

Gault Millau 2024

«Hiesiges Gitzi als Dreierlei» steht auf der Frühlingkarte der «Krone» am Kreisel Sihlbrugg. Wenn das mal keine krasse Untertreibung ist! Thomas Huber führt den gemütlichen Landgasthof zusammen mit Partnerin Monika Jans in 13. (!) Generation, kennt seinen Beruf à fond und scheut keinen Aufwand. Das Gitzi etwa, eingekauft «beim Heinzer in Muotathal oder beim Schönholzer am Wädenswiler Berg», zerlegt er mit Knochensäge und oft nachgeschliffenem Ausbeinmesser in seine Einzelteile. «Gitzinator» nennen sie ihn auf dem GaultMillau-Channel. Wir kriegen das volle Programm. Die Gitzi-Schulter, stundenlang und mit viel Weisswein im Ofen gegart. Gitzi-Nierenbraten. Gitzi-Voessen (zubereitet wie eine Blanquette), Gitzi im Bierteig wie im Appenzellischen, Gitzi-Bratwurst, Gitzi-Leber. Nix Dreierlei also, alles von herausragender Qualität, voll Geschmack, oft kombiniert mit Produkten, die im Frühling glücklich machen: Spargeln, Morcheln und Co. Apropos Spargeln: Thomas Huber serviert sie mit Bärlauch und brauner Butter in der Hollandaise.

Man könnte den Jeune Restaurateur der ersten Stunde jetzt einfach in die klassisch-traditionelle Ecke schieben, denn auch Kalb (Carpaccio, Cannelloni, Hohrücken), Kalbsgeschnetzeltes oder good old Chateaubriand (Schweizer Rindsfilet, trockengereift) schmecken in der «Krone» königlich. Der Meerfisch in der Meersalzkruste ist ein Klassiker des Hauses, und für den Karfreitags-Hecht gab's am Nebentisch riesigen Applaus. Aber Huber kennt sich auch mit modernen Techniken und in exotischeren Küchen aus. Zeigt sich am Beispiel Balfegó-Tuna: Der erfahrene Wirt wartete geduldig ab, bis der Preis für den edlen Riesenfisch in zahlbarere Regionen rutschte, bietet jetzt einen verblüffenden «Doppeldecker» an: In der ersten Etage ein erfrischendes Balfegó-Sashimi mit Rettich und Avocado, eine Lage tiefer ein exzellentes Balfegó-Sashimi. Monika Jans holt aus dem sensationell bestückten Weinkeller die passende Flasche: «Marsanne», Cédric Flaction, Saint-Pierre-de-Clages.

Zum knackigen Scampo aus der ersten Liga (Südafrika) kriegten wir einen veganen Raviolo (mit Tofu). Was sonst noch auf dem Teller lag, war aber nicht mehr sehr vegan und passte fast besser zur «Krone»: eine Tranche Speck (mit Schwarte) aus dem Muotatal, im Kamin des eigenen, alten Bauernhofs kalt geräuchert. Gewaltiger Käsewagen. Selbst gebackener Zopf für den Morgen danach. Im Sommer Service im verborgenen, schattigen Gärtli.