



ERSTE GÄSTE IM NEUEN RESTAURANT „LE CAVEAU“

by Best of Swiss Gastro (<https://blog.bestofswissgastro.ch/author/bosgadmin/>)

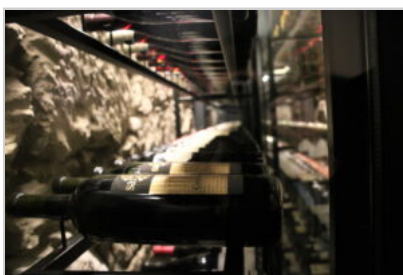
📅 20. September 2019

Gestern fand das Pre-Opening des neuen Restaurants „Le Caveau“ im Landhaus Liebefeld statt. Die Stadt Bern ist damit um ein Gourmetrestaurant reicher. Im ehemaligen Weinkeller des Landhauses, setzen die Verantwortlichen auf Nachhaltigkeit von A-Z.

Die Freude über die ersten Gäste im „Le Caveau“ (<http://www.le-caveau-bern.ch>) ist bei Restaurantleiter **Thomas Christen** gross: «Ich bin sehr stolz auf mein Team und das gelungene Pre-Opening, die ersten **Reaktionen waren sehr positiv**. „Speziell am neuen Restaurantkonzept ist, dass die **Produkte aus der Umgebung** von Bern kommen oder **Erzeugnisse aus der Schweiz** sind. **Nachhaltigkeit** und gleichzeitig ein hochstehendes gastronomisches Erlebnis in einem **gemütlichen aussergewöhnlichen Ambiente** ist im neuen Restaurant Trumpf“, erklärt Thomas Christen. „Für das Menü an fünf Gängen verwenden wir ausschliesslich Zutaten, bei denen wir die **Produzenten persönlich** kennen, die Transportwege sind kurz und meistens sogar mit dem Fahrrad erreichbar. So kommen die Waygu-Rinder aus Bern oder unser Lachs aus dem Graubünden.“



(https://blog.bestofswissgastro.ch/wp-content/uploads/2019/09/Best_of_Swiss_Gastro_BlogbeitragErsteGästeimNeuenRestaurantLeCaveau.pdf)



GRAND OPENING AM 17. OKTOBER 2019

Im Restaurant „Le Caveau“ (<http://www.le-caveau-bern.ch>) werden auf jegliche Zusatzstoffe oder verarbeitete Lebensmittel verzichtet. Alle Ingredienzen für das Menü an fünf Gängen werden selbst hergestellt. Eine Herausforderung für das Team im Landhaus Liebefeld (<https://www.landhaus-liebefeld.ch/>) gibt Thomas Christen zu: „Ein Restaurant, **nur mit nachhaltigen Produkten zu betreiben**, ist eine spannende Herausforderung, weil solche Produkte nicht ständig in ausreichender Menge verfügbar sind. Ich bin aber sicher, dass wir nun ein Restaurant-Erlebnis bieten können, das **auf höchstem Niveau begeistert und überzeugt**.“ Im Restaurant „Le Caveau“ (<http://www.le-caveau-bern.ch>) findet man übrigens auch fast kein künstliches Licht. Der ehemalige Weinkeller wird mit einem grossen Kerzenleuchter erhellt.