



Kürbisfratzen und Hexenfinger sorgen an Halloween für Schauern. > 52

■ AUFGETISCHT

Gämse und Forelle im «Adler»

LANDGASTHOF ADLER, RIED (MUOTATHAL)

Der Bus aus Schwyz hält gleich vor dem Gasthof – kaum draussen, werden die Sinne gereizt: Der Anblick der Felle von Gämsen und Murmeltieren ist schauerlich schön. Das Fleisch ist am Abhängen. Aber auch ohne Wild bietet der «Adler» jedem Gast ein Fest. Trotz schönem Viergangmenü (Fr. 65.-), darin Saltimbocca mit Muotathaler Schinken, können wir dem A-la-carte-Angebot nicht widerstehen, fragen aber, ob Bresaola vom Muotathaler Rind als Antipasto, dann die Ravioli mit Alpkäse (Fr. 17.-) zu reichlich sind, wenn wir als Hauptgang Forellen – blau und gebacken – essen wollen (Fr. 39.-). Die Ehrlichkeit der Küche von Dani Jann zeigt sich auch bei Ehefrau Paula: «Ja, das ist zu viel», heisst es. Inhalt und Teig der Kaiseravioli sind wunderbar, allein die Butter einen Moment zu lang angebraten. Die Forellen, die Spezialität des Hauses, sind famos, obwohl wir «nur» Zuchtforellen erhielten (bisweilen soll es gar solche aus der Muota geben ...). Der Sud ist so edel, dass der Eigengeschmack des Fisches ohne jegliche Störungen hervortreten kann. Über die gebratene Forelle gibts Butter – fertig das Zaubermahl, ganz frei von dicken Saucen oder, *horribile dictu*, Mayonnaise. CHRISTIAN BERZINS



Dani und Paula Jann mit Laura, Romana und Julia im Landgasthof Adler, 6436 Ried. Tel. 041 830 11 37, www.adler-muotathal.ch. Geöffnet: Di–Sa 11.30–14.30 Uhr, abends ab 18 Uhr.

KÜCHE Ehrlich, traditionell, beste Zutaten

SERVICE Perfekt

AMBIENTE Prächtiger familiär geführter Landgasthof

PREISE Sehr moderat für die hohe Qualität