



„Kostprobe“

Wir wussten es nicht, wollten einfach auf die Seeterrasse und waren am Ende so überrascht wie begeistert: Seit gut einem Monat ist im Seehotel Kastanienbaum Karim Madhour Chef in der Küche. Er war zuvor Souschef im Parkhotel Weggis und hat tunesische Wurzeln – was wir auf faszinierende Weise erlebten: Beim Businesslunch für 36 Franken gab es einmal einen schönen, mundgerecht geschnittenen Blattsalat mit marinierten Streifen von Seeforelle. Dann sanft gebratenen St. Pierre (Sankt-Peters-Fisch) auf Kartoffelstock-Oliven-Mousseline – perfekt. Andererseits eine thailändische Kokossuppe mit Riesencrevette und Ananaswürfeli (13 Franken, ein Erlebnis). Und schliesslich zartrosa gebratene Lammkoteletten auf Kichererbsenragout mit Joghurtsauce – ein orientalisches Träumli. Dazu offene Weine aus der Nachbarschaft: Riesling x Sylvaner und Blauburgunder von Toni Ottiger. Auch die nette Bedienung ruft nach baldiger, entdeckungsfreudiger Wiederkehr!

(Neue Luzerner Zeitung vom 17. Juni 2006)