

**8640 HURDEN**

**SZ**

Rapperswil 2 – Zürich 35

**G3**



## ADLER HURDEN

Hurdnerstrasse 143

+41 55 410 45 45

Markus Gass und Cristine Hess Gass

welcome@adler-hurden.ch

[www.adler-hurden.ch](http://www.adler-hurden.ch)

Montag, Dienstag, drei Wochen Februar, drei Wochen Oktober

M 55.–/85.– • D 155.–/175.– • à la carte 90.–/140.–

Markus Gass ist privilegiert. Erstens, weil er Talent und Kreativität besitzt, und zweitens, weil er diese Eigenschaften im «Adler» uneingeschränkt ausleben kann. Denn die anspruchsvolle Klientel erwartet hier nur allerbeste Qualität – Schnäppchen sind keine gefragt. Das zeigt schon der Blick in die vom «Wine Spectator» ausgezeichnete Weinkarte: Sie führt rund zwanzig Champagner, grandiose Tropfen (zu grandiosen Preisen), erlesene Qualitäten im Offenausschank und eine imposante Liste von kleinen Flaschen. Nach einer Renovation strahlt das Lokal in neuem Glanz, ist grosszügig aufgedeckt und bietet kostbare Kunst aus der Sammlung von Besitzerfamilie Schmidheiny. Noch schöner ist es allerdings an einem Sommerabend im Garten unter Kastanienbäumen am Ufer des Obersees.

Die Küche begrüsst uns mit einem Trio von geräuchertem Felchenfilet, Entenlebermousse in süsslichem Portweingelee und Spargelspitze, eingerollt in Aargauer Schinken. Gass ist ein Meister in der Zubereitung von Fisch und Krustentieren. Eine herrliche Kreation als Einstieg ins Fischmenü war der Carpaccio vom Gelbflossen-Kingfish auf einer hauchdünnen Blätterteigtarte mit dezentem Vanillegeschmack an einer duftenden Mayonnaise von der Yuzu-Frucht; getoppt wurde das kleine Kunstwerk von Oscietra-Kaviar. Delikat dann die knusprig

gebratenen Jakobsmuscheln aus Norwegens Fjorden, die auf dünn geschnittenen Randen dekorativ zur Geltung kamen; dazu gab's eine Orangen-Hollandaise, Zwyer-Kaviar und Stückchen gelber Randen. Ein im Atlantik geangelter Steinbutt von traumhafter Qualität kam exakt zum richtigen Zeitpunkt vom Grill und wurde an mit Zitronenöl verfeinertem Kartoffelschnee serviert; für mediterranen Touch sorgte ein Jus von Taggiasche-Oliven. Vom Mittelmeer inspiriert ist auch ein Klassiker des Chefs, der sich zum Glück noch auf der Karte hält: ein knuspriges Filet de loup de mer an pikantem Chorizo-Öl auf körniger Paella, gespickt mit jungen Calamares.

Zum Ausklang genossen wir einen Eiskaffee mit weisser Mokka- und Zigarrenliebhaber ziehen sich in die attraktive Cigar Lounge zurück.