

Dry Aged Beef by Fuego im Ramada Feusisberg-Einsiedeln

Fleischgenuss der anderen Art

Das Fuego Steakhouse im Hotel Ramada Feusisberg-Einsiedeln ist bekannt für seine erstklassigen Fleisch-Spezialitäten. Als erstes Restaurant in der Region bietet das Grill-Restaurant nun das *Dry Aged Beef by Fuego* an und lässt damit eine alte Metzger-Handwerkskunst wieder aufleben. Das aussergewöhnlich schmackhafte Swiss Gourmet Beef Grand Cru liefert der Partner Mérat Viandes & Comestibles.

Fleisch wird heute aus Kosten- und Platzgründen meist in Kunststoffbeuteln unter Vakuum kühl gelagert und so gereift. Bei längeren Reifezeiten entsteht dabei oft eine leicht säuerliche Geschmacksnote, die die feinen Fleischaromen überdeckt. Ganz anders die traditionelle Reifung am Knochen, im Fachjargon *Dry Aged* (trocken gereift) genannt: Bei dieser alten Metzger-Handwerkskunst reifen die Gourmet-Steaks während drei bis acht Wochen am Knochen. Durch die mikrobiologische, enzymatische Reifung wird das Fleisch mürbe und besonders zart und entwickelt so sein typisches, vorzügliches Aroma. Die dazu verwendeten Nierstücke und Steaks des Partners Mérat Viandes & Comestibles sind ausnahmslos von deklarierten weiblichen Schweizer Tieren. Durch die Ursprungsbezeichnung können Rindsfilets beispielsweise aus der Ostschweiz mit denjenigen aus dem Waadtland miteinander verglichen werden. «Das ist Fleischgenuss der anderen Art und für die Gäste ein Erlebnis», sagt Hotelier Martin Studer. «Bereits bei der ersten Degustation war das ganze Team begeistert, ja fast schon euphorisch». Die Nierstücke reifen in einem für die Schweiz einzigartigen Show-Kühlschrank im Restaurant bis zu acht Wochen bei 2 Grad Celsius und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit. Dabei handelt es sich um einen Prototyp, der mit dem Partner Mérat gemeinsam entwickelt wurde.

Erfolgreiches Restaurantkonzept

Das *Dry Aged Beef by Fuego* ist ab sofort erhältlich und wird den Gästen in einer speziellen Klimavitrine präsentiert. So können sich die Gäste von der einzigartigen Qualität des Fleisches überzeugen und ihr Lieblingsstück vor Ort gleich selbst auswählen. Zubereitet wird das exklusive Beef direkt vom Chefkoch Peter Thöle auf dem grossen Grill in der Mitte des Restaurants. Ein Konzept, das aufgeht: Martin Studer zieht nach eineinhalb Jahren Betriebszeit ein äusserst positives Fazit für das Fuego Steakhouse: «Ich bin hocheifrig, das Fuego Steakhouse läuft bestens. Unser Konzept ist für die Region einzigartig – und unser Preis-Leistungs-Verhältnis ebenfalls.» Von Donnerstag- bis Samstagabend sind die 120 Plätze meistens ausgebucht, eine Reservation ist Pflicht. «Das frisch zubereitete Grillfleisch kommt sehr gut an. Ich bin überzeugt, dass das *Dry Aged Beef by Fuego* nochmals wesentlich zum weiteren Erfolg des Restaurants beiträgt.»



RAMADA.

Hotel Ramada Feusisberg-Einsiedeln & Fuego Steakhouse

Das 3-Sterne Superior Hotel Ramada Feusisberg-Einsiedeln richtet sich in erster Linie an die zahlreichen KMU und internationalen Grossunternehmen in der Region, die ihre Gäste und Geschäftspartner in der Nähe angemessen unterbringen und Seminare sowie Tagungen durchführen wollen, sowie an Touristen. Betreiberin ist die Swiss Hospitality Management AG. Das Mittelklassehotel verfügt über 72 Standardzimmer zwischen 28 und 35m² und zehn Suiten zwischen 60 und 90m². Ein Einzelzimmer mit Frühstück ist je nach Saison ab 165 Franken zu haben, ein Doppelzimmer ab 195 Franken. Für Businesskunden stehen zudem vier mit modernster Präsentationstechnik ausgestattete Seminarräume mit Kapazitäten für bis zu 60 Personen zur Verfügung. Das umfassende Hotelangebot wird ergänzt durch den Sihlpark Wellness mit Hamam, Solebad, Saunalandschaft, Fitness und Private Spa auf 1'500 m² sowie das Fuego Steakhouse. Das modern eingerichtete Restaurant bietet leichte, gesunde Gerichte vom Grill. Der Chef am Rost inmitten des Lokals sowie das moderne Design mit viel Holz und angenehmem Licht schaffen ein warmes, genussvolles Ambiente. Die Bar mit Loungebereich ist zudem ideal für einen bequemen Aperitif. Es locken Spiesse mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, dazu ein reichhaltiges Salatbuffet. Klassiker wie Züri-Gschnätzlets, Cordon-Bleu, Ribeye Steaks oder ausgewählte Pastagerichte stehen ebenso auf der Karte wie Satay-Spiesse oder Burger. Zum Frühstück gibt es ein regionales und marktfrisches Buffet mit Brot von der nahen Bäckerei und Milch vom Bauernhof in der Umgebung. Am Mittag locken preislich attraktive Menüs.

Bilder zum Download:

<http://www.ramada-feusisberg.ch/#medien>

<http://www.fuegosteakhouse.ch>

<http://www.merat.ch>

Bei Fragen oder für weitere Informationen:

Fuego Steakhouse

Hotel Ramada Feusisberg-Einsiedeln

Martin Studer

Chaltenbodenstrasse 16

8834 Schindellegi

Tel. +41 44 788 99 99

Fax +41 44 788 99 88

martin.studer@ramada-feusisberg.ch

www.ramada-feusisberg.ch – www.fuegosteakhouse.ch – www.sihlpark-wellness.ch



RAMADA.