



Golfplatz, Terrasse & Küche sind top Rolf Krapf zeigt den Weg zurück in die Punkte.



Cordon bleu vom Hausschwein

GOLFCLUB, KÜSSNACHT AM RIGI SZ Welcome back!

Küchenchef **ROLF KRAPF** gibt nach verhaltenem Start Vollgas. Auf der Terrasse gibts alles: Spiegeleier von glücklichen Hühnern, erstklassige Risotti, Wolfsbarsch für zwei.

Die Karte ist riesig, das Angebot auf den kleinen und grossen Schiefertafeln verlockend: Rolf Krapf führt den Golfclub Küssnacht zurück in den GaultMillau. Gut so. Der Golfplatz der Familie Schuler mit Blick auf Seen und Berge ist hervorragend, die grosse Terrasse ein Bijou. In diesem einmaligen Rahmen darf etwas Ehrgeiz in der Küche schon sein. Krapf ist wohlbekannt im GaultMillau-Land: Im noblen Hotel Eden Roc in Ascona (Ristorante La Brezza) kochte

er in höheren Ligen; umso erstaunlicher sein verhaltener Start am Vierwaldstättersee.

Klar gibts hier auch Wurstsalat, Penne bolo und Fleischkäse mit einem Freiland-Spiegelei; das gehört auf jede Golfclub-Karte. Aber Rolf Krapf bietet noch viel mehr. Eine ziemlich kalte Gurkenkaltschale, begleitet von einem Gurkensalat mit Tiefseegarnelen. Zweimal Carpaccio: einmal mit dünnem Kalbfleisch, Spargeln und Morcheln, einmal mit angeräuchertem Tuna und einem kleinen Salade niçoise. Wer im

Tessin hoch gepunktet hat, kann Pasta und Risotti. Wir bestellten einen Spargelrisotto mit Petersilie und Parmesanstreifen und wurden glücklich damit. Alternativen: ein sämiger Risotto mit Squacquerone-Frischkäse und Cicorino rosso.

Wer auch am Tisch in einem «Zweierflight» unterwegs ist, kriegt im Klubhaus die dicken Dinger: einen feinen Wolfsbarsch aus dem Ofen. Ein sauber gebratenes Châteaubriand oder ein rosa Kalbskotelett aus dem Simmental. Dazu gibts (was für ein

hässliches Wort!) eine «Sättigungsbeilage» nach Wahl. Der «Tageshit» ist auch nicht gerade alltäglich: Cordon bleu. Vom Hausschwein.

Sympathisch: Im Golfclub-Restaurant ist auch willkommen, wer nicht Golf spielt. Der Service ist flink und freundlich, auf der Weinkarte wird man fündig.

Golfclub Küssnacht
Golfrestaurant
Grossarni 4
6403 Küssnacht am Rigi
Tel. 041 854 40 30
www.gck.ch

Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität Note für beste Qualität und hohe Konstanz Hoher Grad an Kochkunst und Qualität Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet **12/20** Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen