

**SCHWEIZERHAUS**

Schweizerhausstrasse 41



041 637 12 80



Fax 041 637 12 29



www.schweizerhaus.ch

schweizerhaus@tep.ch

Elfi Odermatt, Benjamin Schmidt

*Geschlossen: Donnerstag (nur im Sommer)***M** 31.–/58.– / **L** 19.–/36.– / **D** 68.–/95.– /**à la carte** 36.–/85.–

Das GPS führt uns am Kloster Engelberg vorbei buchstäblich ans Ende der Welt (so wird dieses Talstück tatsächlich genannt). Am Fuss des mächtigen Hahnen entdecken wir eine unglaubliche Wirtschaft: das «Schwyzerhüsli», Baujahr 1744. Gastgeberin Elfi Odermatt hat einiges zu bieten: eine Sonnenterrasse und ein antikes Stübli im Altbau. Einen Kreuzgewölbekeller. Ein knisterndes Kaminfeuer. Einen Weinkeller mit Würsten, die sympathisch von der Decke hangen. Eine Schauküche mit einem begabten Chef (Benjamin Schmidt). Selbst «ewigi Liebi» wird hier zelebriert: Eine Holzkapelle findet sich gleich neben der Wirtschaft, unter der Adresse pfarrei@kloster-engelberg.ch werden Trauungswünsche entgegengenommen.

Soweit wollten wir nicht gehen. Aber ein paar kulinarische Wünsche hatten wir schon. Chef Schmidt, erst seit kurzem im Haus, erfüllte sie uns schnell und stilsicher. Wir staunten über eine würzige Kartoffelterrinen mit einer Prise Meerrettich, die mit hausgebeiztem Lachsmantel und Dijon-Senfsoauce serviert wurde. Wir nahmen zur Kenntnis, dass das gute alte Carpaccio keine rein italienische Angelegenheit sein muss. Schmidt verpasste dem Klassiker mit einer Soja-Koriander-Marinade und Glasnudeln einen überraschenden asiatischen Touch. Beim «Cappuccino» gab's Applaus für die harmonische Dosierung von Zitronengras und Curry. Und für die knackig gebratenen Crevetten.

Zum Hauptgang empfiehlt das «Schweizerhaus» ein «Tête-à-tête» der Fleischslust: Chateaubriand, im Ofen punktgenau gebraten, mit vorbildlicher Béarnaise und in zwei Raten serviert. Ribeye, Saltimbocca und Ossobuco wären mögliche Alternativen. Wir waren auf dem Fischtrip: Also bestellten wir den grillierten Steinbutt auf mediterranem Gemüse und an fast zu diskreter Limettensauce. Und eines dieser Prachtsexemplare von Saibling, die im kleinen Teich vor dem Haus gewissermassen «zwischengelagert» werden. Dann beglichen wir die sehr moderate Rechnung, warfen einen letzten Blick in die üppigen Keller und wussten genau: Wir kommen wieder!