

Neue Speisekarte

Seit Februar dieses Jahres gibt es im Café Domino und Mikado eine überarbeitete Karte, die regionale Speisen bereithält.

ANDREA MATHIS,
ABTEILUNGSLEITERIN GASTRONOMIE

Das Gastronomieteam der Stiftung Domino hat sich letztes Jahr Gedanken zum Speisenangebot in den Cafés gemacht. Bereits vor einem Jahr traf sich das Team an einem Samstag im Seminarhotel Eichhof in Seengen, um den Grundstein für die Neuausrichtung der Gastronomie zu legen. Es wurde auf der «grünen Wiese» angefangen, ohne sich von Gewohnheiten und Vorhandenem im Denken einschränken zu lassen. Das eine Hauptaugenmerk lag auf dem Angebot der Cafés, das andere auf dem Team. Im April wurden erste Ideen zusammengetragen, und im Anschluss wurde ge-

kocht und degustiert. Als feststand, was inhaltlich auf die neue Karte soll, wurde diese neu designt, sodass sie sich jetzt frecher und frischer präsentiert.

Im Dezember wurde alles nochmal Probe gekocht, und seit Januar sind die neuen Gerichte im Café Domino und im Café Mikado erhältlich. Die saisonalen Ravioli werden im «Mikado» in Windisch produziert. Die zwei verschiedenen Burger kommen mit hausgemachtem Ketchup und Rotweinzwiebeln in einem selbst hergestellten Bun daher. Das frische Tatar wird mit einem knusprigen Vallemaggia-Brot serviert, und das vegane Panang-Curry ist eine Kreation einer Mitarbeiterin mit thailändischen Wurzeln. Alle Brote werden selbst hergestellt. In jedem Gericht steckt ein Zusammenspiel aller gastronomischen Betriebe der Stiftung, das widerspiegelt sich auch in unserem Teamgeist. Das ganze Gastronomieteam freut sich darauf, die neuen Gerichte zu servieren.



Präsentation der neuen Speisekarte