

# Mittelalter trifft Versace

Gross angerichtet  
«Rathauskeller»  
in der Zuger Altstadt.



**DIE  
BESTEN  
STADT-  
RESTAURANTS**

Empfohlen von  
Gault Millau.

## Restaurant Rathauskeller

Ober-Altstadt 1  
6301 Zug  
Tel. 041 711 0058

**Vorspeisen:** Tatar vom  
schottischen Lachs, 33 Fr.

**Hauptgang:** Muotathaler  
Lammfilet, Nudeln, 66 Fr.

**Degustationsmenü  
«Erde und Meer»:**  
7 Gänge, 140 Fr.

**Wein:** Meursault, Joseph  
Drouhin 2006, 98 Fr.

**2 Espresso:** 9.30 Fr.

**Wir haben bezahlt:**  
353 Fr.

**Essen:**

**Ambiente:**

**Service:**

**Gäste:**

Saturierte mittelalterliche bis ältere Damen und Herrschaften mit Krawatte und Doppelreier, die gerne gut und ausgiebig speisen.

**Schönstes Objekt:** Die Zunftstube als Ganzes. Schöner Kachelofen, bequeme Stühle. Die goldenen Mini-Stelen links und rechts des Eingangs passen leider gar nicht.

**GASTRO** → Der «Rathauskeller» ist die Nummer eins in der Stadt Zug. Uns kommen Zweifel.

peter.roethlisberger  
@ringier.ch

**A**uf unserer Reise durch die besten Küchen der Schweizer Städte kommen wir nun im Mittelalter an. In einer Zunftstube in der Zuger Altstadt. Finster sieht leider auch das Verhältnis von Preis und Leistung aus. Nach dem Besuch müssen wir feststellen: In der Zunftstube isst man zu teuer.

**Etwas traurig scheint auch die weibliche Bedienung über diesen Zustand,** schaut sie doch sehr betrübt drein. Wir haben nicht den Eindruck, überaus willkommen zu sein. Wenn wir schon beim Austeilen sind – Speise- und Weinkarte sehen aus wie die Seminararbeit eines Geschichtsstudenten: durchsichtige Deckel und eine Plastikspirale, welche die Seiten zusammenhält. Die dreisprachige Karte verrät die Ambition von Stefan Meier, das kosmopolitische Finanz-Zug an seinen Tischen zu bewirten. Von daher rührt auch die

abgehobene Preisgestaltung.

Zum Positiven: Der Chef de Service, Karl Helferfer, war **ein fairer und höflicher Gastgeber**. Von den drei Meursault auf der Weinkarte empfahl er uns den günstigsten, mit der Erklärung, dass die Qualitätsunterschiede kaum den Preisunterschied rechtfertigen würden. Wir lassen uns unter anderem auf das

**Wir warten lange auf die Offenbarung.**

**deutlichem Wellengang – mal toll, mal durchschnittlich.** Nicht alles will so recht zusammenpassen, was auf den Tellern angerichtet wird. Auf Versace-Tellern übrigens, die selbst derart üppig sind, dass sich die Farben von Speis und Verzierung gegenseitig totschlagen. Immerhin, der Start glückt: Marronisuppe, Jakobsmuscheln und

Bramata verstehen sich gut, nur der Speck ist ein eigenwilliger Kerl. Die Entenleber ist leider etwas fade und hat im Rotkraut einen zu starken Gegner. **Das bretonische Seezungen-Filet von Durchgang drei mit dem Muschelragout überrascht nicht,** ist aber auf den Punkt gegart. Das Hummerragout mit Wurz und Sauerkraut an Sauternes-Sauce ist dann endlich die Offenbarung und Überraschung, auf die wir so lange gewartet haben. Gang fünf bringt erfreuliche Rehrückenmedaillons aus Österreich. Die Käseauswahl und das Dessert zaubern auch keine euphorische Stimmung mehr auf den Tisch, lassen uns aber immerhin einigermaßen versöhnt vom Mittelalter Abschied nehmen.

Monatlich beschreiben wir die besten Stadtraurants im *Blick am Abend*. Bereits erschienen: «Mesa», Zürich (15. Oktober).

## WEIN DER WOCHE



**Kennt sich aus** Weinakademiker Hans Georg Babits.  
www.babitswein.ch

## Lokales vom Zürichsee

**TROCKEN** → Als Faustregel gilt: Wein und Spezialitäten aus derselben Region passen gut zusammen. So wie beim Wein der Woche: Räuschling ist eine alte Weissweinsorte, die heute selten anzutreffen ist. Eine Ausnahme bilden die Hänge des Zürichsees, wo die Sorte wieder an Bedeutung gewinnt. Kein Wunder, denn sie ergänzt lokale Fischgerichte fantastisch. Mit Aromen von intensiver Zitrusfrucht und mineralischen Noten lässt sich der Riesbächler zu einem Felchenfilet auf Lauchbeet mit Zitronenreis kombinieren.

**Stadt Zürich  
Räuschling**  
2008 Burghalde-Riesbach,  
16.40 Franken.  
Erhältlich bei  
Landolt Weine.

www.landolt-weine.ch



**Ort** Die Burghalde-Riesbach am rechten Zürichseeufer.

## GUT ZU WISSEN

## Weisswein nicht zu kalt

Zugegeben, im Eiskübel gekühlt wirkt ein Weisswein erfrischend. Durch die Kälte geht aber auch viel Geschmack verloren. Komplexe Aromen können sich so nicht richtig entfalten. Besonders für fruchtige Weissweine ist deshalb eine Serviertemperatur von 10 bis 12 Grad Celsius ideal.