

Gastrokritik

Französisches Flair in Schwyz

Innerschweizer Küche stellt man sich gemeinhin traditionell, währschaft und alles andere als subtil vor. Doch in der «Brasserie Engel» in Schwyz werden die Karten neu gemischt.

von **Wolfgang Fassbender** | 8.12.2015, 18:00 Uhr

Ein Restaurant zu führen, hat ja immer auch etwas mit Balance zu tun – und zwar mit jener zwischen den verschiedenen Ansprüchen. So gilt es abzuwägen zwischen den Gästen mit Zeit und jenen, die es eilig haben, zwischen den Ausgabewilligen und den Sparfüchsen. Am Mittag wird dieses gastronomische Grundproblem besonders deutlich. In der «Brasserie Engel», einem trutzig wirkenden Bau im Zentrum von Schwyz, wollen die meisten Gäste eher einen schnellen Lunch zu sich nehmen. Mittagspausen sind auch im ländlichen Herzen der Schweiz nicht unendlich, die Gourmets mit viel Zeit kommen meist erst nach 18 Uhr. Logisch, dass die ab 11 Uhr 30 vorgelegte Karte kleiner ausfällt als diejenige am Abend und auch die Kreativität eine Stufe heruntergefahren wird.

Mehr Bistro als Brasserie

Doch obwohl die Foie gras mit Thymian-Brioche und der Saibling mit Dörrtomaten-Chili-Kruste nur abends verfügbar sind, kann man auch mittags problemlos glücklich werden. Ein Vorspeisenteller mit Roastbeef, Bündnerspeck und Schnittsalaten an Cassisvinaigrette war bei meinem Besuch verfügbar. Kalbsplätzli mit Gemüse standen auf der Karte, ein Gemüsestrudel wurde für die Vegetarier angeboten.

Gutes, warmes Brot gab es ohnehin im ersten Stock des «Engels», der eher an ein sympathisches Bistro als an eine Brasserie erinnert und schon gar nicht an ein feines Restaurant nach klassischer Manier denken lässt. Den Eingangsbereich könnte man noch ein wenig attraktiver gestalten und auf die Spezialitäten der Küche schon draussen hinweisen. Nicht zuletzt wäre eine sachte Überholung der Fassade eine Überlegung wert. Doch die Schwyzer wissen schon, was sie an dem Restaurant haben. Der Gastrobetrieb steht seit Anfang 2014 unter der Leitung von Küchenchef David Debuysen – ein gebürtiger Franzose –, der sich aufs Würzen versteht.

Frisch, knackig und gut abgeschmeckt

Seine Ricottagnocchi mit Gorgonzola-Kürbis-Sauce hätten zwar noch etwas lockerer und fluffiger sein können, waren aber gut abgeschmeckt; Lauch sorgte für Frische und Knackigkeit, der Käse dominierte nicht. Das Rindsgeschnetzelte wurde in Form von dünnen, saftigen Scheiben und einer mit Pfeffer abgeschmeckten Sauce gereicht. Sowohl der Kartoffelstock als auch die Gemüse besaßen überdurchschnittlich viel Eigengeschmack und eine schier perfekte Konsistenz. Schliesslich noch die Crème brûlée mit viel Vanille und einer etwas zu zäh wirkenden Zuckerkruste – gut möglich, dass ein gröberer Zucker sinnvoller gewesen wäre. Die 13 Punkte, die der Restaurantführer Gault Millau dagelassen hat, sind jedenfalls berechtigt; geht man davon aus, dass abends noch etwas spannender und subtiler gekocht und angerichtet wird, scheinen sie sogar fast schon defensiv.

Minus für den Wein, plus für die Pralinen

Ein gutes Restaurant ausserhalb der Zentren begnügt sich natürlich, wenn es seine Kunden nachhaltig überzeugen will, nicht nur mit handwerklich überdurchschnittlicher Küche und angemessenen Preisen, sondern bietet auch darüber hinaus wenigstens ein paar Überraschungen. Beim Wein besteht in dieser Hinsicht noch Potenzial im «Engel»: Die Flaschenkarte ist ausreichend umfangreich, aber etwas beliebig zusammengestellt und nicht allzu übersichtlich, offene Tropfen werden allem Anschein nach nur mündlich empfohlen. Alles richtig macht das Betreiberteam bei den Pralinen. Die werden von der Chefin Bettina Debuyser, einer in der Welt weit herumgekommenen bayrischen Patissière, persönlich auf Basis von Felchlin-Schokolade hergestellt. Man kann sich drei Stück im Rahmen eines Café Gourmand bestellen oder Wochenvorräte für zu Hause einpacken lassen. Der nette, herzliche Service, der auch mit grösseren Gruppen von Gästen fertigwird, ohne in Hektik zu verfallen, verrät gern, welche Sorten vorrätig sind.

Ein uneingeschränkt empfehlenswertes Restaurant, die Küche erreicht Gourmand-Qualität. Hauptgerichte kosten zwischen 22 und 48 Franken.

Brasserie Engel, Schulgasse 13, 6430 Schwyz, Tel. 041 811 12 42;
www.restaurant-engel-schwyz.ch, genuss@restaurant-engel-schwyz.ch