



# Die «Saagi» will in die «Best of» Rothenfluh | Restaurant ist im Rennen um Award

Eine Fachjury hat die «Säge» Rothenfluh für den «Best of Swiss Gastro»-Award nominiert. Nun sind die Gäste am Zug, die ihre Bewertungen online einreichen können. Am 21. Oktober wird der «Gastro-Oscar» vergeben.

## Otto Graf

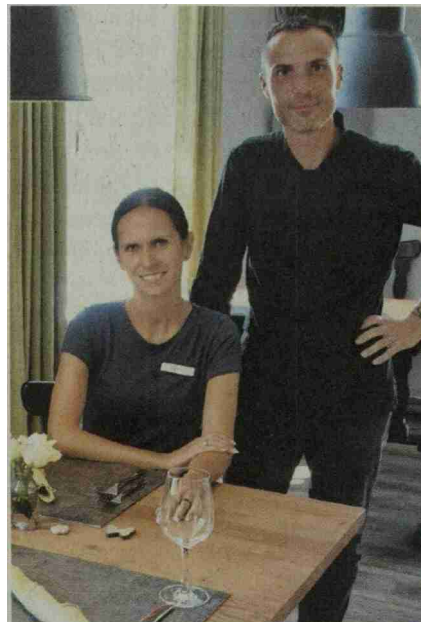
Das Restaurant Säge in Rothenfluh, «d Saagi», wie die Einheimischen sagen, ist für den «Best of Swiss Gastro»-Award, den grössten Schweizer Publikumspreis in der Gastronomie, nominiert worden. Aber wer den «Oscar» der Gastrobranche in Empfang nehmen wird, entscheidet sich erst am 21. Oktober anlässlich der Award-Night in Dübendorf.

Im Frühling dieses Jahres reichten Stéfanie Cairoli und David Simon, die Pächter der «Säge», das Bewerbungsdossier ein und meldeten sich in der Kategorie Trend an, in der das Innovative im Vordergrund steht. Doch nach Prüfung der Unterlagen teilte die Fachjury das Gesuch in die Kategorie Classic um, die eher auf das Traditionelle, eben auf das Klassische setzt. Insgesamt gingen in den acht Kategorien 210 Bewerbungen ein. 132 davon, darunter die «Säge», nahmen die erste von drei Hürden und hoffen nun auf die Schützenhilfe des Publikums. «Das Konzept hat offenbar überzeugt», sagt David Simon.

## Gäste gefordert

Die Gäste können nun in der zweiten Phase ihre Beurteilung schnell und einfach online abgeben. Die dritte Teil-

note ergibt sich aus der Anzahl der Bewertungen. Kategoriensieger wird, wer den besten Durchschnitt aus den Rangierungen der abgegebenen Stimmen, der Fachjury- und der Publikumsnote erzielt. Und wer von den acht Kategoriensiegern die beste Gesamtwertung aufweist, wird zum Master gekürt. Der Preis besteht aus einem Holzsiegel und einer Urkunde. «Und aus Ruhm und Ehre», ergänzt



«Säge»-Gastgeber Stéfanie Cairoli und David Simon.

Bild Otto Graf

Gastronom Simon und lacht. Die Zwischenresultate sind geheim.

Der traditionelle Gasthof kommt modern, warm und mit viel Licht versehen daher. Der Gast spürt, dass er willkommen ist. Die Bedienung ist freundlich. Historische Darstellungen und Fotografien der «Säge» aus längst

vergangenen Zeiten erinnern an die über hundertjährige Geschichte der Gastwirtschaft. Gekocht wird frisch, zeitgemäss und im Takt der vier Jahreszeiten. So steht es auf der Website. Verwendet werden hauptsächlich Zutaten, die möglichst aus der Region stammen. Zu Tisch geht es locker zu. Die Wirtsleute sprechen vom «zwanglosen Dinieren».

Drei Labels für spezielle Angebote kann die «Säge» jetzt schon vorweisen: «Schweizer Fleisch» aus der Metzgerei Zimmermann in Gelterkinden, «Schweizer Brot» aus der Bäckerei Gunzenhauser in Sissach, sowie «Kid friendly». Kinderfreundlich bedeutet hier, dass die Kleinen ihr Menü umsonst erhalten und auch Spielsachen vorfinden. Als weiteres Ziel hat sich das innovative «Saagi»-Team die Aufnahme in die «Gilde», in die Liga der 300 besten Restaurants der Schweiz, gesetzt.

Abstimmung unter  
[www.bosg.ch/6658](http://www.bosg.ch/6658)



## Von der Sägerei zur «Beiz»

**og.** Das Restaurant Säge gehört zum gleichnamigen Weiler der Gemeinde Rothenfluh und wird seit August 2018 von Stefanie Cairoli und David Simon geführt. Den Namen erhielten das Lokal und der Weiler von der einstigen Sägerei ganz in der Nähe. Der Betrieb verfügt über 110 Sitzplätze, die sich zu je einem Drittel auf das Restaurant, das «Sääl» und die Gartenterrasse verteilen. Das Team zählt sieben Mitarbeitende. Das zweite Standbein der Säge ist der «Foodie», ein Food-Truck, ausgerüstet für ein Catering und Partyserviceangebote.

[www.restaurant-saege.ch](http://www.restaurant-saege.ch)