



À LA CARTE

Frischer Wind

Andreas Honegger Zug ist seit der Eröffnung des Üetliberg- und des Isisbergtunnels noch näher an Zürich gerückt. Und an einem schönen Herbstabend fühlt es sich auf dem Hauptplatz am See mit seinen vielen Gartenrestaurants fast so an, wie wenn man schon jenseits der Alpen wäre. Auch der «Rathauskeller» hat Tische im Freien, aber zum Nachtessen hat man für uns im «Bistro» im Erdgeschoss reserviert. Der modern gestaltete Raum bildet einen Kontrast zur neugotischen Fassade mit den bemalten Glasfenstern. Auf der einen Seite liegt die Bar, auf der andern isst man. Allenfalls sogar das, wozu das Rezept schwungvoll an die Wand gemalt ist. Ins eigentliche Restaurant, in die ebenfalls zeitgemäss umgestaltete «Zunftstube» im oberen Stock, wird man erst gebeten, wenn unten alles belegt ist, denn die Karte ist nun überall gleich.

Stefan Meier hat damit viel neuen Wind in das Traditions Haus, in dem er seit über 30 Jahren kocht, gebracht, aber die Küche ist immer noch sehr gepflegt und vereint konservative, behäbige Elemente mit elegant-leichten. Wir sind mit einem sehr erfrischenden Salat mit Eierschwämmchen (Fr. 18.50) und mit einem hervorragenden Siedfleischsalat an körnigem Senf aus dem Emmental mit knuspriger Rösti (Fr. 24.-) eingestiegen. Als Hauptgang wählten wir zum einen die Muotathaler Lammhacktätschli (Fr. 25.-/ 32.-): drei Frikadellen und drei grosse Kugeln Kartoffelstock symmetrisch um ein Häufchen frisches Gemüse angeordnet. Zum andern entschieden wir uns zu zwei saignant gebratenen Charolais-Rindsfilet-Tranchen, reich mit Eierschwämmen garniert und begleitet von farbenfrohem Mischgemüse (Fr. 45.-/65.-). Unter den «Rathaus»-Klassikern finden sich diverse relativ günstige Gerichte wie etwa Kalbsbratwurst, Rindfleischvögel oder Kutteln an Tomatensauce. Aber man kann auch anders, etwa mit Kalbshaxen oder auf der Saisonkarte mit südafrikanischen Langustinen (Fr. 58.-) oder mit Kobe-Beef-Filets (Fr. 155.-). Ebenfalls ein breitgefächertes Angebot finden wir auf der Weinkarte: Wem der Château Latour 1999 mit Fr. 680.- zu teuer ist, der kann unter verschiedenen 0,375-Liter-Flaschen wählen oder einzelne Weine im Glas bestellen. Übrigens: Der kleine Eiskaffee (Fr. 6.80) ist selbst für Dessertmuffel ein Muss! Das Service-Team - eine Heerschar gepflegter junger Frauen - unter Leitung von Kuno Trevisan, dem Companion von Stefan Meier, sorgt sehr freundlich für das Wohlbefinden der Gäste.