



Brasserie-Küche von David Debuysier – und wunderbare Pralinen von seiner Frau Bettina.

**GaultMilla**



**Brasserie Engel**  
im 1. Stock  
Schulgasse 13  
6430 Schwyz  
Tel. 041 811 12 42  
Samstag ab 17.30 Uhr geöffnet  
Sonntag geschlossen  
[www.restaurant-engel-schwyz.ch](http://www.restaurant-engel-schwyz.ch)



## Tajarin, Gitzi und raffinierte Pralinen

**BRASSERIE ENGEL, SCHWYZ** In Schwyz ist französische Küche Trumpf: Der weit gereiste Chef **DAVID DEBUYSER** bittet in seine «Engel»-Brasserie. Know-how und Rezepte aus seiner Heimat, frische Produkte aus der Innerschweiz. Passt gut zusammen.



In Schwyz gibts ziemlich viele Beizen. Und jetzt auch eine Brasserie! «Engel» heisst sie. Und tatsächlich isst man himmlisch. Weil Chef David Debuysier aus dem hohen Norden Frankreichs kommt und so das «Brasserie-Versprechen» mühelos einlösen kann. Und: Debuyers bayrische Frau Bettina ist Pâtissière: ihre Pralinés sind verführerisch gut.

**Der Reihe nach:** Der «Engel» ist ein ziemlich altes Wirtshaus im Schwyzer Dorfkern, und so sieht es auch aus. Charme kommt erst im Interieur auf, an den kleinen Holztischen, die bei unserem Besuch restlos ausgebucht sind; Brasserie-Fieber auch auf dem Land. Chef Debuysier flirtet mit dem

Bärlauch. Die hausgemachten Tajarin mit wilden Spargelspitzen und Kalbfleischstreifen sind erstklassig; die Sauce im tiefen Teller löfeln wir lustvoll auf. Tajarin zum Zweiten: Es gibt diese «Nüdeli» auch mit Scampi, Crevetten, Ras-el-Hanout-Sauce und Lauch. Auch bei vollem Haus sind die kleinen Meergetiere sekundengenau gebraten, wunderbar knackig; das ehrt den gut gelaunten Koch. Den nächsten Gang kriegen wir aus dem Ofen: knuspriges Gitzi, mit reichlich Knochen serviert. Das fordert den Gast «besteckchirurgisch» etwas heraus, aber dafür ist das Fleisch schön saftig. «Eine wunderbare Gegend hier», lobt der Franzose, «ich kann fast alles in der Umgebung beschaffen.» Hoflieferant für

Salate und Gemüse etwa ist der Urenmatt-Bauer aus Rickenbach. Einen etwas schwächeren Gang gab es auch: Ochenschwanz-Consommé mit Ochenschwanz-Ravioli; Bouillon und Pasta kriegt man intensiver hin. Allen Gerichten gemeinsam: riesige Portionen. Man könnte meinen, die Schwyzer seien ein Volk von Holzfällern.

**Bettina Debuysier** hat eine steile Karriere als Pâtissière hinter sich, war beispielsweise bei Roms berühmten Dreisternekoch Heinz Beck in der «Pergola» für die süsse Abteilung zuständig. In Schwyz kümmert sie sich um ihre Kids. Um die Buchhaltung. Und stellt wunderbare Pralinés her. Die Schokolade stammt vom Nachbarn, von der Firma Felchlin. ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen