

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

Artikel: Sue's Kitchen : leider bald ausgefunkt
Autor: Thut, Fritz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1047547>

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: 18.02.2026

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

Leider bald ausgefunkt

Unter den vielen guten Restaurants Lenzburgs gehört «Sue's Kitchen» am Kronenplatz zu den originellsten. Der Untertitel «A funky Bistro» verrät's: Hier erhält man Abgefahrenes und Aussergewöhnliches, etwa Tex-Mex-Burritos.

Das schmale Restaurant weckt Erinnerungen: Bevor es vorübergehend als Kulturraum hinhalten musste, war hier mal ein Lebensmittelladen. Damals wurde das Hächlerhaus seinem Namen noch gerecht und viele alteingesessene Lenzburger erinnern sich noch an amüsante Müsterchen. Auch die Begleitung. Sie durfte ihrer Verwandtschaft hier als Hilfsverkäuferin zur Hand gehen.

Fertig mit nostalgischen Gefühlen. Die Gegenwart ist «Sue's Kitchen», die Zukunft ist offen. Die gebürtige New Yorkerin Suzanne «Sue» Bowden Müller zaubert ein bisschen Grossstadt-Flair ins Städtchen, schliesst aber noch 2023 ihr Lokal. Die kleine Karte mit Tapas, Salaten, Vorspeisen und fünf Hauptgängen hat für jeden etwas im Angebot.

Man tut jedoch gut daran, einen Blick auf die Tafel mit den tagessaktuellen «Specials» zu werfen. Hier wurden die «funky» Vorspeisen entdeckt: Eine superfein abgeschmeckte Linsen-Kokosmilch-Suppe oder der grillierte Tomme-Käse mit Feigen, Nüssen und Salatbouquet. Zum Hauptgang gab's von der Standardkarte Zanderfilet im Tempurateig. Die dazu gereichte Kapernsauce verwandelte die GTI-Knusperli in ein Gedicht.

Aktuell gibt's frische Miesmuscheln. Eine kleine Portion reicht, denn die Nachspeise muss Platz haben: Ein solches Pflaumen-Nuss-Törtli mit Vanillesauce und Safrangelace bekommt man nicht so schnell wieder. Und der Cheesecake New-York-Style mit Beerensauce ist eine Referenz an die Heimatstadt der scheidenden Wirtin.

Wie und ob es hier als Restaurant weitergeht, stand beim Besuch noch in den Sternen.

Fritz Thut

Adresse:

Eisengasse 37
sues-kitchen.ch

Speisekarte:

Dauerbrenner und
aktuelle «Specials»

Preise:

Der Originalität angepasst

Mit einem Wort:

Really funky

Dessert-Traum: Pflaumen-Nuss-Törtli mit Vanillesauce und Safrangelace tf

