

fresh Restaurant & Lounge



Im fresh genießt man die Fusions-Küche des Küchenchefs Nahot Manurung mit allen Sinnen. Gekonnt kombiniert er asiatische und europäische Zutaten zu einem neuen Geschmackserlebnis, saisonal angepasst.

Ausstattung

Zwei Hochtische bieten den lockeren Rahmen für geselliges Beisammensein. Am grossen langen Massivholztisch finden auch grössere Gruppen Platz – oder man gesellt sich zu anderen und macht neue Bekanntschaften. An einer langen Bank finden sich kleine Tische, die flexibel verschoben werden können und sich der Gruppengrösse anpassen.

Die Lounge ist ein Highlight im Restaurant. Ob für einen Apéro oder ein Feierabendbier – hier lässt es sich gemütlich auf der Couch sitzen und refreshen. Der Garten lädt ein, im Sommer draussen zu sitzen bei einer Tasse Kaffee oder einem feinen Coupe.

Ambiente und Einrichtung

Das Restaurant ist modern, hell und freundlich eingerichtet und verfügt über eine angenehme Atmosphäre. Hier können Sie neue Energie tanken und sich kulinarisch verwöhnen lassen. Die schlichte und elegante Einrichtung und das feine Essen ergeben ein gemütliches Ambiente mit exotischem Flair. Der Lounge-Bereich eignet sich bestens für einen Apéro oder einen Drink, und auch ein schöner Gartensitzplatz steht zur Verfügung.

Küche und Angebot

Die Speisen im fresh sind eine Kombination aus europäischer und asiatischer Küche und eine spannende Verschmelzung zweier kulinarischer Richtungen. Es wird eine Mittag- und eine Abendkarte angeboten. Die Zutaten sind dabei immer frisch und saisonal und werden sorgfältig verarbeitet.

Die Speisen können auch mitgenommen werden, es wird ein Take-Away angeboten.

Spezialitäten

Sehr beliebt sind die Menü Surprise. Diese sind als 3- oder 4-Gang-Menü erhältlich. Ein heisser Tipp ist ausserdem das Schokoladenfondant - ein verführerischer Genuss!

Team

Nahot Manurung ist gebürtiger Indonesier. 1997 kam er in die Schweiz. Nach Abschluss seiner Lehre als Koch sammelte er vielseitige Erfahrungen in diversen Restaurants in der Region und zuletzt als Küchenchef im Nooch, Basel. Ariane Frey, seine Ehefrau, wuchs in Aesch auf. Zurzeit arbeitet sie in Basel bei einer Versicherungsgesellschaft. Im 'fresh' kümmert sie sich vor allem um alle administrativen Belange und hilft im Service aus. Unterstützt werden sie durch je zwei Mitarbeitende in der Küche und im Service. Das hochmotivierte Team freut sich darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Lage und Umgebung

Unweit Autobahnausfahrt Aesch. Aber auch mit öV gut erreichbar: das fresh befindet sich direkt an der Tram- und Busstation "Aesch Dorf" an sehr zentraler Lage, Bahnhof in Gehdistanz.

Bankette

Wir freuen uns, unsere Gäste bewirten zu dürfen. Ob für einen Geschäftsanlass, Apéro, Geburtstag, eine Weihnachtsfeier, Kommunion, Firmung, Hochzeit, Taufe oder einen anderen feierlichen Anlass bis 60 Personen – das 'fresh' ist der ideale Ort zum Feiern und gemütlich Zusammensitzen. In stimmungsvoller, authentischer Atmosphäre verwöhnen wir Sie mit exzellenten Menüs und verhelfen Ihrem Anlass zum Erfolg.

Küche

Frische saisonale euro-asiatische Fusionsküche

Öffnungszeiten

Di-Fr: 09.00-23.00 Uhr

Sa: 10.00-23.00 Uhr

Ruhetag: So, Mo

Eigenschaften

Bargeldlos bezahlen: möglich

fresh Restaurant & Lounge

Hauptstrasse 107

4147 Aesch

[Routenplaner](#)

Tel. +41 61 751 33 33

[Zur Webseite](#)

