

Wir finden die
richtige Rezeptur
für Ihre Küche.



Liebe Leserin, lieber Leser

À table, zu Tisch bitte! Wir servieren Ihnen heute ein appetitanregendes Amuse-Bouche. Beim Kochen ist es wie beim Gestalten einer neuen Küche: Auf die Qualität der Zutaten, die richtige Balance der Aromen und die perfekte Zubereitung kommt es an. Dafür braucht es viel Fingerspitzengefühl, eine Prise Intuition, gutes Augenmass und natürlich Leidenschaft fürs Handwerk. Aus den besten Zutaten kreieren wir raffinierte Rezepturen. Hausgemacht und auf Ihre Sinne fein abgestimmt. Seien Sie unser Gast, wir bringen Sie gerne auf den Geschmack!



Franz Odermatt, Ihr Ideen-Schreiner

Zutaten für Ihre Küche nach Mass

1. Die richtige Mischung aus frischen Ideen und durchdachter Küchenplanung.
2. Eine Handvoll Passion und echtes Handwerk mit hochwertigen Materialien.
3. Eine gute Portion natürlich-köstlicher Zutaten wie Holz und Naturstein.
4. Eine Prise stimmungsvolles Licht – und die Küche wird zur Haute Cuisine.
5. Ein Hauch anregender Farben, schliesslich isst das Auge mit.
6. Als Topping feinste Veredelung mit Chromstahl – nur das Beste ist gut genug.

Ausstellung
jeden Samstag
9–16 Uhr offen

An Wochentagen
Montag bis Freitag
7–12 Uhr und 13.15–17 Uhr

Wünschen Sie eine persönliche Beratung? Vereinbaren Sie bitte einen Termin und wir sind gerne für Sie da.

Von der Idee zur fertigen Küche

Zubereitung in 5 Schritten

Well done! So soll es sein, vom Appetizer bis zum Dessert. Wir legen Wert auf Schweizer Qualität und Handwerk. Und wir halten die Fäden selbst in der Hand, denn viele Köche verderben bekanntlich den Brei.

① Beratung

Die Möglichkeiten an Materialien, Techniken und Kombinationen sind grenzenlos. Darum lassen wir Sie nicht einfach à la carte auswählen, sondern beraten Sie ganz persönlich. Gerne bei Ihnen zu Hause – so lernen wir Ihre Wünsche und die räumliche Situation am besten kennen.



② Planung

Ob Reduktion oder mehr Dekoration: Was heute zählt, ist Individualität. Wir entwickeln zusammen mit Ihnen ein stimmiges Menü – ein Küchenkonzept, das Sie durch unsere Liebe für Design, Funktion und Qualität bis ins kleinste Detail überzeugt.



③ Bauleitung

Der Chef de Cuisine behält den Überblick. Wir koordinieren auf Wunsch sämtliche Handwerker und Partner. Ein eingespieltes Team führt die Arbeiten sorgfältig und pünktlich aus – à point, wie es sich gehört.

④ Produktion

Frisch, regional und hausgemacht – was wir planen, produzieren wir auf modernsten Anlagen in unserer Schreinerei. Wir schreinern gerne für Sie nach Mass.



⑤ Montage

Die Mise en Place übernehmen wir natürlich auch selbst. Unsere Monteure liefern Ihre neue Küche zu Ihnen und bauen sie ein. Und als Supplement bieten wir Ihnen unseren reibungslosen Service.

Menüvorschläge



Ein spannungsvoller Mix an Materialien: Küche in Eiche Altholz, Hochglanz weiss und eine Abdeckung aus warmgewalztem Chromstahl.



Ein Hauch von Italianità in der Küche.



Schlicht und elegant mit indirekt beleuchteter Nische im Essbereich.