

Der Starchef und sein wichtigster Partner Dominic Bürli bezieht bei Theo Zimmermann täglich Felchen und oft auch Hecht, Egli oder sogar Rötel, den begehrten Seesaibling.

Zug zieht an

Kleiner Kanton, grosser Genuss: Zug begeistert mit einer bemerkenswerten kulinarischen Bandbreite. Vom Landgasthof mit angeschlossenem Bauernhof und 70-jähriger Tradition über das Fischrestaurant mit Bestnoten landesweit bis zum modernen Fine-Dining-Konzept eines jungen Duos.

Text Alex Kühn Fotos Rémy Steiner

E



«WILDENMANN», BUONAS

Rötel gibt es nur im Winter, es sei denn, sie fangen sich im Felchennetz

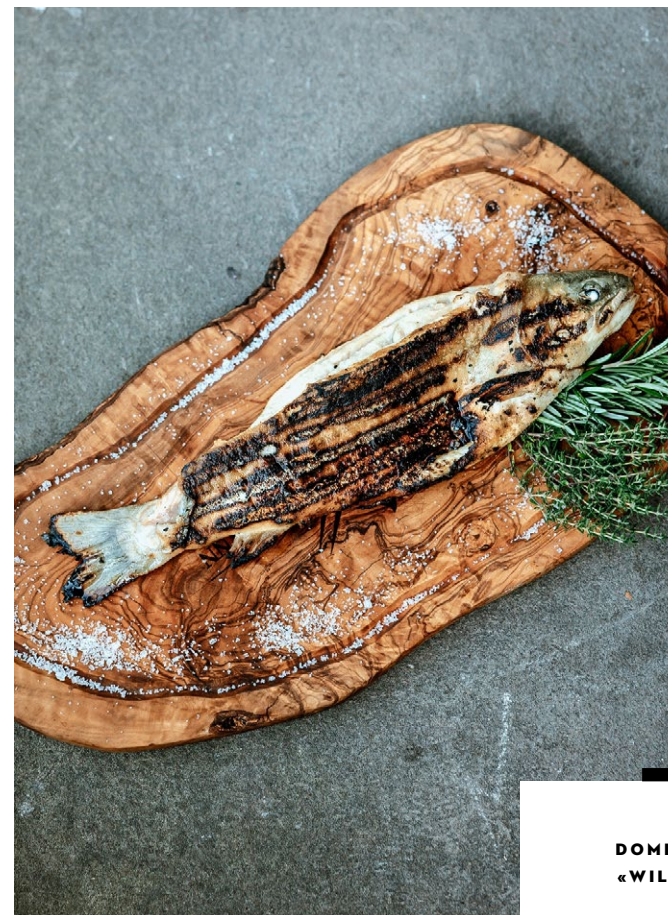
«**EIN BOOT HOLT UNS AB** und bringt uns zu unserem Fischer», sagt Dominic Bürli mit einem verschmitzten Lächeln. Wenig später kennen wir den Grund für das Strahlen im Gesicht des 16-Punkte-Chefs aus dem «Wildenmann» in Buonas. Unser Wassertaxi ist «Sir Henry», das schönste und mit Jahrgang 1934 das älteste Pedrazzini-Boot auf dem Zugersee. Am Steuer: Autosattler und -sammler Patrick Mohler aus Cham, einer von Dominic Bürlis Stammgästen. In voller Fahrt geht es hinaus auf den See. Dort klettert der Koch nach Mohlers virtuossem Manöver ins Boot des Berufsfischers Theo Zimmermann aus Walchwil, während wir uns für die Fotos in Stellung bringen. Zimmermanns Netz ist voll mit Fischen, darunter auch ein, zwei Kilogramm schwerer Felchen und zwei stattliche Röteln. Verfangen sich die seltenen Seesaiblinge in einem Felchennetz, sind sie auch ausserhalb der Saison (normalerweise von Mitte November bis Ende Januar) zum Verzehr freigegeben. Bürli hilft Zimmermann, die Netze zu leeren, darf sich anschliessend die schönsten Fische aussuchen und kehrt mit seiner Beute zurück auf das Pedrazzini-Boot. Das Mittagessen ist gesichert.

WÄHREND WIR PER MOTORBOOT in Richtung Buonas sausen, ritzen die Flossen eines Rötels den Plastiksack auf, in den Theo Zimmermann den Fang gepackt hat. Fast landet der glitschige Fisch auf einem der Polster,

doch Dominic Bürli reagiert sofort, fängt den Rötel auf und wickelt ihn zusammen mit den übrigen Fischen in seine Kochjacke. Das improvisierte Konstrukt sieht aus wie eine riesengrosse Burrata und sorgt dafür, dass Röteln und Felchen ohne weitere Zwischenfälle in der «Wildenmann»-Küche ankommen. Dort zeigt sich das ganze handwerkliche Geschick von Jeune Restaurateur Dominic Bürli. Er setzt nach dem Schuppen das Messer am Rücken der Fische an und entfernt mit präzisen Schnitten die Gräten und Eingeweide. Was übrig bleibt, sieht aus wie ein ganzer Fisch, ist aber ein Doppelfilet mit Kopf. «So mache ich das seit rund zwei Jahren, funktioniert bestens», sagt unser Gastgeber und legt den gewaltigen Felchen auf den Holzkohlegrill in der Küche.

GRILLIERTER FELCHEN IST DER BESTSELLER im «Wildenmann». Und der Chef freut sich, dass er damit noch besser mit den falschen Vorurteilen gegen den «Brotfisch» der vier verbliebenen Zugersee-Berufsfischer aufräumen kann. Auch die Röteln kommen auf den Grill. Das Ergebnis? In beiden Fällen wunderbar saftig – purer Fischgenuss! Bürli filetiert einen kleineren Felchen und bereitet ihn nach Zuger Art zu: bei 85 Grad sorgsam pochiert und mit einer perfekt abgeschmeckten Kräuterrahmsauce (Peterli, Dill, Kerbel, Thymian, Rosmarin) nappiert. «Die Leute kommen vor allem wegen der Fische zu uns, aber auch das Gourmetmenü

Rares Gut Röteln gibt es nur im Zuger- und im Ägerisee. Pro Jahr gehen den Fischern rund 2000 Kilogramm Salmoniden ins Netz. Der Name bezieht sich auf die roten Bäuche der Männchen während der Paarungszeit.



DOMINIC BÜRLI,
«WILDENMANN»

«Mein Signature Dish ist Felchen vom Holzkohlegrill»

Von oben links im Uhrzeigersinn:

Gekonnt Dominic Bürli entfernt die Gräten des Felchen von hinten – übrig bleibt ein Doppelfilet mit Kopf.

Traumhafte Aussicht Vom «Wildenmann» blickt man direkt auf den Zugersee.

Typisch Pochierte Felchenfilets «Zuger Art» mit feiner Kräuterrahmsauce.

Stattlich Das Haus, in dem das Lokal der Bürli untergebracht ist, stammt aus dem frühen 18. Jahrhundert.





Frischer als frisch
Döner Limacher bringt ihrem Mann Stefan Kapuzinerkresse-Blüten aus dem Garten – als Dekoration für den Kapaun.



Heimelig
Die Gaststuben des «Blasen» zählen zu den gemütlichsten im ganzen Kanton.



WIRTSCHAFT ZUM BLASENBERG, ZUG

Saftig, zart, fleischig, aber nicht fett: Kapaun ist ein Hochgenuss

Spezialität seit 70 Jahren Ein Kapaun ist nichts anderes als ein kastrierter Hahn. So perfekt zubereitet wie im «Blasen» findet man ihn selten.

Passioniertes Züchterpaar Stefan Limachers Schwester Beatrice und ihr Mann ziehen die schmackhaften Vögel auf. Im Alter von zehn Wochen sind die Kapaune schlachtreif.

läuft gut», sagt Dominic Bürli, der seine Lehre bei Werner Schürch in Burgdorf absolvierte und danach als rechte Hand des legendären Nik Gyga im «Löwen» in Thörigen BE am Herd stand. «Die Foie-gras-Terrine bereite ich noch immer nach Niks Rezept zu. Es gibt kein besseres.» Noch bis Ende November kommt im «Wildenmann» Wild auf den Tisch: Rücken, Nüssli, Pfeffer, Schnitzel und Geschnetzeltes vom Reh, dazu – je nach Verfügbarkeit – Murmeltier und Gams. Alles nach den Rezepten von Bürli 2019 verstorbenem Vater Beat.

HOCH ÜBER ZUG, auf dem Blasen, wirtet seit sieben Jahrzehnten die Familie Limacher. Ihre Spezialität: Kapaun aus eigener Zucht, meisterhaft zubereitet von Küchenchef Stefan Limacher, serviert mit goldgelbem Safranrisotto nach altem Familienrezept und knusprigen Pommes frites. Weil die Guggeli der Limachers im Alter von vier Wochen kastriert werden, fressen sie besonders fleissig und wachsen bis zum Schlachtermin (nach zehn Wochen) zu stattlicher Grösse heran. Das feinfaserige Fleisch ist eine begehrte Delikatesse, zart, saftig, aromatisch und trotz des grossen Appetits der Tiere nicht fett. «80 Prozent unserer Gäste essen Kapaun, einzig im Sommer liegt die Quote etwas

tiefer», erklärt Limacher. Achtung: Die Spezialität gibt es nur auf Vorbestellung. Und nicht draussen auf der Terrasse. Das wäre für den traditionellen Plattenservice zu kompliziert. Die perfekte Einstimmung auf den Hauptgang ist der Blattsalat mit French Dressing (gibt es für zu Hause im

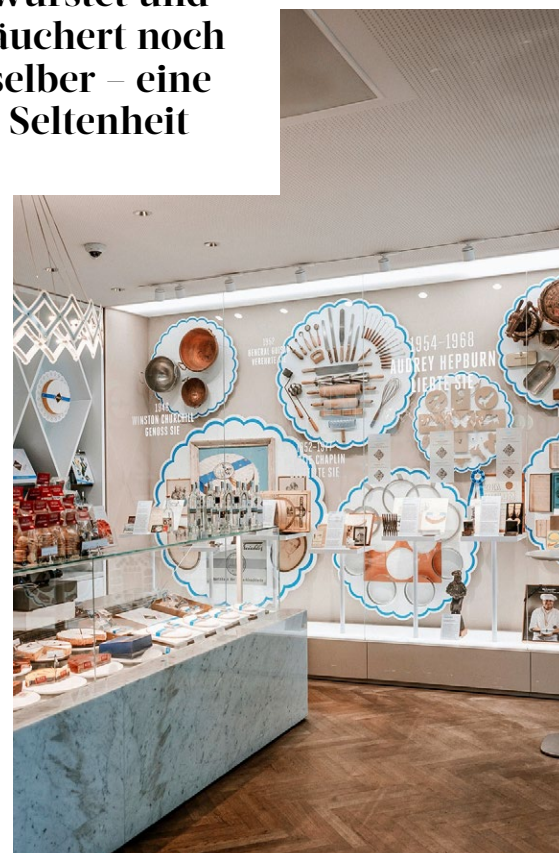
Hofladen) und gebratenen Kapaunleberli. Wie der Kapaun stammt im «Blasen» auch das Lamm aus eigener Zucht. «Im Sommer haben wir einen Grillteller mit Gigotsteak, Hackfleischspießli und Kotelett auf der Karte, im Winter setzen wir auf Schmorgerichte», erklärt der Chef. Kulinarische Experimente gibt es im stattlichen Zuger Bauernhaus mit den gemütlichen, getäfelten Stuben nicht. Aber man schmeckt bei jedem Bissen: Der Chef kocht mit viel Liebe und Know-how. Obwohl die Portionen hier grosszügig bemessen sind, sollte man unbedingt noch den luftigen, hausgebackenen Lebkuchen mit Schlagrahm probieren.

IM «BLASEN»-HOFLADEN findet man nicht nur besagte Salatsauce, sondern auch die vorzüglichen «Blasenbergerli»: Rauchwürstli aus 80 Prozent Lamm und 20 Prozent Schwein, hergestellt in der Metzgerei Forster weiter unten am Berg. Thomas Forster zählt zu den letzten Metzgern im Land, die noch selbst



METZGEREI FORSTER, ZUG

Markus Forster wurstet und räuchert noch selber – eine Seltenheit



Im Uhrzeigersinn von oben links:

Regional verwurzelt Metzgermeister Markus Forster setzt auf Exklusives wie Galloway-Beef vom Walchwilberg.

Währschaft Die Forster-Würste haben in Zug eine grosse Fangemeinde.

Liebevoll gepflegt Das Ladenlokal der Konditorei Treichler ist auch ein Museum. Sogar ein Seidenkleid der einstigen Stammkundin Audrey Hepburn gibt es hier zu bestaunen.

Beliebt seit 1915 Die Zuger Kirschtorte von Treichler wird nach dem Originalrezept ihres Erfinders Heinrich Höhn hergestellt.



CHRIS KNIPPSCHILD, «THE DINING ROOM»

«Das Motto in unserem Restaurant? «Löffel rein, glücklich sein!»»

IN DER «GENUSS GALERIE RÖTHELBERG» hat der gebürtige Zuger Matthias Luchsinger ein vom Salzburger «Hangar 7» inspiriertes Restaurantkonzept realisiert. Im liebevoll restaurierten Haus können die Gäste nicht nur die Kreationen des Küchenchefs Dennis Siesser bestellen, sondern auch

das Menü eines Gastkuchs. Dieser liefert die Rezepte und arbeitet das Team vor Ort zwei, drei Tage lang ein. Nach Kooperationen mit Felix Eppisser und Moses Ceylan setzt Luchsinger derzeit auf Gerichte von Niklas Oberhofer, GaultMillaus Entdeckung des Jahres 2022. «Durch das «Genuss-Film-Festival Zug», das ich organisiere, haben sich zahlreiche Freundschaften ergeben, die nun unserem Lokal zugutekommen», erklärt er. Mittags ist die Karte in der «Genuss Galerie» einfacher gestaltet. Hin und wieder findet man aber auch ein Gericht aus einem aktuellen oder vergangenen Gastkochmenü, zum Beispiel Moses Ceylans vegetarisches «Tatar der Osmanen» auf Basis von Hartweizen mit Randen, Meerrettich-Ayran und Kohlrabi.

APROPÓS UNGEWÖHNLICHE KONZEPTE: Ein solches zieht im Chamer Industriegebiet, in unmittelbarer Nachbarschaft des Kaviar- und Feinkosthändlers Sense of Delight, die Gäste an. Chris Knippschild steht in der

räuchern, und bietet in seinem Laden eine grosse Auswahl an hausgemachter Charcuterie an. Seit vielen Jahren ist er für die Limachers der Metzger des Vertrauens, verarbeitet ihre Kapaune, Lämmer oder Kaninchen und steht ihnen auch für Spezialprojekte zur Verfügung. Aus dem Fleisch alter Legehennen etwa entsteht Fleischkäse, der in der Beiz oben auf dem Berg viele Fans hat.

Power-Duo Chris Knippschild und Johanna Hagen führen «The Dining Room» quasi im Alleingang. Er steht in der offenen Küche, sie bedient und unterhält die Gäste, gibt stets auch interessante Weinempfehlungen.

Aus Johannas Garten Tomatenvielfalt mit Sauerrahm und Rauchmandeln (oben rechts).

«TREICHLER ODER STRICKLER?» lautet die Glaubensfrage unter Zuger Naschkatzen. Exzellent schmeckt die Kirschtorte bei beiden. Wer etwas mehr Kirsch möchte, geht zu Strickler, wer es milder mag, zu Treichler. Das Originalrezept von Heinrich Höhn, der die Spezialität aus zwei Japonais-Böden, Biscuit, Kirschsirup und Kirschtortencreme 1915 erfand, gehört aber der Konditorei Treichler. Deren Gründer, Jacques Treichler, war Chefkonditor bei Höhn, ehe er ihm 1943 das Geschäft mitsamt Schutzrechten abkaufte. Ein kleines Museum, das ins Treichler-Stammhaus integriert ist, erzählt von den berühmten Fans der Torte. Unter ihnen: Hollywood-Diva Audrey Hepburn (zu den Museumsstücken zählt eins ihrer Seidenkleider) und Papst Franziskus, der 2013 der Konditorei Treichler als Dank für eine Torte in einem Brief seinen Segen erteilte.

FOTOS: SALVATORE VINCI, ZVG



Visionär Matthias Luchsinger (l.) hat sich das Gastkochkonzept im «Röthelberg» ausgedacht, Küchenchef Dennis Siesser setzt es gekonnt um.



Lunch à la Dennis Siesser
Perfekt gebratenes Flanksteak mit grillierten Frühlingszwiebeln und exzellentem Jus.



«GENUSS GALERIE RÖTHELBERG», ZUG



Moses lässt grüssen
«Tatar der Osmanen», eine vegetarische Kreation mit Bulgur vom ersten «Röthelberg»-Gastchef Ceylan (oben links).

Wein aus Zug?
Ja, den gibt es! Etwa den Räuschling und den Blanc de Noir aus Blauburgunder, beide vom Weingut Straub & Co.

offenen Küche des Lokals «The Dining Room», seine Geschäftspartnerin Johanna Hagen kümmert sich um die Gäste, unterstützt von einer einzigen Mitarbeiterin. Es gibt nur ein Menü, doch das lässt keine Wünsche offen, ist stets grosszügig mit edlen Produkten bestückt. Schon zum Apéro bekommt man einen Happen mit Kaviar aus dem Hause Kaviari. Knippschids Motto, «Löffel rein, glücklich sein», umschreibt den Stil seiner Küche sehr treffend. Die Gerichte sind raffiniert und komplex, voller geschmacklicher Tiefe, aber immer eingängig. «Soul Food de luxe» sozusagen. Bestes Beispiel: das Jakobsmuschel-Ragout mit Nordseekrabben, Topinambur, Kartoffeln, selbst-ingelegtem schwarzem Trüffel, Topinamburschaum und gerösteten Haselnüssen. Man merkt, dass der 33-Jährige vor der Selbständigkeit für exzellente Chefs gearbeitet hat, darunter der norwegische 3-Sterne-Koch Esben Holmboe Bang («Maemo», Oslo), Sebastian Rösch («Lindenhofkeller», Zürich) und Antonio Colaianni («Freilager», Zürich). Johanna Hagen ist übrigens nicht nur Gastgeberin und Sommelière, sondern hat auch einen grünen Daumen. So kommt man im «Dining Room» immer wieder in den Genuss von besonderen Produkten aus ihrem Garten. Derzeit sind es eingelegte Zwetschgen, die Knippschild zum Allgäuer Reh mit

Mittags beliebter Treffpunkt zum Lunch, abends ein Konzept wie im «Hangar 7»

Blumenkohl, roten Zwiebeln, Eierschwämmli und kräftigem Jus serviert.

BIO-KÜCHE MIT 16 PUNKTEN bietet die «Taubе» im Boutique-Hotel La Colombe in Zug. In der warmen Jahreszeit sitzt man auf der traumhaften Terrasse direkt am See, oder, wenn

es draussen zu kalt ist, in den gemütlichen, mit viel Geschmack eingerichteten Gaststuben. Die DNA der Küche ist mediterran mit internationalen Akzenten. Ganz wie Patron Giovanni Melis, der in seinem gastronomischen Leben weit herumgekommen ist und Stages bei Stars wie Massimo Bottura, Ferran Adrià und René Redzepi absolvierte. Eine von Melis' Spezialitäten: «Culatello-Pastrami». Hierfür gart er den Highend-Rohschinken aus dem italienischen Städtchen Zibello bei 54 Grad acht Stunden lang im Sous-vide-Beutel. Das macht die Delikatesse geschmacklich noch runder und zarter. Dass der Chef keinen Aufwand scheut, unterstreicht seine «falsche Tomate»: Für einen Liter der Essenz, die er für dieses Trompe-l'œil mit Crème fraîche vermischt und fest werden lässt, braucht er 25 Kilo frische Tomaten. Dazu gibt es einen Sbrinz-Crumble und ein Sorbet aus Tomate, Peperoni, Gurke und Zwiebel. Endlich ist die kulinarische Moderne auch in der Stadt Zug angekommen! Melis kann aber auch



«ZUR TAUBE», ZUG

Für einen Liter Tomatenessenz braucht der Chef 25 Kilo frische Tomaten

klassisch, glänzt mit Wolfsbarsch in der Salzkruste oder Zitrusrisotto mit Ricottacreme, Babybasilikum und Tomatenchips.

DIE BESTE KÖCHIN IM KANTON

heisst Noémie Bernard. Die Grandits-Schülerin setzt im zauberhaften, denkmalgeschützten «Sternen» in Walchwil auf harmonische Kreationen, Regionalität mit internationalen Akzenten und familiäre Herzlichkeit. Typisch für diese Herzlichkeit: Bernard liebt es, wenn Stammgäste besondere Produkte wie selbstgesammelte Pilze oder Feigen vom eigenen Baum ins Restaurant mitbringen und sie damit etwas zaubern darf. Ihre Küche teilt sich die 15-Punkte-Chefin mit Vater Giorgio, der 1996 Lachs zu räuchern begann und das seit 2018 im Keller des «Sternen» tut. «Wir verwenden schottischen Label-Rouge-Lachs und räuchern ihn über Baumnussholz-Chips. Aus feinen Rauchlachsscheiben formen wir eine Rose, die wir zusammen mit einem Lachstatar servieren», erläutert Noémie Bernard. Auf Bestellung gibts den grossartigen «Sternen»-Lachs auch über die Gasse.

«HIMMLISCH ESSEN MIT EINER KÜCHE, DIE GEERDET IST», versprechen die Bernards den Gästen auf ihrer Website. Dieses Versprechen lösen sie zuver-



lässig ein. Erst recht, wenn im November die Rötél-Saison beginnt. Die taufrischen Seesaiblinge von Berufsfischer Andreas Hürlimann aus Walchwil serviert Noémie am liebsten sorgsam pochiert mit Kräuterschaum, in einer modernisierten Version des Klassikers «Zuger Art» also. «Rötél sind am Zugersee ein Muss – und mit ihrem

zarten, feinen Fleisch eine der grössten Delikatessen aus unserer Region», betont sie. Kleiner geschichtlicher Exkurs: Im «Sternen» in Walchwil wurde 1969 die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» gegründet, der das Restaurant bis heute angehört. Auf Fisch, Krustentiere und Muscheln aus dem Meer will Noémie Bernard trotz der Begeisterung für Rötél nicht verzichten: «Wo, wenn nicht in einem Lokal wie unserem, sollen die Gourmets im Kanton Jakobsmuscheln oder Kaisergranat geniessen können?» Jakobsmuscheln kombiniert die Chefin vorzugsweise mit Beurre blanc und Kaviar-Kaviar, Kaisergranat mit Rüebl und Safran-Mayo. In der Herbst-/Winter-Saison heiss begehrt: Rehrücken, Brasato-Ravioli mit Albatruffel und Kalbsbäggli von Markus Heinzer in Muotathal, vier Stunden lang bei 135 Grad geschmort und unvergleichlich zart. Ein Stammgast liebt den «Sternen» übrigens so sehr, dass er jeden Tag zum Essen kommt. Ausser am Montag und Dienstag. Das sind die Ruhetage der Bernards.

Sonne auf dem Teller
«Falsche Tomate» mit Gazpacho-Sorbet in der «Taube» in Zug (oben links).

Rauf auf 16 Punkte
Patron Giovanni Melis (vorne rechts) und sein Team machen im Restaurant zur Taube einen ausgezeichneten Job.



Leidenschaft für beste Produkte
Noémie Bernard nimmt eine Lieferung von Fisch und prächtigen Jakobsmuscheln entgegen.



Offen für Neues Die 15-Punkte-Köchin, die ihre Lehre bei Tanja Grandits absolviert hat, arbeitet besonders gern mit Zutaten, die Gäste mitbringen.



Nose to Tail à la «Löwen»
Franco Körperich frittiert die Köpfe der Gamberi rossi und füllt sie mit erfrischender Yuzucreme.



Aus dem 16. Jahrhundert
Der «Löwen» in Menzingen ist das älteste Gasthaus im Kanton Zug – und eins der reizvollsten.



FRANCO KÖRPERICH,
«LÖWEN», MENZINGEN



«Ein wenig verrückt muss man in meinem Job schon sein»

Einer, der anpackt
16-Punkte-Chef
Franco Körperich schmeisst die Küche zusammen mit einer Köchin, die 60 Prozent arbeitet.

Knuspriges Kunstwerk
Die Kichererbsen-kugel mit Eismeersaibling und geräuchertem Lachsrogen (oben rechts) serviert Körperich zum Einstieg.

IM ÄLTESTEN GASTHAUS DES KANTONS ZUG, im «Löwen» in Menzingen, steht Franco Körperich oft ganz allein am Herd. Neben dem 16-Punkte-Chef gehört nur die im 60-Prozent-Pensum angestellte Köchin Flurina Lüönd zum Küchenteam. Kein Problem für Franco. Er spielt seine anspruchsvolle Rolle souverän. «Der Kerl ist verrückt und kocht unverschämt gut», steht im GaultMillau-Testbericht 2025. «So etwas liest man natürlich gern», sagt der Gelobte und räumt mit einem Schmunzeln ein: «Ein wenig verrückt muss man in meinem Job schon sein.»

NUR DIE BESTE WARE ist dem Jeune Restaurateur gut genug. «Dieses Credo habe ich in meiner Zeit als Koch in Japan und bei Daniel Humm in New York verinnerlicht», erklärt er. Neben der kompromisslosen Einstellung hat Franco Körperich noch etwas aus Japan mitgebracht: seinen virtuellen Umgang mit Messern. «Je nachdem, wie man einen Fisch schneidet, schmeckt er ganz anders. Klingt seltsam, ist aber so», betont er. Körperichs Lieblingsfisch aus Schweizer Gewässern ist nicht der Rötél, sondern die Trüsche. Er mag ihr delikates Fleisch am liebsten roh, bepinselt es mit ein wenig Sojasauce und serviert es mit Kaviar, einer Creme aus japanischen Zitrusfrüchten und Lauchöl.

Auch im Umgang mit den Delikatessen aus dem Meer ist Chef Franco Körperich ein Virtuose. Ein wunderbares Beispiel: die prächtigen, nur kurz in Salzlake eingelegten Gamberi rossi, die er zusammen mit ihren Köpfen serviert. Besagte Köpfe werden erst mit allem

Drum und Dran frittiert, dann eineinhalb Tage lang bei 80 Grad gebacken und schliesslich mit Yuzucreme gefüllt. Nose to Tail mit Köpfchen!

FRANCOS AMUSES-BOUCHES – zum Beispiel Kichererbsenkugeln mit Eismeersaibling und geräuchertem Lachsrogen – beeindruckt genauso wie die hausgebackene Brotauswahl, die von Silberknöpfli bis Focaccia reicht. «Brot braucht Zeit, aber die eigentliche Arbeit ist überschaubar», sagt der «Löwen»-Chef, dessen Arbeitstage schon mal 16 Stunden dauern. Er muss auch mittags öfter für grosse Tische kochen. Gibt es ein grösseres Kompliment für ein Restaurant? ●



Alex Kühn liebt den Mix aus Tradition und Moderne, den die Zuger Lokale bieten. Auf dem Blasenbergs ass er schon als Kind Kapaun.

Rémy Steiner fängt Restaurants, Gerichte und Gesichter mit seiner Kamera ein und packt Erinnerungen in starke Bilder.

