

RESTAURANT DU LAC

Im neuen Glanz



PHOTOS: FABIAN FLURY / Z.V.G.

Seit nunmehr 10 Jahren ist das Wirtepaar Annemarie und Bruno Stanger im Vingelzer Restaurant du Lac an der Neuenburgstrasse tätig. Immer wieder modernisieren die beiden innovativen Pächter – mit Hilfe der talentierten Innenarchitektin Jacqueline Rondelli – das Interieur und passen es der heutigen Zeit an, allerdings immer mit dem Blick in die Zukunft. Es ist nicht zu übersehen, dass sie dies immer mit sehr viel Herzblut und mit besonderen Ideen tun. Jetzt haben Eingang (Weinflaschen rund ums Aquarium) und die Gaststube beim Eingang ein neues Gesicht bekommen. Sehr harmonisch fügt sich diese zwischen den beiden an-

deren, sehr verschiedenen Räumen ein. Zwischen dem geräumigen Restaurant und dem kleinen Ess-Säli gibt es nun eine dritte Möglichkeit (die wunderbare Terrasse nicht eingerechnet), um in gediegener Atmosphäre speisen zu können.

Das neue Interieur beginnt mit dem schönen Buffettresen, den ein altes Fischerbild ziert, das das Ehepaar Stanger gerettet hat. Über drei Wände zieht sich ein riesiger Hecht, der eigentlich das Top-Menu des Restaurants verkörpert: Hecht (ausschliesslich vom Bieler- oder Neuenburgersee), manu-

ell von Geräten befreit, an feinem Olivenöl. Markant ins Bild passen die grauen Sitzstühle mit den hohen Lehnen, in denen der Gast wohligh versinken kann. Als Gegensatz dazu die Farbtupfer der roten Lampen. Die gekachelten Wände vermitteln vor allem abends eine heimelige Atmosphäre. Eine, wie die ersten Gäste feststellten, rundum glückte Modernisierung.

Auch der legendäre Charly ist wieder da! Seit dem 5. November bereitet er für Liebhaber des Exquisiten seine frischen Meerfrüchte zu.

Pächterehepaar Annemarie und Bruno Stanger. Neu eingerichtete Gaststube.

Le couple de gérants Annemarie et Bruno Stanger. La salle du restaurant nouvellement aménagée.



RESTAURANT DU LAC

Un nouvel éclat

Depuis dix ans, le tandem Annemarie et Bruno Stanger gère ce restaurant de la route de Neuchâtel, à Vigneules. Les deux gérants aux idées novatrices ne cessent de moderniser l'espace, à l'aide de la talentueuse architecte d'intérieur Jacqueline Rondelli, pour l'adapter à notre époque, sans jamais oublier de jeter un regard vers l'avenir. Un coup d'œil suffit pour constater à quel point ils font preuve de ferveur et d'imagination. Désormais, l'entrée de l'établissement (des bouteilles de vin autour de l'aquarium) et le bistrot offrent une nouvelle image aux clients. Cet espace s'intègre de manière très harmonieuse entre les deux salles principales. Outre le vaste restaurant et la petite salle existe désormais un troisième espace où s'imprégner de l'atmosphère des lieux (sans oublier la terrasse).

L'intérieur de l'établissement se présente tout d'abord par un beau buffet où trône un ancien tableau représentant une scène de pêche que le couple Stanger a sauvé. Un gigantesque brochet orne trois murs, résumant à lui seul le principal poisson servi en ces lieux (exclusivement des lacs de Neuchâtel et de Biemme), dont les arêtes ont été enlevées à la main avant que le poisson ne soit cuit à l'huile d'olive. Et comment ne pas mentionner les sièges gris avec de larges accoudoirs dans lesquels les clients peuvent se prélasser? En guise

de contraste, des lampadaires aux couleurs rouges. Le soir, en particulier, cela contribue à donner aux lieux une atmosphère où l'on se sent bien. Une impression partagée par les premiers clients,

ravis par cette modernisation.

Le légendaire Charly est aussi là! Depuis le 5 novembre, il propose à nouveau aux gourmets ses fruits de mer exquis.



Beste Weine rund um das Aquarium im Entrée.

Dans l'entrée, les meilleurs vins entourent l'aquarium.

Meerfrüchte-Spezialist Charly: bis 20. Dezember zu Gast.

Spécialité de fruits de mer à la Charly, jusqu'au 20 décembre.



Gerettetes Fischerbild am Buffettresen.

Un tableau sauvé représentant une scène de pêche



Sitzstühle mit hohen Lehnen, Lampen als Farbtupfer.

Des chaises au dossier haut, des lampes qui apportent une note de couleur.