

# Sympathisch, Stunggis & Spagat

Text: Balthasar



Brasserie Engel, Schwyz

## À la Française

☞ Letztthin liess ich mich bei meinem Lieblingskoch Werner Tobler im «Weinrausch» in Luzern verwöhnen. Und wie ich so schlemmte, schwärmte Tobler am Nebentisch über die Brasserie Engel in Schwyz. «Sympathisches Restaurant, sympathische Gastgeber, sympathische Gerichte und sehr sympathische Preise», hörte ich ihn murmeln. Also nichts wie hin zu dieser Sympathie-Orgie. Gleich zu Beginn bestellen wir eine Flasche Räuschling von Erich Meier, den wir einfach mal so schnell wegzischen. Danach freuen wir uns über das ideenreiche Angebot und beginnen auszuwählen: Schwarzwurzeln an Himbeer-Nussvinaigrette mit Pinienkernen, einen Salade périgourdine, bestehend aus geräucherter Entenbrust, Entenleberterrine und Entenhals. Den Entenmagen suchen wir dabei vergebens. Weiter gehts mit einer Ochsenschwanzsuppe, darauf folgen hausgemachte Tajarin mit Lauchstreifen und kleinen Scampi an einer dezenten Brandy-Sauce. Und sonst? Unser Appetit erträgt noch eine Carbonade Flamande – ein im Bier geschmortes Rindfleisch – mit Frites faite maison und ein Rindsfilet mit frittiertem Markbein. Dazu Schalotten im Rotweinjus und Pommes pont

neuf. Den Abschluss bildet ein weisses Schokoladenparfait mit Orangen. Nebenbei: Schleckmäuler fragen nach den hausgemachten Truffles. Übrigens: Nach dem Räuschling begleiten uns ein Clos des Abbesses von Henri Cruchon und zum Hauptgang ein Vosne-Romanée von der Domaine Guyon 2007 zu freundschaftlichem Preis. Tatsächlich einfach sympathisch! ■

## Brasserie Engel

Schulgasse 13  
6430 Schwyz  
041 811 12 42

[www.restaurant-engel-schwyz.ch](http://www.restaurant-engel-schwyz.ch)

## Aufgeschnappt

### Zu Tisch

Carina Quadri und Hans Müller sind grossartige Caterer, die nicht nur vorzüglich kochen, sondern auch an speziellen Orten perfekt dekorieren, den Tisch schön aufdecken und fadengerade anrichten. Sie verwandeln selbst die banalste Waldhütte in einen idyllischen Ort. Kommt die feine Kochsprache von Hans Müller hinzu. Ihm gelingt der Spagat zwischen Schafsvoressen an Safransauce und Fischragout an Krebsbutter mühelos. Und für einen Scherz ist er immer zu haben. Auch im grössten Stress. Chapeau und Merci.

**Tischlein Deck Dich**, [www.tischlein-deckdich.ch](http://www.tischlein-deckdich.ch)

## Eine Familiengeschichte

☞ Nicht auf, sondern am Berg, ganz hinten im Tal, befindet sich die Alpwirtschaft Unterlauelen, die für mich zu den zehn besten Schweizer Alpwirtschaften gehört. Qualität und Freundlichkeit werden bei der Gastgeberfamilie Keiser gross geschrieben. Zu ihrer Küchenphilosophie gehört auch die Verwertung eines ganzen Jungrinds, das, bevor es unter Messer kommt, bei der Mutterkuh aufwächst. So wie es sich eigentlich gehört. Unbedingt probieren sollte man das Obwaldner «Ofetori», das sich aus Kartoffelstock mit Speck und Ei und Alpkäse zusammensetzt, oder das Nidwaldner «Stunggis», ein nahrhaftes Gericht aus Jungrindfleisch, Speck, Kartoffeln und Gemüse. Ah ja, und «Metzgete»-Freunde reservieren sich schon im Vorfrühling einen Tisch für das berühmte Unterlauelen-Schlachtfest, das an einigen Wochenenden zwischen November und Februar zelebriert wird. ■

## Alpwirtschaft Unterlauelen

6013 Eigenthal  
041 497 26 25  
[www.unterlauelen.ch](http://www.unterlauelen.ch)

*«Neu auch als 47 cl  
in der gepflegten Gastronomie  
und bei Ihrem Getränkehändler.»*

[www.passugger.ch](http://www.passugger.ch)



**ALLEGRA | PASSUGGER** 47 cl | 77 cl