

Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band: 95 (2024)

Artikel: s'Bärli : Flammkuchen für jede Jahreszeit
Autor: Rey, Claudia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047536>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

s'Bärli

Flammkuchen für jede Jahreszeit

Adresse:

Rathausgasse 35
sbaerli.ch

Speisekarte:

saisonal und regional

Preise:

moderat

Mit einem Wort:

liebenswert

Auf den Fenstersimsen sitzen Teddybären mit Schleifen um den Hals neben kleinen Windrädern. Wer das Restaurant s'Bärli nicht kennt, mag sich beim Betreten des Lokals ob des Dekors wundern; ob er sich wohl in ein Spielwarengeschäft verlaufen hat? Doch schon ein Blick auf die vollbesetzten Plätze im Restaurant beseitigt diesen Gedanken: Da sitzen vor liebevoll dekorierten Tellern Pärchen, Familien und Frauen in grösseren und kleineren Gruppen.

Seit elf Jahren betreiben Sandra und Sven Ammann s'Bärli. Sie haben damals nicht nur das Lokal von der Vorgängerin übernommen, sondern auch Interieur, Personal und die Spezialität: Flammkuchen. Dazugekommen sind Burger in verschiedenen Variationen mit Currysauce, Spiegelei oder einem Vegetätschli. Zudem ist das Restaurant für saisonale und lokale Spezialitäten bekannt. So steht bei unserem Besuch etwa Wild aus dem Seetal auf der Karte. Wir entscheiden uns für die Spezialität im Herbst-Gewand: Raclette-Flammkuchen – passend zum regnerisch-kühlen Wetter. Der hauchdünne Teig ist bestrichen mit Crème fraîche und belegt mit Kartoffelscheiben, Raclettekäse und sauren Gurken. Er schmeckt wunderbar und ist trotz Käse erstaunlich bekömmlich. So bleibt sogar noch Platz für ein Dessert. Bekannt ist das Bärli für feine Glaces, die im Sommer auch als Take-away im Becher oder Cornet mitgenommen werden können. Orangen-Joghurt, vegane Schokolade oder gesalzenes Karamell liegen in der Auslage. Wir nehmen ein Schoggiküchlein mit flüssigem Kern und eine Kugel Vanille-Glace dazu.

*An prominenter Lage
in der Rathausgasse:
s'Bärli MM*

Das sBärli wird seinem guten Ruf gerecht: Das Dessert schmeckt genauso gut wie der Hauptgang, das Personal ist äusserst freundlich, die Stimmung gemütlich. Und übrigens: Man kann in diesem Lokal von 11.30 bis 21.30 Uhr durchgehend warm essen.

Claudia Rey

