

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

Artikel: Restaurant Duo : F(r)isch auf den Tisch
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047533>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

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

Restaurant Duo

F(r)isch auf den Tisch

Just zum Jugendfest 2023 kehrte wieder gastronomisches Leben ins frühere «Rosmarin» an der Rathausgasse zurück. Das ambitionierte Duo Till Eduard Bohnenblust (Restaurantleiter) und Cyril Emanuel Sommer (Küchenchef) eröffnete das «Duo», ein Lokal, das sich auf Fische und Meeresfrüchte konzentriert.

Lenzburg liegt über 330 Kilometer Luftlinie vom Meer entfernt. Da braucht es schon etwas Mut für ein solches Restaurant-Profil. Die beiden Freunde, die sich seit der Kochlehre kennen, sind zuversichtlich: Ein Lokal mit dieser Ausrichtung hat in Stadt und Region noch gefehlt.

Bei unserem Besuch, fast vier Monate nach der Eröffnung, ist Till Bohnenblust im Service mit rund 20 Gästen hart gefordert. Das liegt nicht an ihm, seine Kompetenzen bei Beratung, Bestellung und Bedienung sind unbestritten, doch schafft einer allein diese Herkulesaufgabe? Es gibt hier keine gedruckte Speisekarte. An jedem Tisch wird das auf der Schiefertafel festgehaltene Angebot erläutert. Das dauert etwas. Und Koch Sommer wartet auf die Bestellungen.

Und legt dann los. Zur Vorspeise gibt es Datterini-Tomaten mit Burrata. Als Hauptgang den Seeteufel an Champagnersauce mit Petersilienknödel und fein angebratenen Rosenkohlblättchen. Das Fischangebot richtet sich nach dem täglich frisch Lieferbaren. À la carte ist heute Seezunge angesagt. Man kann aus verschiedenen Gewichtslosen wählen; unsere 290 Gramm findet man mit 81 Franken auf der Rechnung.

Die Fische sind hervorragend, die Beilagen raffiniert, das Ambiente stilvoll. Nur schade, dass Freunden der Nachspeise an diesem Abend kein einziges hausgemachtes Dessert angeboten wird. Weine unter 100 Franken sind Mangelware. Am «Finetuning» können «Cyrill & Till» noch etwas arbeiten.

rtr/tf

Adresse:

Rathausgasse 13

duo-lenzburg.ch

Speisekarte:

Tagesangebot auf der Schiefertafel

Preise:

Für Lenzburg hart an der oberen Grenze

Mit einem Wort:

Superfisch

Das ambitionierte Duo vom «Duo»: Koch Cyril Sommer und Gastgeber Till Bohnenblust tf

