



Tradition und Kreativität im Landgasthof Hirschen in Diegten

Kreative, spannende Gerichte, die andernorts kaum zu finden sind, aber auch einfache, gutbürgerliche Gerichte mit herausragenden Fleischprodukten – seit vor wenigen Monaten Dino und Dani Mengisen das Landgasthof Hirschen in Diegten übernommen haben, weht ein neuer Wind im über 135 Jahre alten Traditionsbetrieb.



Das geschmackvoll gestaltete Speiselokal bietet bis zu 60 Gästen Platz. Dank gut durchdachter Unterteilung ist es gelungen, gleichzeitig ein festliches und ein traditionelles Ambiente zu schaffen. Auf der geplanten neu errichteten Sonnenterrasse können

sich während der warmen Jahreszeit bis zu 30 Gäste verwöhnen lassen. Ein exklusives Erlebnis stellt der so genannte «Chef's Table» in der Küche dar. Hier können bis zu vier Personen auf Vorbestellung essen, dem Küchenteam bei der Zubereitung der Speisen über die Schultern schauen

und ihr persönliches Stück Fleisch ab dem Metzgerhacken direkt beim Chef selbst auswählen.

Perfekt eingerichtet präsentiert sich der Saal im Landgasthof Hirschen. Er eignet sich für private oder geschäftliche Anlässe für bis zu 80 Personen. Für Seminare oder Präsentationen lässt sich der Saal unterteilen und ist mit Beamer, Leinwand und WiFi ausgerüstet. 12 modern eingerichtete Hotelzimmer runden das Angebot im Landgasthof Hirschen ab.

Zusammen mit dem für den Hotelbetrieb und dem Vertrieb der legendären «Hirschen-Salatsauce» verantwortlichen Michael Maurer, Sohn von Lotti Maurer-Thommen, die zuvor den Familienbetrieb in fünfter Generation geführt hat, haben es Dino und Dani Mengisen geschafft, dem Landgasthof Hirschen ein neues Gesicht zu geben. Im nur rund 20 Minuten von Basel entfernten Diegten können die Gäste spannende kulinarische Eigenkreationen, aber auch traditionelle Gerichte geniessen und sich gleichzeitig in gastfreundlicher Atmosphäre verwöhnen lassen.



Dino Mengisen, Chefkoch mit internationaler Erfahrung, der zuletzt ein überaus erfolgreiches Restaurant im Kanton Solothurn geführt hat, stellt im Interview mit dem Geschäftsführer den Landgasthof Hirschen vor und erläutert dabei seine gastronomische Philosophie.

Geschäftsführer: Wie bringt man innovative, kreative Küche und traditionelle, gutbürgerliche Gerichte zusammen?

Dino Mengisen: Die Gäste von heute sind anspruchsvoll und schätzen es, wenn sie eine Wahl zwischen verschiedenen Möglichkeiten treffen können. Dem werden wir mit unserem Konzept gerecht. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass nach wie vor traditionelle Gerichte sehr beliebt sind, andererseits

Neues gerne ausprobiert wird und darauf geachtet wird - ob traditionell oder modern - wie die Speisen zubereitet werden.

Und wie sieht dieses «Wie» aus?

Im Vordergrund steht natürlich immer die Qualität der verwendeten Lebensmittel, die wir, wenn immer es geht, aus der Region beziehen. Dies gilt für unsere gutbürgerliche Küche genau so wie für unsere eigenen Kreationen. Wir wissen aber auch, dass sich die Gäste gerne mit kreativen, eigenständigen Menu-Ideen überraschen lassen. Deshalb bieten wir auch Gerichte an, die man so, wie zum Beispiel das Rindsfilet im Flammkuchenmantel oder gebratene Barberie Entenbrust auf einer Karamell-Dörrefigensauce, nirgends sonst findet. Wichtig ist,

dass wir eine authentische Küche und eine Alternative zur Standardküche anbieten. Man soll unsere Handschrift erkennen. Unser Ziel ist es, der Tradition ein neues Gesicht zu geben, aber ohne das zu verlieren, was den Hirschen schon immer ausgemacht hat.

Wer sind Ihre Gäste?

Dank der verkehrsgünstigen Lage kommen viele Gäste aus Basel und der ganzen Region. Der Landgasthof bietet ja quasi ein Rundumpaket an. Ganze Familien mit ihren Kindern, Paare und Gesellschaften können sich kulinarisch auf vielfältige und einzigartige Weise verwöhnen lassen. Wir organisieren auch immer wieder Themenwochen oder Degustations-Anlässe. Besonders hervorheben möchte ich da auch das exklusive Erlebnis am «Chef's Table». Für Privat- und Firmenanlässe oder Seminare steht ein voll ausgerüsteter Saal zu Verfügung. Vor allem Geschäftsleute schätzen die Möglichkeit, in einem unserer Hotelzimmer zu übernachten. Und Gästen, die gerne ein bisschen Wein trinken, steht unser Shuttle-Service (im Umkreis von 10 km gratis) mit unserem hauseigenen Bus zur Verfügung. ■

Weitere Informationen

Landgasthof Hirschen

Känerkinderstrasse 2
CH-4457 Diegten
Telefon +41 (0)61 971 22 35

info@landgasthof-hirschen.ch
www.landgasthof-hirschen.ch

