



# Referenzbetrieb

von Aeschlimanns

## La Brasserie Murten

### Die Schauküche.

Stundenlang langsam geschmortes Weide-  
rindfleisch an Rotweinsauce in der Kasse-  
rolle oder die cremige Safran-Fischsuppe  
vom Murtensee: In der Brasserie lassen  
sich neben der traditionellen Küche auch  
längst vergessene Gerichte entdecken.  
Möglich macht dies die topmoderne Küche  
mit den neusten Profigeräten. Geplant und  
eingebaut von der Aeschlimann Hotelbe-  
darf AG.

Unlängst eröffnete die Markthalle Murten  
mitten in der Altstadt eine Brasserie mit  
neuer Schauküche. Inhaber Gilbert Monta-

ni ist zufrieden: «Wir hatten eine sehr gute  
Beratung und die Planung war sowas von  
exakt, jedes Gerät passt auf den Millimeter  
genau an seinen Platz.» Die Zusammen-  
arbeit mit Elektriker, Sanitär und Kältespe-  
zialisten verlief reibungslos. «Wir hatten



«Auf den Millimeter  
genau.»  
Gilbert Montani

nichts damit zu tun, es war alles top pro-  
fessionell», so Montani. «Wenn wir einen  
Termin vereinbart haben, waren Aeschli-  
manns da und alles wurde wie abgemacht  
geliefert und tiptop eingepasst.» Beson-  
ders stolz ist Montani auf seine neue  
Schauküche. So können die Gäste der Kü-  
chenbrigade direkt beim Schmoren und  
Brutzeln zuschauen. «Ich würde dieses  
Konzept jedem, der eine neue Küche  
braucht, genauso weiterempfehlen.»

[www.brasserie-murten.ch](http://www.brasserie-murten.ch)



### Auftrag und Umsetzung

- Neukonzeption mit Einblick in die Küche
- Nähe zum Gast und Transparenz dank Sichtfenster
- Induktionsherd Lohberger mit integriertem Aeschlimann-Grill MA 7200
- Geschirrspülmaschine Winterhalter PT-M EnergyPlus
- Combi-Dämpfer Rational SCC 61