



Wie früher im «Hecht»



Küchenchef Wael Hassanein des Ristorante Liguria wird seine Gäste bald gemeinsam mit dem ehemaligen Inhaber Kurt Rütimann bekochen.

FOTO DANIEL FRISCHHERZ

Dem Ristorante Liguria in Zug steht unter dem Motto «Hecht am Herd» eine vielversprechende Woche bevor.

Der bekannte Koch und ehemalige Inhaber Kurt Rütimann verwöhnt seine Gäste von Freitag, 8., bis Donnerstag, 14. April, jeden Abend mit vielfältigen Fischspezialitäten aus der Region.

Während der «Hecht am Herd»-Woche tischt Rütimann jeden Mittag und Abend Gerichte vom ehemaligen Restaurant «Zum Hecht» auf. Ob gedämpf-

te Eglifilets, pochierte Felchenfilets oder Hechtschnitzel, die Auswahl ist vielfältig.

Wem die Entscheidung für eine Fischart schwerfällt, der kann für 48 Franken zwei verschiedene halbe Fische bestellen. Ob Egli nach Mülerrinnenart oder Felchen Grand Marnier, die Fische sind alle frisch und stammen aus hiesigen Seen.

Speisen bei schönstem Panoramablick

Das Restaurant Liguria liegt direkt

am Zugersee und bietet eine einmalige Panoramansicht. Kenner geniessen nebst den Fisch- und Pastaspezialitäten auch regionale und saisonale Speisen. Seit der Eröffnung 2004 ist Paolo Boldini Gastgeber und Geschäftsführer des Hauses. Wer sich die «Hecht am Herd»-Woche nicht entgehen lassen möchte, der kann unter 041 710 24 24 oder unter email@liguria-zg.ch reservieren. Die Menükarte sowie alle weiteren Informationen gibt es unter www.liguria-zg.ch. (PD)