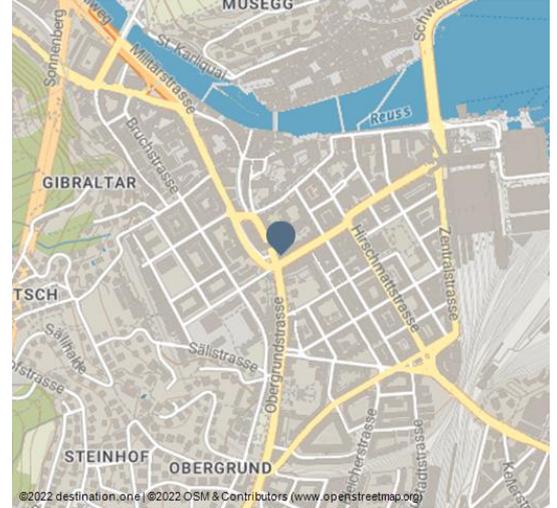




Restaurant Anker



Copyright by Remimag AG, GABRIEL AMMON



Les braises incandescentes du grill «Josper» permettent de préparer des spécialités de viande savoureuses et croustillantes.

Le restaurant Anker est réputé non seulement pour ses compositions de viande, mais également pour ses plats de poisson et ses grillades de légumes croquants.

Ambiance tendance

Le restaurant séduit par son design d'intérieur hors du commun, notamment ses murs bruts et son éclairage original. Il vaut en tous les cas la visite.

Josper

Le Josper est une combinaison de grill fermé et de poêle. La viande est cuite et grillée à une température moyenne de 300 à 350 degrés, ce qui lui donne non seulement une texture particulièrement savoureuse, mais également des arômes de torréfaction et fumés caractéristiques.

Features:

Offres

Musique live

Équipement / installation

Bar

Localisation

En ville

Groupe cible

Visiteurs individuels, Groupes

Swisustainable

Swisustainable Committed

Espèces de cuisine:

- ✓ Spécialités de grillades/viandes ✓ végétarien ✓ international

Contact direct:

Kay Siegel

☎ +41 (0)41 220 88 00

✉ anker@remimag.ch

Adresse:

Pilatusstrasse 36
6003 Luzern

☎ +41 (0)41 220 88 00

🏠 www.hotel-restaurant-anker.ch/

✉ anker@remimag.ch



Scannez le code QR et enregistrez cette page hors ligne, partagez avec des amis et plus encore.

https://s.et4.de/6H_-d