

Tipp der Woche – essen'z in Brugg

Stilvolles Ambiente und eine gehobene und dennoch erschwingliche Küche verlocken in Brugg.

Etwas abgelegen vom Zentrum Brugg, aber auf jeden Fall einen Besuch wert ist das essen'z an der Fröhlichstrasse in Brugg. Nach vier Jahren Umbau und Renovation des ehemaligen Restaurants Seidenhof fand am 20. Februar 2009 die Eröffnung statt.

Das Konzept hält, was es spricht, es bietet sozusagen die „Essenz“ von allem. Sei es in der Einrichtung, die puristisch, aber edel gehalten ist über die Speisekarte, welche auf sämtliche Wortmalereien der gastronomischen Sprache verzichtet oder das Essen, das ohne Schnörkel, einfach und dennoch raffiniert daherkommt.

Die Küche ist gehoben mit französischem Einfluss und bezieht bevorzugt regionale Produkte mit ein. Das Preis-Leistungsverhältnis ist äusserst korrekt, vor allem mittags wird dem Gast hohe Kochkunst zu einem sehr fairen Preis geboten.



Die beiden Gastgeber Kathrin Spillmann und Andri Casanova bringen eine Menge Erfahrung mit. Beide haben die Hotelfachschule Luzern besucht und in renommierten Schweizer Betrieben gearbeitet, bevor sie den Traum vom eigenen Restaurant realisierten.

Wir freuen uns, dass Brugg ein solches Juwel zu seinen Restaurants zählen darf und wünschen den Gastgebern und dem kompletten Team weiterhin viel Erfolg.

[Restaurant & Lounge essen'z](#)

Fröhlichstrasse 35
5200 Brugg

Neuigkeiten Ernährung

Nahrungsmittelallergie oder -unverträglichkeit?

Die Mitgliederversammlung der Schweizerischen Gesellschaft hatte dieses Jahr ein sehr aktuelles Vortragsthema: Nahrungsmittelintoleranzen.

[Weiterlesen...](#)

Eiweiss als wichtiger Bestandteil der Ernährung

Nutrition & Metabolism veröffentlicht einen Artikel, der die Anpassung der Richtlinien in Hinsicht auf den täglichen Eiweissbedarf proklamiert.

[Weiterlesen...](#)

Neuigkeiten Gastronomie

Tipp der Woche – essen'z in Brugg

Stilvolles Ambiente und eine gehobene und dennoch erschwingliche Küche verlocken in Brugg.

[Weiterlesen...](#)

Die besten Restaurants der Welt

Was sich in den Top-Restaurants der Welt bewegt hat.

[Weiterlesen...](#)