

tagträumer und

Trendlokale sind Wohlfühlzonen, in denen sich – das ganze Land – die Turkinke in die Hand drückt. Aber, was macht denn ein Lokal zum Renner? Ist es die Speisekarte? Das Angebot? Die Einrichtung? Das Ambiente? Oder ...? Wir wählten sieben Lokale der Region aus, um zu erfahren, was für Attribute es benötigt, um sich Inlokal nennen zu können.

Schwefel

Die jeweils aufwändigen Dekorationen (z. B. New Orleans), welche bis zu zweimal im Jahr ändern. Ebenfalls können bis kurz vor Mitternacht aus der grossen Speisekarte kulinarische Kostlichkeiten ausgewählt werden.

Der Name wurde vom Vaduzer Ortsteil «Schwefel» übernommen.

Der etwas andere Treffpunkt nach dem Feierabend und wo warmes Essen bis Mitternacht Spass macht.

Zielgruppe:

Jeder Gast, der sich wohlfühlt.

Speisekarte: eigenbräuterei
Spezialitäten

«Ola-Hardopfel» in sieben Variationen, frisch zubereitete «Spärib» und wurzige «Miskratzerli» sind ebenso auf der Speisekarte wie die abwechslungsreichen Spezialitätenwochen.



Im Schwefel in Vaduz macht nicht nur das warme Essen bis Mitternacht Spass, auch das Schwefel-Eigenbräu-Bier ist ein Hit.

Wichtiges:

Schwefel-Eigenbräu-Bier, Weine des Monats und die Eigenbräu-Weine aus dem Piemont.

Zukunftspol:

Das Schwefel feiert am 1. November seinen zehnten Geburtstag. In diesen Jahren hat sich in der

Gastronomie viel geändert, man muss sich der Zeit anpassen. Gewisse Konzepte werden übernommen und dem Schwefel angepasst.

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag ab 17 Uhr, Freitag ab 16 Uhr.

Wichtig:

Schwefel, Schwefelstrasse 14, 9490 Vaduz, Telefon: 233 20 20; E-Mail: admin@lampert-druckzentrum.li; Internet: www.lampertdruck-zentrum.li.

