

**Meet the members!****Auf Wolke 7 in der Stadt Thun: Spedition Hotel/Restaurant**

*Gastgeber mit viel Herzblut: Mit Charme und Liebe zum Detail verwöhnen Adrian Tschanz und sein Team die Gäste im Restaurant/Hotel Spedition.*

**Urban, klein und fein: Im ehemaligen Speditionsgebäude der Gerber Käse in Thun öffnete vor rund sechs Monaten ein charmantes \*\*\*sBoutique-Hotel seine Türen. Das Stadthotel zum Entspannen und Abschalten überzeugt nicht nur mit seinem aussergewöhnlichen Design, auch das kulinarische Angebot punktet bei den Gästen.**

«Unsere Erwartungen wurden übertroffen, der Ansturm auf die Spedition ist seit der Eröffnung letzten September ungebrochen mit vielen Stammgästen», sagt Adrian Tschanz, Gastgeber in der Spedition in Thun. Das Lokal ist in der Region längst kein Insidertipp mehr. In auflagestarken Publikumszeitschriften und Tageszeitungen wurde das charmante Boutique-Hotel bereits beschrieben, sein aussergewöhnliches Design in grossen Bildern gezeigt. Das lässt das urbane Publikum nicht unberührt. Seit der Eröffnung kommen neugierige Gäste in Scharen, um das besondere und mit viel Liebe zum Detail eingerichtete Restaurant und Hotel zu testen. Und sie kommen wieder. Nicht nur das Ambiente lockt die Gäste,

sondern auch die schnörkellose und feine Küche, die auf regionale Zutaten setzt. Beeindruckt sind die Gäste auch vom Interieur: Gemäss Konzept der Boutique-Hotels ist jedes der 15 Zimmer thematisch individuell in fünf verschiedenen Farbkonzepten gestaltet. Hochwertige Materialien, Holzfussböden, ein funktionales, ästhetisches Design und zurückhaltend eingesetzte Farben prägen die Räume.



*Das Auge isst mit: Frische und regionale Produkte werden in der Küche zu leckeren Speisen verarbeitet.*

Das Innendesign zeigt klar die Handschrift der schwedischen Firma Styt Trampoli, die in anderen Ländern bereits mit zahlreichen Designpreisen ausgezeichnet wurden.

**REGIONALE ZUTATEN FRISCH ZUBEREITET**

Mit viel Hingabe geht es auch im Restaurant ans Werk. Zu jeder Tageszeit wird hier während sieben Tagen in der Woche eine regionale Küche geboten – manchmal frech und unkonventionell. Von 7.30 bis 11 Uhr wird für CHF 18 ein Frühstück serviert. Über Mittag gibt es leichte, gesunde Fleischgerichte sowie vegetarische und vegane Menüs. In aller Munde: das knusprige Holzofenbrot, das meistens noch lauwarm auf dem Tisch landet. Im Hause gereiftes Fleisch ist eine weitere Spezialität der Spedition. Fleischliebhaber kommen hier voll und ganz auf ihre Rechnung. Wer darauf verzichten will, hat die Wahl mit Fisch, Pasta und anderen vegetarischen und veganen Speisen. Die offene Küche erlaubt den Gästen, bei der Kreation des eigenen Menüs zuzuschauen. Bei schönem Wetter lädt die Terrasse mit 80 Plätzen zum Verweilen ein.

**PRIVATE DINING – HIER KOCHT DER CHEF**

Im Keller, wo einst Käseläibe reiften, bekocht Adrian Tschanz Gruppen bis zu 28 Personen live. Der bekannte Küchenchef – und mit eigener Sendung «Tschanz mit allem» bei SRF – sorgt dabei für ein kulinarisches Erlebnis. «Das Private-Dining ist bei unseren Gästen sehr beliebt. Wer im Restaurant fein getafelt hat, bucht nicht selten seine nächste Feier hier», sagt Adrian Tschanz. Der Raum bietet den perfekten Rahmen für Feste und Feierlichkeiten aller Art.

**TUE GUTES, DANN SPRECHEN VIELE DARÜBER**

Über 1000 Follower auf Facebook und auch praktisch nur Bewertungen mit «Ausgezeichnet» sind auf TripAdvisor zu sehen, das zeigt eindrücklich, dass



*Weinkeller, Kochstudio und mit Freunden im privaten Rahmen speisen – das ist das «Private Dining» in der Spedition.*

der Start in nur wenigen Monaten glücklich ist. Dass die Geschichte erfolgreich weitergeschrieben wird, dafür sorgen Adrian Tschanz und sein Team täglich mit viel Leidenschaft und Krea-

tivität. In der Spedition können die Gäste dem hektischen Alltag entfliehen, einen Gang runter schalten und einfach geniessen.

[www.speditionthun.ch](http://www.speditionthun.ch)

