



RESTAURANT

Adler Hurden

Hurdnerstrasse 143
8640 Hurden



Chef: [Markus Gass](#)

Preise: M 55.–/85.– • D 105.–/185.–

Service: Terrasse/Garten, Parking

Telefon: +41 55 410 45 45

[Zur Restaurant-Website](#)



Im Schatten von Kastanienbäumen am Ufer des Obersees exquisit dinieren oder zum freundlichen Preis grossartig lunchen? Machen Sie sich auf ins Gartenrestaurant des «Adlers» in Hurden. An stilvoll gedeckten Tischen agiert ein kompetenter Service unter Gastgeberin Cristine Hess Gass und dem langjährigen Sommelier Sivathas Sivam. Fürs traumhafte Essen sorgt Altmeister Markus Gass, der mit Molekularküche und Sous-vide-Technik nichts am Hut hat. Dafür aber zum Beispiel mit einer saftig-knusprigen Miéral-Poularde, die leider auf den Karten junger Chefs immer seltener zu finden ist. An weniger sonnigen Tagen sitzt man übrigens im neu renovierten Lokal mit Kunst aus der berühmten Sammlung Schmidheiny.

Ein vergoldetes, mit Foie-gras-Mousse gefülltes Macaron gab's als erstes Amuse-bouche, als zweites ein Mini-Tatar von geräuchertem Lachs. Wer schon über zwanzig Jahre an einem See kocht, entwickelt wohl zwangsläufig eine Affinität zu Wassergetier. Wunderbar schmeckte das lauwarmer Hummer-Medaillon auf jungem Sellerie mit leichter Mayonnaise, Walnüssen und marinierten, in Butter sautierten Périgord-Trüffeln. Aus einheimischen Gewässern stammte der feine, kross auf der Haut gebratene Zander mit weissen Spargeln im knusprigen Panko-Mantel mit Bärlauch-Mayonnaise. Aus dem Meer kam wieder der an der Angel gefangene, saftige Steinbutt auf Kefen und mit aromatischem Lardo – einfach und genial wie die südafrikanische Langustine in weisser Tomaten-Schaumsuppe. Aus dem Wasser ging's ins Muotatal: Von dort kam das Kalb, dessen in feine Streifen geschnittenes Filet der Chef an Morchel-Rahmsauce mit frischen Morcheln und mit einer Mousseline aus Ratte-Kartoffeln servierte; wir putzten mit den im Haus gebackenen Brötchen den Teller blitzblank. Wild im Frühjahr? Natürlich Maibock aus der Jagd. Das geschmacksintensive Fleisch kam mit Aprikosenchutney, Pfifferlingen, Mousse von Pariser Karotten und würzigem Jus auf den Tisch.

Grossartige Desserts machten den Schluss: eine karamellierte Ananas Victoria an Tahiti-Vanille-Sauce und eine knusprige Tartelette von Walliser Aprikosen mit sizilianischen Mandeln auf Amaretto-Rahm-Marmelade. Wer den Premiers Grands Crus aus dem Bordeaux auf der vom «Wine Spectator» ausgezeichneten Karte nicht widerstehen kann, reist mit der S-Bahn nach Hurden. Elegantes Fumoir.

Teilen Sie diesen Artikel



RELATED STORIES



Hotel Jakob

Restaurant Jakob
Hauptplatz 11, 8640 Rapperswil-Jona



Oliveiras

Sagenriet 1, 8853 Lachen/SZ



Mauri's La Casa

Dorfstrasse 10, 8835 Feusisberg

Follow us on



Gault&Millau