

ADLER HURDEN

Hurden

Im freundlichen Ambiente serviert Markus Gass klassische Küche auf hohem Niveau.



3 Markus Gass hat seit Neuestem ein Instagram-Profil. Der Hashtag, den er am liebsten verwendet: #nosousvide. Das ist so amüsant wie treffend, denn der Spitzenkoch bekennt sich zum klassischen Kochhandwerk und kann sich so gar nicht für die Garmethode mit dem vakuumierten Plastikbeutel im lauen Wasserbad erwärmen. Aber nicht nur die Bilder der schön angerichteten Speisen sind appetitanregend, auch die Clips, in denen Fleischstücke – am liebsten am Knochen – geduldig mit schäumender Butter braisiert werden, sind mundwässernd. Zum Beispiel wenn er sein Paradegericht, Miéral Bresse Poularde, zubereitet, ein Kalbskotelett vom Zürioberland brät oder einen Turbot gekonnt poeliert.

Eine besondere Vorliebe hat Gass für irisches Hereford-Rind. Edle Cuts kombiniert er jeweils mit sanft geschmorten Stücken oder Markbein. Bei den Vorspeisen spielt er mit Leichtigkeit, Kreativität und Spontaneität.

Gass lässt sich von saisonalen, lokalen Produkten wie Hämiker Tomaten ebenso inspirieren wie von auserlesenen Zutaten und Gewürzen aus dem Mittelmeerraum oder dem Orient.

Gemeinsam mit seiner Frau Cristine führt er den «Adler» in Hurden bereits seit sechzehn Jahren. Und das in bester, heute so seltener, Manier: präsent und entspannt, herzlich und humorvoll.

Die Terrasse ist eine der schönsten am Zürichsee: direkt am Wasser unter einem Blätterdach – wir wären nach dem Lunch am liebsten gleich bis zum Abendessen sitzen geblieben! Auch drinnen lässt es sich im geschmackvollen Rahmen mit auserlesener Kunst vorzüglich speisen. Sonntags lockt ein «Menu Dimanche» zu 125 Franken mit fünf Gängen. Herausragend das vegane Menü, das Pflanzliches virtuos feiert, ohne Ersatzprodukte zu bemühen.

Da würde der Hashtag #realfood noch gut passen.

CDP

BEWERTUNG



Essen	47	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	92	von 100

ADLER HURDEN

Hurdnerstrasse 143
8640 Hurden
T: +41 55 4104545
www.adler-hurden.ch