

Mister Cordon schreibt die Legende neu

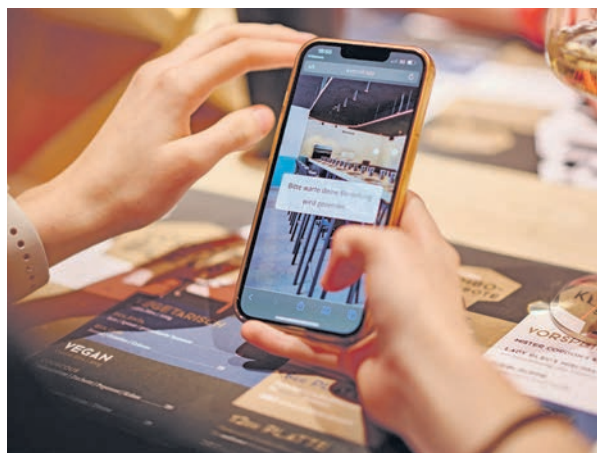
Hier geht es um das beliebteste Gericht der Schweizerinnen und Schweizer: das Cordon Bleu. Doch nicht in seiner klassischen Version. Die Neuauflage heisst Mister Cordon. Auf den Spuren des neuen Cordon Bleu-Abenteurers in Thun.

«Wir sind weder ein traditionelles Restaurant noch eine Mensa oder eine Kebab-Bude – wir sind etwas dazwischen und wollen bewusst ein anderes Restaurant sein», sagt der 43-jährige Adelbodner Hotelier und Gastronom Chris Rosser über seine innovative Gastro-Idee Mister Cordon. In den letzten drei Jahren haben Mister Cordon-Lokale in Adelboden, seit einem halben Jahr in Laax und seit zehn Monaten in Thun ihre Türen geöffnet. Das schweizweit einzigartige Food-Konzept auf Franchising Basis hat sich in der Schweiz an den drei erwähnten Orten – also in ländlichem Umfeld, an Lagen mit hohen Frequenzen – bereits bewährt. Und: sein Erfolg gibt ihm recht. «Heuer eröffnen voraussichtlich drei weitere und für 2025 sind aktuell vier frische Standorte geplant», berichtet der dynamische Unternehmer Chris Rosser. Jedes der neuen Lokale trägt seine eigene räumliche Note, ist aber in das Gesamterscheinungsbild eingebunden. In den visuellen Hauptrollen sind stets die zwei Figuren Mister Cordon und Lady Bleu. «Als symbolisches Gastgeber-Paar sind sie sowohl Rezept-Hüter als auch Garanten für unsere hohen Qualitätsansprüche und prägen die Atmosphäre», erklärt Chris Rosser die gleichbleibenden Identifikationsfiguren im sich rasch wandelnden Zeitgeist – hier und anderswo.

Natürlich arbeitet hier echtes Personal: In Thun sind nebst dem Koch an der Cordon Bleu-Maschine, bis zu zwei Service-Angestellte im Einsatz. Gäste werden am Welcome-Desk persönlich, per Du begrüsst und in das Konzept eingeführt. Bei Mister Cordon trifft denn analog auf digital: Bestellen und Bezahlen erledigt man mit dem eigenen Smartphone, Essen und Getränke werden wie gewohnt an den Tisch serviert. «Wer zu uns kommt, will möglicherweise danach noch etwas unternehmen, und vorher schnell und unkompliziert etwas Leckeressens essen – in ruhiger Atmosphäre», weiss Chris Rosser. Durch gezieltes Digitalisieren sind die Gäste unabhängig und können ihr Programm ohne Stress oder Wartezeiten geniessen und fortsetzen. Das Abendessen dauert so im Schnitt zirka eine Stunde.

Darum Cordon Bleu

Warum eigentlich Cordon Bleu? «Weil es unglaublich vielfältig ist. Wer sagt, dass in einem Cordon Bleu nur Fleisch sein muss? Und welche Form es haben soll?», antwortet Chris Rosser. Auf der Menükarte steht das Cordon Bleu à 230 Gramm, in satten 18 Varianten. Mit Fleisch vom Kalb, Schwein oder Truten. Aber auch vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei. Die Cordons Bleus werden in Langenthal und Bowil mit grösstenteils Schweizer Zutaten produziert und in Mister Cordons Küche in einer speziell dafür entwickelten Maschine in neun Minuten auf den Punkt gebacken. Gut zu wissen: Das Fleisch ist zu 100 Prozent aus der Schweiz, einige Zutaten bei den Vegie-Sorten sind aus hiesigen Landen schlicht nicht erhältlich.



Digitales Bestellen und Bezahlen.



Neues, starkes Gruppenerlebnis.



Cordons Bleus à go go – mit CH-Fleisch, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei.

Bilder: zvg

In der Küche reicht eine Person aus. Eine zweite Person kümmert sich um den Service. Dieser ist immer da, wenngleich vieles digital erledigt wird – vor Ort: das Bestellen und Bezahlen via QR-Code und Handy, von unterwegs: das Reservieren.

Neu, gesellig und anders

Das neue Gastro-Konzept funktioniert mit wenig Personal, leidet unter keinem Fachkräftemangel, hat seine Kosten im Griff und produziert so gut wie keinen Foodwaste. «Wir sind preislich sehr attraktiv, weil wir kosteneffizient sind und Food zubereiten, nicht produzieren», bringt es Chris Rosser auf den Punkt. Das Konsumverhalten der Leute habe sich verändert: «Früher war da noch mehr Wertschätzung», beobachtet er.

Im Mister Cordon fühlen sich unkomplizierte Menschen jeden Alters wohl, auch Gruppen, die etwas Neues erleben wollen. Ihnen bietet sich etwa die Platte mit beliebig vielen Cordons Bleus an, wo die Vielfalt im Vordergrund steht. Beim Family-Special essen zwei Erwachsene und bis drei Kinder bis zwölf Jahre vier Cordons Bleus nach Wahl und sechs Mini-Schnitzel vom Schwein mit Pommes für 99 Franken. Serviert wird auf dem Mister Cordon-Wagen. Softdrinks gibt es aus dem Edelstahlbecher für einen Fünfliber, so viel man trinken mag. Den Softschluck holt sich der Gast an der Station selber als aufbereitetes Leitungswasser und in zehn Geschmacksrichtungen. Für Kinder kostet er 3.50 Franken.

Die Sommer Specials

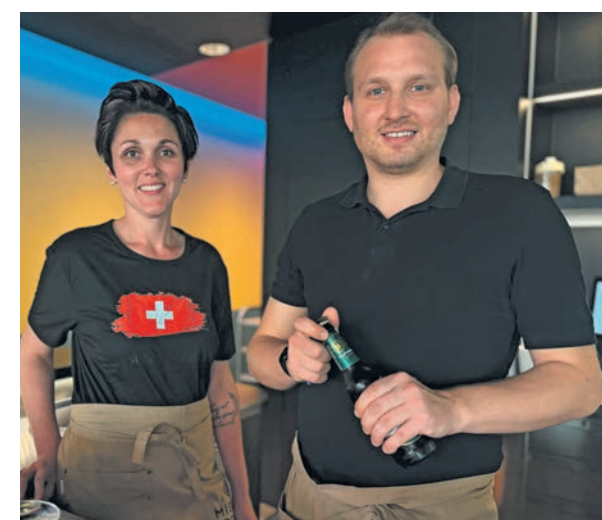
Cordons Bleus sind auch im Sommer eine starke Nummer. Als Sommer Special gibt es jetzt einen knackigen Salat und verschiedene Früchte zum knusprig gold-gelb gebackenen Lieblings-Cordon-Bleu. Nach dem Anschneiden, fliesst einem der Käse cremig entgegen, derweil Ronaldo, Mbappé, De Jong und Co. kicken, was das Zeug hält – wenn die Liveübertragungen aller EM-Spiele im Mister Cordon Thun über die Mattscheibe flimmern. Der Sommer hält an dieser zentralen Thuner Ecke, Tür an Tür zum Kino, demnächst noch weitere Events bereit. So etwa Kinoabende in Zusammenarbeit



Jetzt sind im Mister Cordon in Thun die Sommer Specials angesagt.

mit dem Kino Rex, Konzerte oder den Folklore Sonntag. Auf Website und Social Media informiert Mister Cordon stets aktuell über die attraktiven Specials für erlebnisreiche Abende mit Familie und Freunden.

Barbara Marty



Für die Gäste in Thun sind Barbara und Nicolas da.

3 Spezial-Angebote

1x Apéro-Getränk pro Person*
*Auswahl aus 1 Glas Orangensaft, 1 Glas Hauswein oder 1 Feldschlösschen Hopfenperle. Einlösbar bei einem Abendessen.

Bon à Fr. 5.–
Ab einer Konsumation von Fr. 50.–

10% Rabatt auf Rechnung
Für Google-Bewertung zu Mister Cordon Thun.
Bewertung dem Service-Team zeigen.

Wichtig: Zeitungsartikel mitbringen!
Die Spezial-Angebote sind nicht kumulierbar mit anderen Rabatten und Promotionen, nicht gültig für Wertgutscheine, keine Barauszahlung. Gültig bis 30. September 2024 im Mister Cordon Thun.
Öffnungszeiten: Täglich ab 17 Uhr

MISTER CORDON
Aarestrasse 2a, 3600 Thun
mistercordon.swiss
thun@mistercordon.ch