

Gasthaus zum Kreuz in Dallenwil

«Ein kulinarischer Donnerschlag»

Was viele suchen, gibt es jetzt in Dallenwil: einen Gourmet-Tempel mit normalen Preisen. Bei Mike und Ralf Thomas wird das Essen zum Erlebnis.

VON KURT LIEMBD

Das Gasthaus zum Kreuz in Dallenwil soll die älteste Wirtschaft im Engelbergtal sein. So schreibt der Kunsthistoriker Robert Durrer, dass das Haus aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts stamme, mit vermutlicher Jahreszahl 1570. Dieses alte Gasthaus zum Kreuz war schon immer eine heimelige Wirtschaft, die von Einheimischen und Passanten gleichermaßen gerne besucht wird.

Keine Hemmungen

Anfang dieses Jahres gab es einen Wirtewechsel. Nach fünf Jahren unter der Pächterin Marianne Roth-Küttel wurde der Betrieb am 18. Januar 2002 von Mike Thomas und seinem Sohn Ralf Thomas übernommen. Heute, fünf Monate später, hat sich die beliebte Wirtschaft zu einem Gourmet-Lokal entwickelt. Im Gegensatz zu anderen Lokalen dieser Art bestehen in Dallenwil allerdings keine Hemmungen, denn die rustikale Ambiance der beliebten Dorfwirtschaft ist geblieben. Man fühlt sich

Keine Brüder, sondern Vater und Sohn: Die Gastgeber Mike (rechts) und Ralf Thomas vom Gasthaus Kreuz in Dallenwil.

BILD KURT LIEMBD



familiär geborgen, und auch preislich liegt das Lokal im normalen Rahmen. Gemessen an der Qualität darf man sogar von einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis sprechen.

Viele Kreationen sind Eigenentwicklungen von Mike Thomas und gelten als «kulinarischer Donnerschlag», wie sie

der Chefkoch mit Recht bezeichnet. Angeboten wird eine marktfrische, saisonorientierte, mediterrane und internationale Küche. Speziell sind auch die Flaschenweine, die alle im Offenaus-schank serviert werden. Dies ist möglich dank dem Vinojet. Dieser erzeugt in der geöffneten Flasche ein elektronisch kon-

trolliertes Vakuum und gewährleistet dadurch eine einwandfreie Weinqualität.

Zur Verfügung stehen nebst dem Bistro/Restaurant (bis 40 Personen) auch die Jägerstube (bis 24 Personen), das Engelbergerstübli (bis 12 Personen), die Ürtstube (bis 8 Personen), die Terrasse (bis 40 Personen) sowie zehn Boulevard-

plätze. Für Übernachtungen stehen für Gästezimmer zur Verfügung.

Auch «normale» Mittagmenüs

Doch nicht nur Gourmets sind im «Kreuz» willkommen, denn es werden auch normale Mittagmenüs zu ortsüblichen Preisen angeboten. Der 54-jährige Mike Thomas und sein 29-jähriger Sohn Ralf sind auch in diesem Bereich ausgewiesene Gastroprofis. Mike Thomas war unter anderem zehn Jahre im Restaurant Höfli in Stans und zuletzt im Restaurant Gotthard in Luzern (1991 bis 2000) als Pächter tätig. Sein Sohn Ralf hat alle Ausbildungen im Gastrobereich erfolgreich abgeschlossen. Sein letzter Abschluss war die Hotelfachschule im Dezember 2001.

Mit musikalischem Feuerwerk

«Wir fühlen uns im «Kreuz» sehr wohl», zieht der gebürtige Berliner Mike Thomas eine Zwischenbilanz nach bald fünf Monaten. Die vielen zufriedenen Gäste geben ihm Recht. Zur speziellen Ambiance gehört auch gediegene Klaviermusik, denn Mike Thomas hat im Restaurant vor kurzem ein Piano angeschafft. Mit etwas Glück trifft man dort sogar auf Joe Miller, den weltbekannten Barpianisten und Weltmeister der Improvisation. Joe Miller, der 2-Meter-Mann, passt mit seinem musikalischen Feuerwerk ideal zum kulinarischen Feuerwerk der beiden Thomas. Das Gasthaus ist ausser am Dienstag täglich geöffnet.