

AUFGETISCHT

Im Kiesgarten unter den Kastanien

Seehotel Gotthard, Weggis

WER SICH IN WEGGIS am Vierwaldstättersee, wo nicht nur Kastanien und Magnolien blühen, sondern auch Palmen wachsen, niederlässt, kommt sofort in Ferienstimmung. Deshalb sehen wir es der Bedienung nach, dass wir – obwohl kein Hochbetrieb herrscht – etwas zu lange auf die Karte warten müssen. Eine harmonische Kleinigkeit ist der Spargelsalat mit lauwarmen grünen und weissen Spargeln, würzigen gebratenen Crevetten und Nüsslisalat. Er schmeckt formidabel (Fr. 18.50). Das Gegenüber entscheidet sich auch für etwas «Kleines» – zumindest für die kleine Portion der Kalbsschnitzel an Zitronenrahm-Sauce, Gemüse und Nudeln (Fr. 31.50). Gekonnt schöpft der Kellner die dünnen Nudeln aus einem Pfännchen in den Teller. Das Fleisch ist zart, die Nüdeli haben den richtigen Biss. Der vorab gegessene Nüsslisalat mit Speckwürfeli (Fr. 13.–) wird erfreulicherweise nicht mit dem ewig gleichen harten, sondern mit einem pochier-ten Ei serviert. Und der kühle Rosé-Rioja (1 dl/Fr. 5.–) passt perfekt zur Ferienstimmung.

TERTIA HAGER



Küchenchef Imo Jusufi und Beni Nanzer, Wirt im Seehotel Gotthard, Gotthardstrasse 11, Weggis. www.gotthard-weggis.ch. Telefon 041 390 21 14. Geöffnet: Mo bis So, 11.30–21.45 Uhr, kleine Karte 13.45–18 Uhr. Di Ruhetag.

KÜCHE Von gutbürgerlich bis mediterran, im Sommer Grillspezialitäten
SERVICE Freundlich nach einer anfänglichen unnötigen Wartezeit
AMBIENTE Der Garten ist nicht spektakulär, die Aussicht dagegen sehr
PREISE Mittel. Zum Teil gibt es kleine Portionen, offene Weine preiswert