

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

Artikel: Skin's - The Restaurant : elegant Lunchen mit Sternen
Autor: Müller, Michael
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047534>

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: 24.03.2025

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

Skin's – The Restaurant

Elegant Lunchen mit Sternen

Adresse:

Dammweg 15b
skins-restaurant.ch

Speisekarte:

Weltoffen und raffiniert

Preise:

abends hoch,
mittags moderat.

Mit einem Wort:

hohe Schule

Kaum eröffnet – wandelt «Skin's – The Restaurant» auf dem ehemaligen Hero-Areal mit 16 Gault-Millau-Punkten und zwei Michelin-Sternen bereits in den höheren Sphären der Schweizer Gastro-Kultur. Head Chef Kevin Romes und Sous-Chef Pascal Hobler kochten vorher schon erfolgreich an den besten Adressen und bestätigen hier ihren Ruf. Romes ist nach eigenen Aussagen ein Fan reduzierter, filigraner Küche.

Tagsüber als «Skin's – The Kitchen» eine Firmenkantine für die Skinmed-Klinik von Felix Bertram, öffentliches Restaurant und Take-away. Am Abend ein Gourmet-Treffpunkt bei Kerzenlicht. Wir verzichten heute auf den abendlichen 7-Gänger mit BBQ Aal, Ora-King-Lachs, Balfego Tuna oder Luma-Schweinskotelett und bestellen – budget-schonend – den Mittagslunch. Das geht ganz einfach online, bezahlt wird sofort per Twint. Die Idee dahinter: nur das kochen, was die Gäste wünschen, also Food Waste verhindern. Mittags wirkt das Ambiente im alten Industriegebäude stilvoll, aber leicht unterkühlt. Dafür angenehm ruhig und diskret. Man kann Geschäftliches oder Intimes besprechen, ohne einander anzuschreien.

Die Homepage verspricht für den Lunch «selbstgemachte One-Pots mit dem gewissen Etwas. Frisch, lecker, abwechslungsreich – von Sterne-Köchen zubereitet.» Das ist nicht übertrieben. Unser «Mise en place» übernimmt Sous-Chef Hobler himself. Der Balkan-Teller duftet verführerisch nach Orient. Der Tomatenreis ist sämig, aber knackig und das kroatische Blitva – ein Mangold-Kartoffel Mischgemüse mit Zwiebel, Knoblauch, Muskat und Olivenöl – ein Gaumenschmeichler. Die rauchig grillierten Cevapcici haben wir auf dem Markt in Dubrovnik nicht besser

bekommen. Zum Dessert gibt's eine köstliche Grapefruit-Yuzu-Glace von RichIce St.Gallen. Alles zusammen für 53 Franken zu zweit – ein Schnäppchen.

Michael Müller

*Küchenchef Kevin Romes
(rechts) und Sous-Chef
Pascal Hobler in der offenen
Küche SB*

