

Feinschmecker-Freudenhaus in Dallenwil



Herbert Huber
Gastrokritiker

Das Gasthaus zum Kreuz in Dallenwil erlebt offensichtlich eine Renaissance! Während die prachtvollen, rustikalen Stuben der ältesten Wirtschaft im Engelbergertal erhalten wurden, bahnt sich gastronomisch eine freudvolle Zukunft an. Schon einmal erlebte das Kreuz mit dem Kochkellen-Virtuosen René Weder und seiner perfekten Gastgeberfrau Christine Höhenflüge. Darauf folgten fünf Jahre solide, bürgerliche «Choscht» mit einem entsprechenden «Gaschtig-Biotop». Seit Jahresbeginn wird das neue Kulinarik-Verwöhnspiel von einem Duo dirigiert. Und wie!

Keine Unbekannten sind es, welche (noch) als Geheimtipp gehandelt werden. Mike, der Ältere, Junggebliebene, einst «Rosenburg»-Gastgeber (Stans) und «Gotthard»-Wirt (Luzern), macht von sich reden. Sohn Ralf, das Ebenbild seines Vaters, ist hervorragend ausgebildeter, leidenschaftlicher Koch und Absolvent der Hotelfachschule Luzern. So hat das Duo, Vater und Sohn, in diesen Gastgeberrollen eher Seltenheitswert. Ralf kocht, was er zuvor mit Papi (wie er seinen Vater liebevoll nennt), kulinarphilosophisch besprochen und aus-

getüfelt hat. Wenn nötig, steht der Papi und Boss während des Service seinem Schützling zur Seite. Vorwiegend trifft man Mike Thomas aber, selbst im Service mit weisser Weste, bei den Gästen. Mit dem Feu sacré der Begeisterung, die Kreationen seines Sohnes den erwartungsvollen Geniessern vorzustellen.

Schon beim Betreten des Gasthauses fällt etwas speziell auf. Hier haben Frauenhände mitgeholfen; liebevoll drapierte Vorhänge, ein gepflegtes, schnörkelloses Gedeck. Einfache Dekorblickfänge. Hotel-Zimmerchen mit wohltuendem



Das Duo Mike und Ralf Thomas.

BILD HERBERT HUBER

Ambiente. Ein Frühstücksraum mit spezieller Note. Die Handschrift von Rosmarie Blättler, Lebensgefährtin von Mike Thomas, ist offensichtlich.

Gespannt liessen auch wir uns verwöhnen. Genüsse für die Sinne, leicht, bekömmlich, mit dem unverkennbaren Gusto der Küche rund ums Mittelmeer. Mit verführerischen Düften. Angerichtet wird einfach, ohne die weitverbreiteten Tellerrand-Accessoires. Frischprodukte vom Entrée bis zum Finale. Nebst der gratinierten Auster (als Amuse bouche) und dem hauchdünnen Thunfisch-Car-

paccio vermochte das luftige Grünerbsen-Süppchen mit dem Touch Pfefferminz zu begeistern. Ebenso die frische Entenleber und die «bissigen» Coquilles St. Jacques mit zarten Morcheln ... Und der Seeteufel, weiss wie ein Engel, war schamhaft zugedeckt mit einem Kartoffelkruste-Mantelchen. Das zarte Lamm mit Knochen war gekonnt rosa gebraten. Weil wir den Käseversuchungen nicht widerstehen konnten, verzichteten wir auf einen süssen Abschluss.

Doch was kosten solche «Kreuz»-Essfreuden? Werden da gar goldene Gourmetempel-Opfer abverlangt? Überhaupt nicht! Bei den vielen glasweise angebotenen Flaschenweinen kommt ob der bescheidenen Preisgestaltung Freude auf. Die Menüs am Mittag ab 16.80 bis 50 Franken werden ebenso liebevoll zubereitet wie die A-la-carte-Gerichte und das kulinarische Rendez-vous Menü gastronomique zu 88.50 Franken am Abend. Es sind auch Empfehlungen für den kleinen Appetit zu haben. Vorspeisen sind Vorspeisen und bei den Suppen kostet keine über zehn Franken. Wir meinen jedoch, wer im Feinschmeckerhaus Kreuz aufkreuzt, sollte sich das kulinarische Verwöhnspiel «à la Duo Thomas» nicht entgehen lassen und die perfekten Mehrgangkostproben geniessen. Und das harmonische Zusammenspiel zwischen Vater und Sohn im Dallenwiler «Kreuz» erleben.

Gasthaus zum Kreuz

Mike und Ralf Thomas
6383 Dallenwil / NW
Tel. 041 628 17 51
Dienstag geschlossen
Geöffnet von 11.00 bis 14.30 Uhr, ab 17.30 Uhr