

Solothurner Zeitung

abo+ WIEDERERÖFFNUNG

Ein Lokal für Familienfeste, Vereine und Alltagsgäste: Nach vier Jahren ist das «Rössli» in Bellach wieder offen

Für Prabu und Belinda Stüdeli verlief der Start erfolgreich. Die Bellacher freuen sich, dass das Restaurant wieder offen ist und vor allem die Vereine kommen gerne vorbei.

Marlene Sedlacek

18.09.2023, 12.00 Uhr

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**



Das neue Wirtepaar: Prabu und Belinda Stüdeli

Bild: Hanspeter Bärtschi

Mit der Pachtübernahme des Restaurants «Rössli» in Bellach ist für Prabu Stüdeli ein lang gehegter Traum in Erfüllung gegangen. Am 1. September lud das Wirtehepaar Prabu und Belinda Stüdeli zum Willkommensapéro. Die Leute strömten in Scharen herbei. Belinda Stüdeli schreibt dies dem Umstand zu, dass sie als gebürtige Bellacherin, die im Dorf aufgewachsen ist, hier viele Bekannte hat. Sie denkt auch, dass die Leute einfach «gwundrig» waren.

«Sie freuen sich, dass nach vier Jahren endlich wieder Leben ins Traditionsrestaurant eingekehrt ist.»

Nach der Eröffnung ist der Betrieb gut angelaufen. «Wir hatten jeden Abend volles Haus», freut sich Prabu Stüdeli. Er hat 20 Jahre Erfahrung im Gastgewerbe. In der «Couronne» in Solothurn absolvierte er seine Lehre als Servicefachangestellter. Dort lernte er seine Frau kennen, die eine Ausbildung als Köchin machte. Anschliessend war er zehn Jahre lang als Event-Manager bei der Palais Besenval und Landhaus Event- und Gastronomie AG für die Durchführung von Grossanlässen und Banketten im Solothurner Landhaus zuständig.

Grosszügiges Platzangebot

Das Restaurant mit den rund 50 Plätzen kommt hell und freundlich daher. «Es brauchte keine grossen Renovationen», verrät Belinda Stüdeli. Ein frischer, weisser Anstrich, neue, hellgraue Vorhänge, Blumensträusschen auf den Tischen reichten, um den bei der Übernahme etwas düsteren Raum aufzupeppen.



Die Smokers Lounge.

Bild: Hanspeter Bärtschi

Neben dem Restaurant befindet sich – von der Gaststube abgetrennt mit Glasscheiben – die Smokers Lounge mit 30 Plätzen, die wohl im Winter vermehrt zum Einsatz kommen wird. Im Sommer lockt die grosse schattige Terrasse.



Das Grotto.

Bild: Hanspeter Bärtschi

Im Grottolino im Gewölbekeller findet man das passende Ambiente für Apéros oder auch ein gemütliches Essen. Der grosse Saal im oberen Stock und das Sitzungszimmer bieten sich für allerlei Events an. Generalversammlungen, Geschäftssitzungen oder private Familienfeste wie Hochzeiten und Geburtstage. Gleich neben dem Saal können die Kinder im Spielzimmer verweilen.

Einfache, überschaubare Speisekarte

Die Küche ist eine unkomplizierte Schweizer Küche, mit einem überschaubaren Angebot. Ganz nach dem Motto des Wirtepaars: «Eifach und Guet». Paniertes Schnitzel, Zürcher Geschnetzeltes, Cordon bleu oder Steinpilzrisotto, verschiedene Salate und Desserts und vieles mehr findet man auf der Karte.



Das Säli.

Bild: Hanspeter Bärtschi

Sehr gefragt ist das Rössli Entrecôte Café de Paris, das der Gast am Tisch selber fertig braten kann, je nach gewünschter Garstufe. «Alle Gerichte werden mit frischen und saisonalen Zutaten zubereitet», betont die Wirtin. Je nach Saison wechselt das Angebot. So sind demnächst Wildspezialitäten im Angebot.

Kaffee und Gipfeli zu einem Preis von fünf Franken locken jeden Morgen viele Gäste an. Auch Senioren und Seniorinnen vom nahen Altersheim lassen sich hier gerne zu einem Morgenschwatz nieder. Handwerker schätzen die Sandwiches mit hausgemachtem Zopf zum Znüni. Zur Mittagszeit gibt es einen Tagesteller, oder Selbstbedienung vom Buffet.



Die Gartenterrasse.

Bild: Hanspeter Bärtschi

Am Sonntagmorgen lockt der Sonntagsbrunch. Auch die Vereine haben das Lokal bereits entdeckt. Nach ihren Trainings bekommen sie hier noch etwas für den kleinen Hunger.

Belinda Stüdeli, Mutter von zwei kleinen Kindern, ist nicht immer im Restaurant anzutreffen. Sie arbeitet oft von zuhause aus, wo sie vieles vorbereiten kann und Brot und Kuchen bäckt. Sie sorgt auch für stimmige Dekorationen in der Gaststube.



Das Restaurant Rössli ist wieder geöffnet.

Bild: Hanspeter Bärtschi

Dem jungen Wirtepaar merkt man die Leidenschaft für das Gastgewerbe an. Die Ideen sprudeln nur so hervor, was man alles realisieren könnte. Raclette- oder Fondue-Abende wären eine Option, oder spezielle Anlässe zu Ostern, Samichlaus und Muttertag. Wer weiss, vielleicht gibt es auch mal sri-lankische Spezialitäten aus Prabus ursprünglichem Heimatland.

Vorläufig arbeiten Stüdelis mit Angestellten auf Stundenlohnbasis. Ziel ist jedoch, je eine Person im Service und in der Küche fest einzustellen. Doch noch müssen die Arbeitsabläufe optimiert werden und es muss abgetastet werden, wie sich der Betrieb einpendelt. Offen hat das Rössli täglich – ausser am Mittwoch – von 8 bis 14 Uhr und von 17 bis 23 Uhr. Am Mittwoch ist Ruhetag. Sonntags ist durchgehend von 10 Uhr bis 17 Uhr offen.

Mehr zum Thema

abo+ KURHAUS

Hotel Weissenstein hat jetzt ein Gourmetrestaurant: Koch erhält 13 «Gault Millau»-Punkte

25.08.2023



abo+ NEUES ANGEBOT

Schwelgen wie seinerzeit Bacchus: Im «Löwen» in Messen kann man jetzt im Weinkeller dinieren

22.08.2023



Für Sie empfohlen

Weitere Artikel >



abo+ POSTPLATZ

Der Aaresteg in Solothurn wird doppelt so teuer: Das liegt aber nicht am nun geplanten Rollstuhllift



abo+ NEUBAU

Oensinger Schandfleck verschwindet: Das Hotel Rondo wird ab November abgerissen



237 AUSSTELLER

HESO 2023: Alles Wichtige im Überblick



abo+ STRASSENBAU

«Ich musste noch nie einen grossen Baum entschädigen»: So arbeitet der Mann, der beim Kanton Solothurn für den Landerwerb zuständig ist



abo+ GESUNDHEIT

Müde und erschöpft: Die Schweizer Bevölkerung ist krank - das sind die Gründe



Copyright © Solothurner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Aargauer Zeitung ist nicht gestattet.