

**SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE**

Restaurant Adler Steinbock, Reh und Murmeltier

«ADLER», RIED-MUOTATHAL SZ Die Jäger im Muotatal haben eine ruhige Hand: Sie erfüllen Spitzenkoch DANI JANN jeden Wunsch, bringen Reh, Hirsch, Steinbock und Murmeltiere in den «Adler».



Der beste Wild-Koch der Innerschweiz: Dani Jann (mit Ehefrau Paula) vom «Adler» in Ried-Muotathal.

Im Herbst ist High Season im Muotatal. Dass Dani Jann einer der begabtesten Wild-Köche ist im Land, hat sich herumgesprochen. Einfach ist es nicht, im «Adler» einen freien Tisch zu kriegen. Jann glänzt zuerst mal mit seinen Pfeffern: Reh, Hirsch und Gämse werden mit grösster Aufmerksamkeit gebeizt, gekocht und mit einer wunderbaren Wildrahmsauce serviert. Das Rezept stammt vom Vater des Chefs. Natürlich ist auch der Rehrücken perfekt: Jann hat ein sicheres Auge für den Garpunkt, schneidet das zarte Fleisch zu einem eleganten Fächer auf. Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Birne, Apfel und Preiselbeeren sind mit höchster Präzision zubereitet.

Wer richtig durch Dani Janns Wild-Karte wildert, kriegt noch viel mehr. Etwa die wunderbar zarten Leberli und die kleinen Nierli vom Murmeltier, dazu etwas «Mungge-Pfeffer» und Polenta. Oder das Beste vom Steinbock, erlegt in den Urner Bergen. Das stolze Tier mutiert zu «Hafechabis» («mit Öpfelschnitzli und Gummeli») oder zum «Ahörel»-Pfeffer; nur gerade zwei Steinböcke waren dieses Jahr in der Gegend zum Abschuss frei! Von der Gämse gibts nicht nur den Pfeffer, sondern auch Rückenfilet und Nüssli. Und natürlich sollte man die beiden besten Wild-Vorspeisen nicht überspringen: Wild-Cannelloni, gefüllt mit kräftigem Fleisch vom Hirsch-Hals. Und hausgemachte Hirschbratwürstli, serviert auf Rahmwirz. Was immer auf den Tisch kommt, es stammt tatsächlich aus einheimischer Jagd; Jann ist bei den Muotataler Weidmännern erste Wahl.

Im «Adler» machen wir immer wieder spannende Entdeckungen. Diesmal haben uns die Formaggini (Geisskäse!) begeistert, die Patricia Oechsli im entlegenen Bisisthal herstellt. Spannend auch Janns Interpretation der klassischen Blutwurst: Sie wandert mit Kartoffelstock, vielen Eiern, Lauch und «Bölleschweizi» (Zwiebeln) in den Ofen. Deftig und raffiniert zugleich. – Freundlicher Service, freundliche Preise.

Restaurant Adler

Kapellmatt 1

6436 Ried-Muotathal

Tel. 041 830 11 37 www.adler-muotathal.ch

Sonntag und Montag geschlossen

Alle Kreditkarten Maestro-Card und Postcard www.adler-muotathal.ch