

# Ein neues gutbürgerliches Restaurant

Im Neubau der VitaFutura AG entsteht im Erdgeschoss das öffentliche Restaurant & Bistro LaVita. Es bietet eine gesunde, regionale und saisonale Küche und soll zum neuen Treffpunkt in der Gemeinde werden.

**Karin Steiner**

Obwohl der helle Raum noch eine Baustelle ist, wirkt das künftige Restaurant & Bistro LaVita mit der grossen Fensterfront jetzt schon einladend. «Wie das ganze Gebäude wird auch das Restaurant mit edlen und farbenfrohen Materialien ausgestattet», sagt Daniel Durrer, Geschäftsführer der VitaFutura AG. «Wir wollen anders sein als andere und überraschen.»

Das Restaurant & Bistro LaVita mit seinen 70 Sitzplätzen wird am 1. Juni seine Türen öffnen. Trotzdem arbeiten Daniel Durrer, Küchenchef André Rüesch und Chef de Service Rado Hiadlovsky schon jetzt auf Hochtouren an der Speisekarte und bringen neue Ideen ein. Der Start ist in drei Phasen geplant. In einer ersten Phase ist das LaVita von 9 bis 19 Uhr geöffnet. Nach dem morgendlichen Biokaffee mit Gipfeli wird mittags ein gutbürgerliches, saisonales Menü angeboten. «Es gibt immer verschiedene Varianten mit Fleisch, Fisch oder Veggi», sagt André Rüesch, der seit fünf Jahren in der



**Geschäftsführer Daniel Durrer, Küchenchef André Rüesch und Service-Chef Rado Hiadlovsky in der modernen neuen Küche. 1**

BILD KARIN STEINER

Gastronomie der Vita Futura AG arbeitet, seit einem Jahr als Küchenchef. «Beim Einkauf arbeite ich mit regionalen Anbietern zusammen, das ist mir wichtig. Um konkurrenzfähig zu sein, ist eine hohe Qualität der Nahrungsmittel ebenso wichtig wie auch attraktive Preise.» Jederzeit kann man aber auch À-la-carte-Gerichte bestellen. Dazu gehören unter anderem gesunde Superfood-Bowls,

die nach Geschmack mit Fleisch oder Fisch ergänzt werden können.

## Mieten für private Anlässe

Einmal in der Woche ist Buffet-Tag. Dabei steht immer ein anderes Motto im Mittelpunkt, zum Beispiel Pasta, asiatisch oder amerikanische Grilladen und dazu ein Salatbuffet. Am Nachmittag schliesslich gibt es selbst gemachte Kuchen, Patisserie,

Coupes, aber auch Flammkuchen oder Pinsas zu einem Bier oder Glas Wein. In einer zweiten Phase wird monatlich abends ein Event stattfinden, zum Beispiel ein Jazz-Abend. Auch kann man das Restaurant oder das angrenzende Säli jederzeit für einen privaten Anlass mieten. Im Sommer wartet eine grosse Gartenterrasse mit einer einladenden Lounge auf die Gäste, und in der Tiefgarage stehen ausreichend kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Falls es einem Bedürfnis entspricht, ist das Restaurant in Phase drei auch abends geöffnet.

Sowohl das Küchen-Team von André Rüesch als auch das Service-Personal von Rado Hiadlovsky wird für den Restaurant-Betrieb aufgestockt. Sie alle sorgen sowohl für das kulinarische Wohl der Bewohnerinnen und Bewohner der Pflegeabteilung von «Leben und wohnen In der Au» als auch für die Gäste des Restaurants, wobei die Pflegeabteilung ihre eigenen Speiseräume hat. «Uns ist wichtig, dass das «LaVita» als selbstständiges Restaurant und nicht als Restaurant des Alterszentrums wahrgenommen wird», sagt Daniel Durrer. «Wir fahren hier gezielt zwei verschiedene Schienen. Das Restaurant LaVita soll ein Treffpunkt für alle Volketswilerinnen und Volketswiler, für Jung und Alt werden. Da die Pflegeabteilung später in den Neubau verlegt wird, sollen im alten Trakt zusätzlich Bankett- und Seminarräume für Anlässe aller Art entstehen.»

ANZEIGE



leben & wohnen  
**«In der Au»**  
 vita futura

**WOHNEN MIT SERVICE**  
 Führungen unter [www.vitafutura.ch](http://www.vitafutura.ch) buchbar

Erstvermietung  
 ab Juni 2023



## Neubau Gemeinderat auf der Baustelle

Anfang Dezember fand die erste offizielle Führung auf der Neubau-Baustelle statt. Der Gemeinderat liess sich die Fortschritte im Aussen-, aber auch im Innenbereich zeigen. Ausserdem waren die Gemeinderätinnen und Gemeinderäte die Ersten, die das Muster-Studio Typ B3 von «Wohnen mit Service» im zweiten Stock anschauen konnten. (e.) BILD VITAFUTURA