

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

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.

B

BUONAS O

«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 virtuosem 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 Rötel. 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 schönen 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,



«WILDENMANN», BUONAS

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

doch Dominic Bürli reagiert sofort, fängt den Rötel auf undwickelt ihn zusammen mit den übrigen Fischen in seine Kochjacke. Das improvisierte Konstrukt sieht aus wie eine riesengrosse Burrata und sorgt dafür, dass Rötel 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 Rötel 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 Rötel 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.

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.

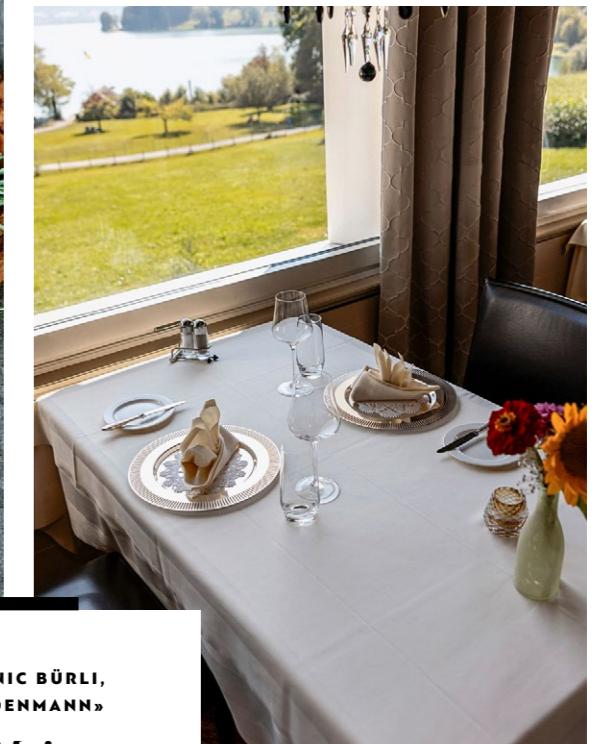
Typisch Pochierte Felchenfilets «Zuger Art» mit feiner Kräuterrahmsauce.

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



DOMINIC BÜRLI,
«WILDENMANN»

«Mein Signature Dish ist Felchen vom Holzkohlegrill»





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



Heimelig
Die Gaststuben
des «Blasenberg»
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 «Blasenberg»
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 Gygax 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 Ge-schnetzeltes vom Reh, dazu – je nach Verfügbarkeit – Murmeltier und Gams. Alles nach den Rezepten von Bürlis 2019 verstorbenem Vater Beat.

HOCH ÜBER ZUG, auf dem Blasenberg, wirtet seit sieben Jahrzehnten die Familie Limacher. Ihre Spezialität: Kapaun aus eigener Zucht, meisterhaft zubereitet von Küchenchef Stefan Limacher, serviert mit gold-gelbem 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 Schlachttermin (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

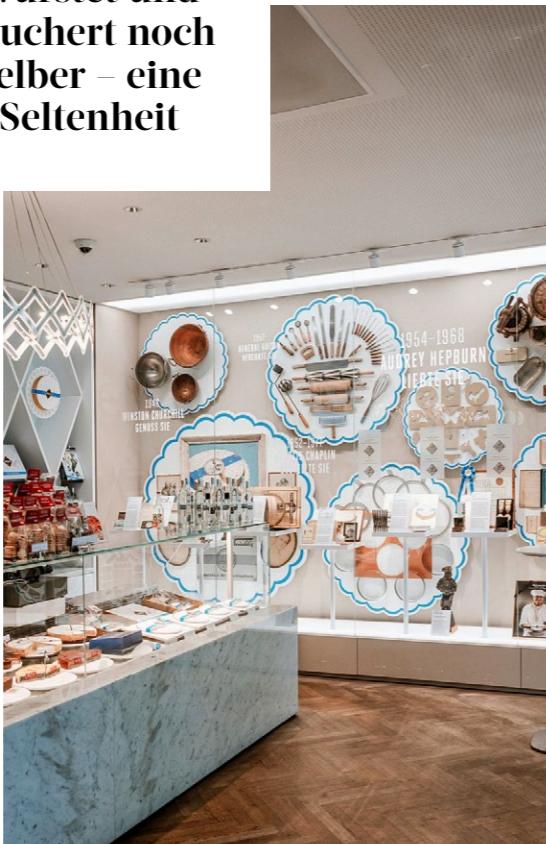
tiefer», erklärt Limacher. Achtung: Die Spezialität gibt es nur auf Vorbestellung. Und nicht draussen auf der Terrasse. Das wäre für den traditionellen Plattenservice zu kompliziert. Die perfekte Einstimmung auf den Hauptgang ist der Blattsalat mit French Dressing (gibt es für zu Hause im Hofladen) und gebratenen Kapaunleberli. Wie der Kapaun stammt im «Blasenberg» auch das Lamm aus eigener Zucht. «Im Sommer haben wir einen Grillteller mit Gigotsteak, Hackfleischspiessi 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 «BLASENBERG»-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



**Erzählersinn von
links:**

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

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

Liebenvoll gepflegt
Das Ladenlokal der
Konditorei Treichler
ist auch ein Museum.
Sogar ein Seiden-
kleid der einstigen
Stammkundin
Audrey Hepburn gibt
sie hier zu bestaunen.

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

**ey Hepburn gibt
r zu bestaunen.**

**ot seit 1915
uger Kirsch-
von Treichler
nach dem
alrezept ihres
lers Heinrich
hergestellt.**

A professional portrait of two chefs, a man and a woman, standing behind a dark wooden counter in a restaurant kitchen. The man on the left has a beard and is wearing a blue chef's coat with a small 'H' logo on the chest. The woman on the right has long brown hair and is also wearing a blue chef's coat with a small 'H' logo on the chest. They are both smiling at the camera. In the background, there are shelves displaying various dishes and a framed picture of a bee.



**CHRIS KNIPPSCHILD,
«THE DINING ROOM»**

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

«Das
in un
Resta
<Löffe
glücklic

«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.

**Motto
serem
urant?
l rein,
n sein!»»**

IN DER «GENUSS GALERIE RÖTHEL-BERG» 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 Gastkochs. 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 Rendan, Meerrettich-Avran und Kohlrabi.

APROPOS UNGEWOHNLICHE 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



«GENUSS GALERIE
RÖTHELBERG», ZUG

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

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. Knippschild's 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-eingelegtem schwarzem Trüffel, Topinamburschaum und gerösteten Haselnüssen. Man merkt, dass der 33-Jährige vor der Selbständigkeit für exzellente Chefs gearbeitet hat, darunter der norwegische 3-Sternekoch 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

Blumenkohl, roten Zwiebeln, Eierschwämli und kräftigem Jus serviert.

BIO-KÜCHE MIT 16 PUNKTEN bietet die «Taubé» 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 vermengt 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



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

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-

Für einen Liter Tomatenessenz braucht der Chef 25 Kilo frische Tomaten

lässig ein. Erst recht, wenn im November die Rötel-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. «Rötel 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 Rötel 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 Kaviari-Kaviar, Kaisergranat mit Rüebli und Safran-Mayo. In der Herbst-/Winter-Saison heiss begehrt: Rehrücken, Brasato-Ravioli mit Albaträffel 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.

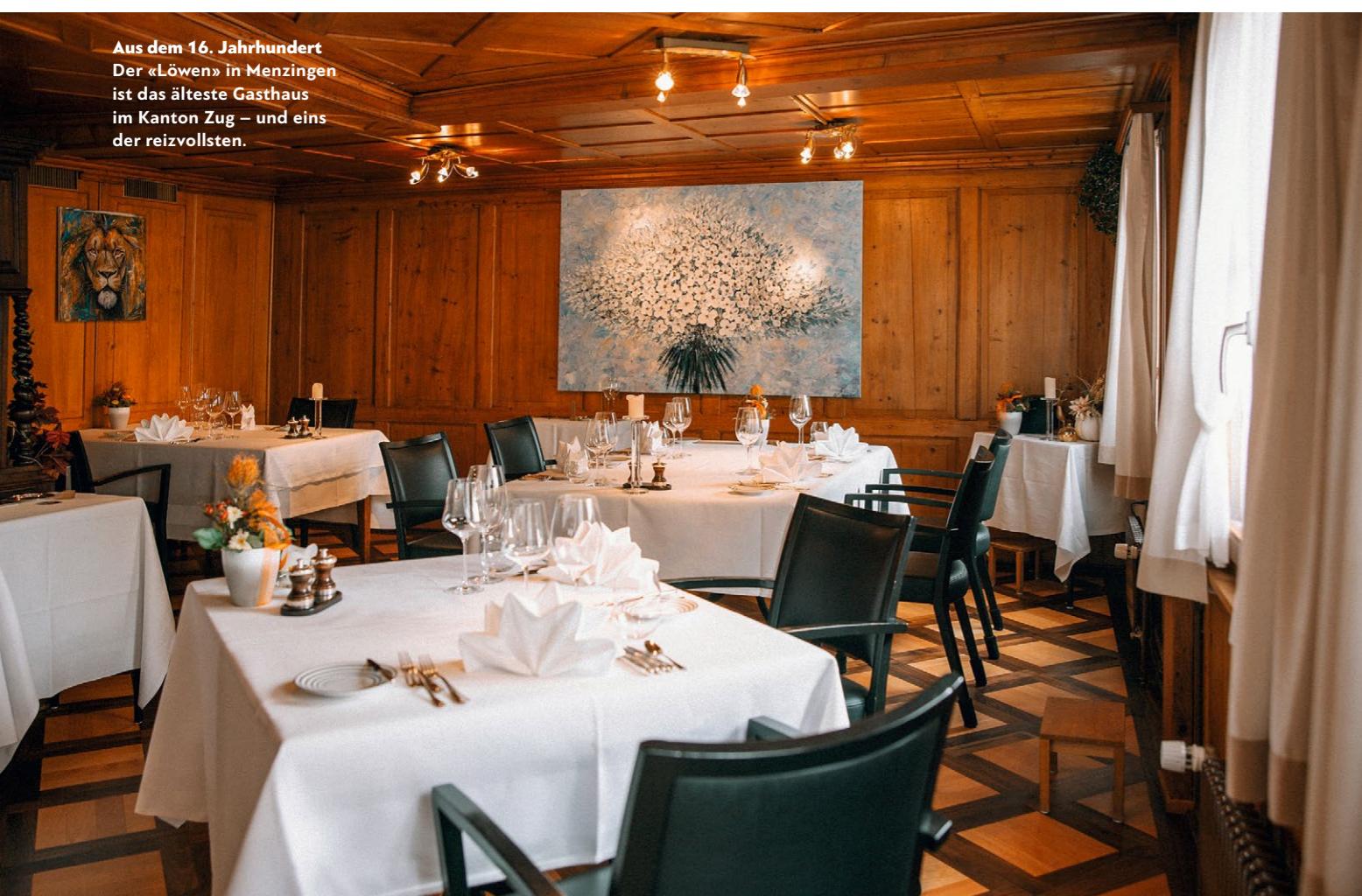
Sonne auf dem Teller
«Falsche Tomate» mit Gazpacho-Sorbet in der «Tauben» in Zug (oben links).

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

FOTOS: SALVATORE VINCI (2)



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»

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!

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

Knuspriges Kunstwerk
Die Kichererbsenkugel mit Eismersaibling 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 unverschämmt 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 virtuosen 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 Rötel, sondern die Trüanche. Er mag ihr delikates Fleisch am liebsten roh, bepinselt es mit einer wenig Sojasauce und serviert es mit Kaviar, einer Creme aus japanischen Zitrusfrüchten und Lauchöl.

FRANCOS AMUSES-BOUCHES – zum Beispiel Kichererbsenkugeln mit Eismersaibling und geräuchertem Lachsrogen – beeindrucken genauso wie die hausgebackene Brotauswahl, die von Silserknöpfli 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 Blasenberg ass er schon als Kind Kapuna.

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