

EN GUETE

mit Irène Otmi



**** Seehotel Kastanienbaum

Das Seehotel Kastanienbaum liegt stadtnah bei Luzern und ist dennoch eine Oase der Stille an idyllischer Lage mit prachtvollem Blick auf den Vierwaldstättersee und das Bergpanorama. Nebst den beiden Restaurants (rauchfrei!) und der prächtigen Sonnenterrasse, bietet das Seehotel auch eine hausinterne Beautyfarm, 42 gemütliche Hotelzimmer und zahlreiche Konferenz- und Seminarräume. Näheres dazu auf der Home-Page.

Seit gut einem Jahr steht der Betrieb unter neuer Leitung des Pächters und Direktors Walter Kandl, der ein kompetentes und motiviertes Team um sich geschart hat.

Der Küchenchef Karim Madour beweist, das ist bereits aus der Karte ersichtlich, grosses Engagement und die vielfältige Auswahl an Weinen in allen Preisklassen trägt die kundige Handschrift des Chef de Service.

Wir wählten einen Rosenauer Sauvignon blanc 2005 aus dem Hause Ottiger in Kastanienbaum. Dieser einheimische Tropfen zeigte ein komplettes Bouquet und feifruchtige Säure. Weiter liessen wir uns gut beraten mit einem Cuvé Madame Rosmarie 2003, Cabernet Sauvignon, aus dem Wallis. Das sind zwei Beispiele ausgezeichnete Schweizer Weine aus dem Keller des Seehotels.

Unsere Wahl fiel auf das «Menu Gourmand», das in allen sieben Gängen zu überzeugen wusste: sorgfältig



v.l.n.r.

Im Gourmetrestaurant «Chrüztrichter» Seehotel Kastanienbaum. Dirk Steglich (Chef de Service), Anita Wittwer (2. Chef de Service), Karim Madhour (Chef de cuisine), Fabian Inderbitzin (2. Chef de cuisine), Walter Kandl (Direktor/Pächter)

gekocht und angerichtet, harmonisch in der einzelnen Präsentation, aber auch im Ablauf der Gänge.

Das Amuse-bouche verdiente die Bezeichnung: Marinierter Spargel, Lachstatar an Spargelspuma. Die Terrine von der Entenleber mit Moscato-Trauben, gereicht mit einem Trüffelbrüchoche, war von hervorragendem Aroma. Die thailändische Kokossuppe mit Riesenkrevette, die exakt gebraten war, überraschte mit exotischem Geschmack und stand im Kontrast zu der folgenden gebratenen

Jakobsmuschel auf Erbsen-Minze-Püree, eine faszinierende Kombination. Der Hauptgang mit auf den Punkt gebratenen Lammkotelett und geschmorter Lammhaxe auf Couscous begeisterte auch mit der Sauce, die eine Gaumenfreude war. Der nachfolgende Käseteller mit Roquefort an süss-sauerer Sauce war nicht nur speziell, sondern bemerkenswert im Geschmack. Die haus eigene Pâtisseries, Susanne Bernet, gab eine tadellose Kostprobe ab: Beeren-Mille-Feuille mit Mascarpone-Mousse und Vanille-

essenz. Selbstverständlich sind die erstklassigen Friandises zum Kaffee auch von ihrer Hand.

Anzunehmen ist, dass Gault-Millau wohl bald eine Bewertung vornehmen wird. Wir tippen auf 15 Punkte, was sich aber nur auf die Küche bezieht. Die Ambiance und der aufmerksame Service im Seehotel Kastanienbaum verdiente Extrapunkte.

Noch ein Tipp: Gönnen Sie sich an einem Nachmittag Kaffee und Kuchen an den Gestaden des Sees. Die haus eigene Pâtisserie ist ausgezeichnet. Besonders empfehlenswert sind die Apfelstrudel in diversen Variationen, sowie die grosse Auswahl in der Mövenpick-Eiscremekarte.

Seehotel Kastanienbaum

Herr Walter Kandl
6047 Kastanienbaum
Tel. 041 340 03 40
Fax 041 340 10 15
www.kastanienbaum.ch
E-Mail:
seehotel@kastanienbaum.ch



SEEHOTEL
KASTANIENBAUM
LUZERN
★★★★



Amuse-bouche



Lammkotelett



Beeren-Mille-Feuille