

**MIT WETTBEWERB!**  
Gewinnen Sie drei Übernachtungen in  
unserem Schwesterhotel DOMAINE  
DE LA COQUILLADE in der Provence!  
www.coquillade.fr

## Interview mit den neuen Chefs

Christoph Hartmann und Bettina Römer übernehmen per 1. April 2009 die Geschäftsleitung der Marina Gastro AG. Zum Antritt stehen die beiden Red und Antwort.

## Schwesterhotel in der Provence

Andy Rihs, Besitzer der Marina Lachen, hat ein aussergewöhnliches Projekt im Luberon finanziert. Im Herzen der Provence ist die Domaine de la Coquillade entstanden: Hotelresort und Weingut zugleich.

## Heisse Sache; Ristorante al porto

Das Ristorante al porto setzt ab 25. März 2009 auf ein schlichtes und Grill lastiges Angebot. Wir haben auf der Rückseite die neue Speisekarte für Sie abgebildet. En Guete!

## MARINA PEOPLE

### Hartmann / Römer; Interview mit den neuen Geschäftsführern

#### Ihre Marina Lachen in einem Satz?

**CH:** Great people, great food, great drinks, great view! **BR:** Einzigartige Gastronomievielfalt und ein aussergewöhnliches Hotel am schönsten Hafen der Schweiz.

#### Spüren Sie die Wirtschaftsflaute?

**BR:** Bis jetzt nicht gross. Wir hoffen, dass es auch so bleibt. Falls sie uns trotzdem noch einholen sollte, werden wir sie je nach Betriebszweig unterschiedlich stark zu spüren bekommen. Potenziell gefährdeter sind sicherlich die Bereiche, wo wir vorwiegend von Firmenkunden leben. Aber Aufschwung beginnt im Kopf, also halten wir ihn hoch und freuen uns auf einen tollen Sommer. Unser vielseitiges Angebot in allen Preisklassen setzt sich bei unseren Gästen auch in schwierigeren Zeiten durch.

#### Wie sieht die Zukunft der Marina Lachen aus?

**CH:** Wir bleiben aktiv und innovativ. Unsere Gäste und Kunden kennen, verstehen und schätzen die Dienstleistungen und Produkte der Marina Gastro AG. Unsere Mitarbeitenden partizipieren aktiv in den vier Genusswelten Ristorante, Lago Lounge, Osteria Vista und OX Asian Cuisine. Das Designhotel und die moderne Bankett- und Seminarinfrastruktur runden unser Angebot ab. Die gesammelten Erfahrungen aus den vergangenen Jahren und unsere Ideen und Überraschungen fürs 2009 lassen mich optimistisch und mit viel Vorfreude in die Zukunft blicken.

#### Wie sehen Sie die Entwicklung Lachens?

**BR:** Ich arbeite und wohne nun seit acht Jahren in Lachen und habe in dieser Zeit einen unglaublichen Wandel erlebt. Mit dem Verein „zämeLachen“ und den vielen privaten Projekten kam neuer Schwung ins Dorf, der hoffentlich noch lange anhält. Vieles befindet sich im Umbruch oder wurde bereits neu gestaltet. Lachen hat zweifelsohne an Attraktivität und Lebensqualität gewonnen. Im Zuge des Wachstums der ganzen Region wird Lachen hoffentlich die Vorreiterrolle übernehmen. Unser Ziel muss es sein, den Standort Lachen sowohl für die Einwohner als auch für das Gewerbe voran zu treiben und klar



Bettina Römer (BR) und Christoph Hartmann (CH); Die neuen Geschäftsführer der Marina Gastro AG

zu positionieren.

#### Weshalb sollen die Gäste an die Marina Lachen kommen?

**CH:** Wir bieten ein all-inclusive Erlebnis auf hohem Qualitätsniveau: Eine super Location, engagierte Mitarbeitende, stimmungsvolle Sonnenuntergänge und top Produkte zu fairen Preisen.

#### Was sind Ihre wichtigsten Versprechen an die Gäste der Marina Lachen?

**CH:** Mein Team und ich geben alles, um jeden Gast zum gerne wiederkommenden Gast zu machen. Nehmen Sie mich beim Wort. **BR:** Begeisterung, Flexibilität, Lösungsorientiertheit, Fairness, Innovation, Weitblick, regionale Verbundenheit.

#### Was ist Ihr wichtigstes Versprechen an die Mitarbeitenden der Marina Lachen?

**CH:** Ich bin immer für Euch da und unterstütze Euch. Gastronomie ist Lebensfreude. Diese werdet Ihr von mir stets zu spüren bekommen. **BR:** Ich stehe Euch jederzeit in allen Lebenslagen mit Rat und Tat und offenen Ohren zur Verfügung. Die Marina Gastro AG bleibt eine faire und engagierte Arbeitgeberin, für die Ihr mit Herzblut und Freude arbeiten könnt.

**Wir wünschen Euch viel Erfolg bei der neuen Herausforderung! ■**

## AUSZEIT

### Blumen zum Abschied von Sven Weber



Das war's dann. Ich stehe mit Blumen in den Händen am Ausgang des al porto. Soll ich sie meiner Frau schenken oder im neuen Büro einstellen? Soll ich sie auf dem Weg zum Auto entblättern und in Lachen eine letzte Spur hinterlassen? Platziere ich sie zuhause im Wohnzimmer und warte bis der Hase sie anknabbert? Auf dem Heimweg liegt meine Lieblingstankstelle. Dort könnte ich die Blumen der Mitarbeiterin schenken, die mich sechseinhalb Jahre lang stets nett angelächelt hat und mit der ich trotzdem nie ein richtiges Gespräch geführt habe. Nein, ich übergebe den Strauss meinen Nachbarn, die bestimmt oftmals erwachten, wenn ich spätnachts nach Hause kam. Oder ich teile die Blumen unter meinen Freunden

auf, die ich achtzig Monate lang vernachlässigt habe. Ich könnte das schmucke Teil auch aufs Grab meiner Mutter legen und ihr wieder mal erzählen, was ich in letzter Zeit so erlebt habe.

Wenn ich noch lange nachdenke, verwelkt das Arrangement. Ich fahre jetzt mal los und überlege unterwegs, was ich damit anstellen könnte. Züri West CD rein und einschwenken auf die A3, Richtung Nordwesten. Kuno Lauener hat für jede Lebenslage einen Song parat. Zuerst „I verabschiedemimau“, danach „ich schänke Dir min Schtruuss“. Danke für die Blumen, Lachen. Zürich, ich komme nach Hause. ■



Am besten an der

marina  
LACHEN SZ



Wieder  
mal Hasi  
ausführen

al porto Vista OX Asian Cuisine

MARINA LACHEN HAFENSTRASSE 4 CH-8853 LACHEN SZ  
WELCOME@MARINALACHEN.CH WWW.MARINALACHEN.CH  
TELEFON +41 (0)55 451 73 73

# MARINA FRIENDS

## Domaine de la Coquillade

Am 20. März 2009 startet das, von Marina Lachen Besitzer Andy Rihs, finanzierte Hotel- und Weinresort im Herzen der Provence in seine erste Saison.



**AKTION FÜR MARINA GÄSTE!**  
Bei Buchung von 3 Nächten und mehr, offerieren wir Ihnen ein viergängiges Abendessen im Gourmetrestaurant La Coquillade (s. Text unten).

### Hotel, Gastronomie und Weingut

Die Domaine de la Coquillade geht in ihre erste Saison. Das von Andy Rihs finanzierte Projekt im Luberon wurde von Werner Wunderli und seiner Frau Carmen geplant und gebaut. Die beiden sind auch Inhaber der beiden Betriebsgesellschaften (Hotel & Weingut) und die Gastgeber dieses aussergewöhnlichen Resorts.

28 unterschiedliche Zimmer sind in sechs verschiedenen Häusern untergebracht, deren Geschichte zum Teil bis ins 11. Jahrhundert zurück reicht. Innerhalb der Jahrhunderte alten Gemäuer stossen die Gäste auf modernste Architektur. Die vielen edlen, echten und massiven Materialien spiegeln, die je nach Jahreszeit wechselnden, warmen Farben der Provence wider. Die Atmosphäre ist einladend und entspannt. Sämtliche Zimmer und Suiten sind individuell gestaltet. Sie sind so angelegt, dass die Gäste ihre Privatsphäre voll geniessen können. Jede Einheit verfügt über einen eigenen Balkon, eine Terrasse, einen kleinen Garten oder ein Patio.

Gastronomisch setzt man auf La Coquillade hohe Maßstäbe und verwendet ausschliesslich Frischprodukte aus der Region. Der renommierte Chef, Christophe Renaud, ist ein Köhner auf diesem Gebiet. Oberstes Gebot ist auch hier die Ungezwungenheit und die uneingeschränkte Aufmerksamkeit gegenüber den Gästen. Zwei Restaurants, eine Bar/Lounge, ein Weingarten und die Poolbar offerieren innerhalb der Domaine räumliche und kulinarische Abwechslung. Das Leben spielt sich im Sommer vorwiegend im Freien ab. Alle Aussenterrassen bieten eine herrliche Aussicht über das Gebiet des Luberon.

Die Weinproduktion wurde unter dem Markennamen AURETO komplett neu aufgebaut. „Einige unserer Weintechnologien sind offiziell noch gar nicht erfunden worden“, sagt Patron Werner Wunderli stolz. Das Gut produzierte 2008 neun verschiedene Weine mit einem Ausstoss von 130'000 Flaschen. Bereits gewannen die AURETO Weine erste Auszeichnungen in Frankreich.

### Aktive Erholung im Paradies

Die Domaine de La Coquillade wird höchsten Ansprüchen gerecht und ist dennoch für ungezwungene Momente gedacht. Wer ausspannen, die Ruhe geniessen und Kraft aus der Natur schöpfen möchte, findet auf der Domaine das Paradies vor. Auch Gäste, die einen Ort für aktiven Erholungsurlaub suchen, kommen auf ihre Rechnung. Die Umgebung lädt zum Entdecken und Erleben ein; sei dies zu Fuss,

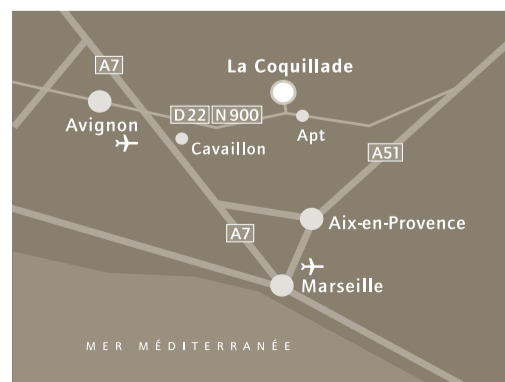


hoch zu Pferd oder mit den hoteleigenen BMC Bikes. Pool, Tennisplatz und Pétanque Anlage befinden sich auf dem grosszügig angelegten Terrain, das auch mit den zur Verfügung stehenden Golfcarts erkundet werden kann. 16 Golfplätze erreicht man innert einer Fahrtstunde – und natürlich alle bekannten Ortschaften mit ihren Märkten, Ausstellungen und gastronomischen Höhepunkten.

### Spezialangebot für Marina Gäste

Marina Gäste, die drei oder mehr Nächte auf der Domaine de la Coquillade buchen, erhalten dort ein viergängiges Nachtessen im Gourmetrestaurant, inkl. alkoholfreie Getränke. Gültig von März bis Juni und September bis Dezember 2009. Verlangen Sie bei Buchung Frau Carmen Wunderli und erwähnen Sie das Codewort „Marina Lachen“. Gute Erholung, Sie werden begeistert sein!

Verlangen Sie die Broschüre bei uns oder erkundigen Sie sich unter: [www.coquillade.fr](http://www.coquillade.fr)



# MARINA RESTAURANTS

## Heisse Sache: Die neue Karte im Ristorante al porto ist da!

Im Ristorante al porto sind die Grillgerichte seit eh und je der Renner. Deshalb konzentrieren wir uns noch mehr auf diese ganz heissen Sachen. Hier ist die neue Karte.

### VORSPEISEN

Weisse Spargelsuppe mit Bärlauch	15
Hummerschaumsuppe mit Cognac	18
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Kräutern, Sprossen und Körnern	15
Caesar's Salad mit Baby-Lattich, Croûtons, Speck und Ei	20
Bruschetta mit Pulpo, Tomaten und Meerrettich	22
Burrata mit Parmaschinken auf Tomatencarpaccio und Avocadoöl	26
Duo von der Entenleber mit Brioche	29

### HAUSGEMACHTE PASTA

Penne mit Feta, Oliven und Kapern	20/27
Radiatore mit Tomaten, Chorizo, Rucola und Artischocken	22/29
Lasagne mit Morcheln, geräuchertem Ricotta, Puffbohnen und jungen Erbsen	38

### HAUPTSPEISEN

Waldpilze auf geröstetem Roggenbrot mit Spargel, Artischocken, jungem Knoblauch und weissem Tomatenschaum	38
Surf & Turf Perlhuhnbrust & Jumbokrevetten mit Zitronen-Rucolarisotto	42
Lammierstück mit Kräuterkruste mit Olivenkartoffeln und marktfrischem Gemüse	46

### VOM HOLZKOHLENGRILL

Grillgerichte servieren wir mit einer Gemüsebeilage und wahlweise mit: Tessiner-Risotto, Pommes frites, Pasta, Bratkartoffeln sowie mit einer Sauce nach Wahl.

al porto Burger	200g	39
Rindsfilet	120g	52
	150g	58
	200g	68
Kalbskotelett	250g	62
T-Bonesteak	350g	69
Tunasteak	150g	48
Catch of the day	zum Tagespreis	
Surf zum Turf		12
Drei Jumbokrevetten extra		

**GRILL-SPECIALS** p.P. 79  
ab 2 Personen;  
Seafood oder Beef Platter  
inkl. Caesar's Salad als Vorspeise

**Seafood Platter;** Grillierte Jumbokrevetten, Bärenkrebs, Tuna, Kalmar-Steak und Tagesfisch mit Sauce Rouille und Knoblauchmayonnaise, serviert mit Gemüse garnitur und Bratkartoffeln

**Beef Platter;** Rindsfilet, Rindshuft und Rindshohrücken mit Kräuterbutter und BBQ-Sauce; serviert mit Gemüse garnitur und Pommes frites

### DESSERTS

Best of al porto	22
Lassen Sie sich überraschen	
Crema Catalana	18
Dreierlei katalanische Kremen	
Brioche-Fotzelschnitte mit Rhabarber, Ingwer und Pistacheglacé	16
Milchschokoladenmousse mit venezolanischer Criolait	14



Änderungen vorbehalten

# MARINA WETTBEWERB 05

## WETTBEWERBSFRAGE:

Über wieviele Zimmer und Suiten verfügt die Domaine de la Coquillade?

Ihre **ANTWORT** senden Sie per Post mit Titel „Wettbewerb Auszeit 05“ an untenstehende Adresse - oder per Email an: [marketing@marinalachen.ch](mailto:marketing@marinalachen.ch). **ZU GEWINNEN** 3 Übernachtungen für 2 Personen in der Domaine de la Coquillade, in einer Suite Supérieure, im Gesamtwert von rund € 1200. Einlösbar bei Verfügbarkeit, in den Monaten Juni und September bis Dezember 2009. **EINSENDESCHLUSS** ist der 20. Mai 2009. Die **VERLOSUNG** findet am Freitag, 29. Mai 2009, statt. Der/die Gewinner/in wird in der Auszeit Sommerausgabe 2009 sowie auf [www.marinalachen.ch](http://www.marinalachen.ch) publiziert. Viel Glück! Wir gratulieren den Gewinnern des Wettbewerbs Auszeit 04: Mägi Krebs, Lachen; Marta Strich, Altendorf; Colette Hochreutener, Wangen; Conny Schindler, Schwanden; Hansheinrich Hefti, Schwanden.