

# Neustart im Kunsthof: Ein Haus für alle

**Ein bodenständiges Konzept, eine unkomplizierte Speisekarte und vielleicht die schönste Gartenwirtschaft von Uznach: Das Restaurant Kunsthof an der Zürcherstrasse 28 steht vor der Neueröffnung. Künftig soll hier wieder ein Stück Dorfleben stattfinden.**

«Das wird grossartig!» Die Freude steht Luca Charpilloz (44) und Béda Zingg (54) ins Gesicht geschrieben. Soeben haben die beiden Gastronomen den Pachtvertrag für das Restaurant Kunsthof unterzeichnet. Im Juni geht es los – mit ehrlicher Küche und herzlicher Gastfreundschaft.

## Ein Ort, wo man gerne einkehrt

Das historische Gebäude an der Zürcherstrasse 28 neben der Kreuzkirche prägt das Ortsbild von Uznach. Vor knapp 25 Jahren wurde die ehemalige Scheune sorgfältig renoviert und neu belebt. Seither ist das Restaurant im ersten Stock mit der dazugehörigen Gartenwirtschaft im Innenhof das Herzstück des Hauses. Zuletzt wurde der Gastronomiebetrieb mit einem ambitionierten Konzept unter dem Namen «Sense» geführt. Nun soll der Kunsthof unter seinem früheren Namen wieder ein breiteres Publikum ansprechen.

«Bei uns sollen sich alle wohlfühlen», erklärt Luca Charpilloz das Konzept. «Büezer sind genauso willkommen wie Geschäftsleute, Familien oder Vereine.» Béda Zingg ergänzt: «Der Kunsthof soll ein Ort sein, wo man gerne einkehrt, zusammensitzt und geniesst.»

## «Slow up» statt «Pop up»

Das kulinarische Angebot ist gutbürgerlich ausgerichtet, herzlich und bezahlbar, mit einer mediterranen Note und einem klaren Qualitätsanspruch. Damit will der Kunsthof den Spagat schaffen zwischen Dorfbeiz und anspruchsvoller Gastronomie.

Der Neustart erfolgt Schritt für Schritt. «Slow up» statt «Pop up» lautet das Motto. Anfang Juni wird die Gartenwirtschaft eröffnet. Während der Übergangsphase stehen zudem die Räum-

lichkeiten des Wiichällers im Erdgeschoss zur Verfügung. Ab Herbst wird der Betrieb hochgefahren. Ab dann ist auch das Restaurant im ersten Stock wieder vollumfänglich bedient.

## Zwei versierte Gastroprofis

Charpilloz und Zingg verbindet eine langjährige Freundschaft und viel Erfahrung in der Gastronomie. 2010 waren sie an den Olympischen Winterspielen in Vancouver im House of Switzerland für das Catering verantwortlich. Béda Zingg arbeitete in Hotels und Restaurants in Nordamerika und der Schweiz. Von 2012 bis 2023 führte er erfolgreich das Restaurant Sunneschy in Stäfa.

Luca Charpilloz war in Restaurants in Südafrika und der Schweiz tätig. Seit Anfang Jahr führt er den Wiichäller im Par-

terre des Kunsthofs. In den letzten Monaten hat er das Angebot behutsam erweitert. Heute lädt der Wiichäller auch zum Apéro, zum «Fiiröbligli» oder zu einem guten Glas Wein in ungezwungener

Atmosphäre ein. Künftig werden Wiichäller und Restaurant Kunsthof gemeinsam geführt.

## Ein Glücksfall für den Kunsthof

Die Besitzerin des Kunsthofs, die Kunsthof AG, freut sich über die gelungene Lösung, die zusammen mit Gastroberater Jürg Landert entwickelt wurde. «Wir sind sehr glücklich, dass wir zwei erfahrene Gastronomen gefunden haben, die den Kunsthof mit Herzblut weiterentwickeln», sagt Verwaltungsratspräsident Benno Schubiger. «Sie bringen viel Erfahrung und Begeisterung mit und haben ein gutes Gespür dafür, was in unserer Region gastronomisch gefragt ist.»



Luca Charpilloz und Béda Zingg sind die neuen Pächter im Restaurant Kunsthof