulinarischer Hinsicht?

L.W.: Im Tagesgeschäft legen wir grossen Wert auf unkomplizierte schnelle und frische Gerichte mit abwechslungsreichem Angebot. Abends werden in der Buurestube zusätzlich die beliebten «Wochengelüste» als mehrgängige Menüs angeboten.

Wie können Sie das alles personell bewältigen?

M.B.: Hier in Aetingen sind 20 bis 25 Mitarbeitende im Einsatz, im Tagesgeschäft 15 Personen. Dabei können wir bei Bedarf auf ein grosses Netz an Freelancern zugreifen. Wir sind ein eingespieltes Team und es kommen auch immer wieder gute neue Leute dazu, die ebenso motiviert und mit viel Herzblut dabei sind. Das macht Freude.

Limpach's

Limpach's, Restaurant &
Events, Aetingen
www.limpachs.ch