



Schmiedhof, Samstagern

Samstagern

Schmiedhof

Schöne Überraschung

Bei den Schwarzenbachs vom «Schmiedhof» in Samstagern sind momentan alle ein bisschen aus dem Häuschen: ein kleines Häufchen Hund ist der Grund, aus dem mal ein grosser starker Labrador werden soll. Stolz sind die Schwarzenbachs auf eine zweite Errungenschaft, die sie sich ein Jahr nach der Eröffnung ihres Speiserestaurants geleistet haben: den grossen Grill, der jetzt unter den alten

Kastanien in der Gartenwirtschaft glänzt. Woran denken Sie jetzt? Sicher nicht an ein Menu surprise. Doch ein solches wird in diesem über 200-jährigen Riegelhaus in sehr modernem Ambiente regelrecht zelebriert. Das in drei Varianten (3 Gänge 69.–, 4 Gänge 79.–, 5 Gänge 89.–) von einem 25 Jahre jungen Küchenchef, der bei Jürgen Eder in der Wädenswiler «Eichmühle» die Lehre gemacht und die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich abgeschlossen hat: Stefan Schwarzenbach. Gastgeberin im «Schmiedhof» ist Mutter Ursula Schwarzenbach, und geht es mal strub zu und her, etwa an Feiertagen, hilft

auch der Vater mit. Selbstverständlich findet sich auf der Karte ein Cordon bleu mit Pommes frites, vom Schwein (Fr. 24.50) oder vom Kalb (Fr. 37.50), zu haben sind aber auch eine ganze Seezunge oder Hummerspaghetti. Wir wollen uns überraschen lassen und bestellen den Viergänger. Der erste Teller ist eigentlich gar kein Teller, sondern eine längliche Platte, die schräg gestellt werden muss, weil sie sonst gar nicht Platz hätte. Darauf ein köstliches Vitello tonnato, frisch aufgeschnittenes Kalbfleisch, innen schön rosa, überall etwas Thunfischsauce. Alsdann folgt im tiefen Teller eine kleine Portion Spaghetti (von der besseren Sorte, welche die Sauce besser aufnimmt) mit Riesencrevetten und gedünsteten, verschiedenfarbigen Peperonistreifen – für die besondere Note sorgt eine Spur Aceto balsamico. Etwas heftiger wird der Hauptgang mit hausgemachten Pommes frites (von uns gewünscht) und dem aufgeschnittenen Hohrückensteak vom Grill (rauchig im Geschmack, exzellente Fleischqualität) und den fein gehobelten Champignons und Zucchetti (nur durch die Sauce des Fleisches erwärmt). Nach einer längeren Verschnaufpause, bei der wir den Rest unseres portugiesischen Weins geniessen, werden wir gefragt, ob es recht sei, wenn jetzt das Dessert serviert werde. Ist es, denn das Ananascarpaccio mit Erdbeermark und Erdbeerglace ist ein intensiver, zugleich leichter Abschluss eines Menüs, das uns sehr gefallen hat. *wzm*

Bergstrasse 168, 8833 Samstagern
Fon 044 687 33 44
www.restaurant-schmiedhof.ch
mo-sa 10-24, so 10-16 Uhr
(Küche 11.30-14 & 18-21.30 Uhr),
so-abend geschlossen
HG Fr. 27.50-49

m n s t v

 Samstagern, Fälmis
Linie 170

Genuss pur auf dem Lande: Rang 14