

Gault Millau 2025

Bis hin zum ersten Würstchen muss man sich bei Thomas Hubers «Metzgete-Menu» etwas gedulden. Der Chef entführt uns zuerst in die kalte Küche (zweierlei Pressterrinen, Foie-gras-Schinken-Rillettes) und nach Asien (Linsen-Shao-Mai, Rettich-Sushi, Ingwerfond) und erst dann in den Saustall.

Bei den «Metzgete»-Klassikern fehlt der gewisse Huber-Kick nicht: Lieber eine Komponente zu viel als eine zu wenig, lieber zwei Saucen als nur eine. Also kriegen wir nicht nur ein in Hufeisenform präsentiertes, wunderbares Bratwürstchen, sondern auch eine feine Zwiebelsauce, einen kleinen Bohnen-Eintopf mit Mönchsbarthelme und zweierlei Polenta; die weisse, zu einem Schaum verarbeitet, war wunderbar, die blaue litt unter der Hitze im Teller und spielte geschmacklich keine Rolle mehr. Die kleine Leberwurst (mit Holunderbalsam-Jus) thronte auf Rahmwirsing, dazu gab's zweierlei Kartoffeln: die «Rote Emilie» (zu Kartoffelschnee verarbeitet) und die blaue «St. Galler». Der Extrakick bei der Blutwurst auf Grünerbsen-Kartoffelstock und Röstzwiebeln: eine überraschende Pommery-Sauce. Fazit nach einem grosszügigen letzten Teller mit im Bier langsam gegarten Rippli, zweierlei Schüblig, Gnagi, «Öhrli & Schnörli»: JRE-Mitglied Thomas Huber («Membre d'honneur») will immer ein Spitzenkoch sein, auch beim eigentlich rustikalen Festival «Rund ums Schwein».

Vollgas auch auf der normalen Karte. Bei der «Consommé vom bayrischen Fasan» bleibt es nicht beim kräftigen Súppli; Döner, Magen und Herz vom raren Vogel werden dazu serviert. Vom Kalb gibt es Varianten: Ribs, zwölf Stunden gegart, mit Spitzkohl und rohem Topinambur, Hohlrücken mit gefüllten Morcheln und in brauner Butter gewendetem Gemüse. Chateaubriand und Meerfisch in der Salzkruste gehören zu den Klassikern des Hauses.

Die «Krone» punktet auch an der Front. Hubers Partnerin Monika Jans leitet eine freundliche Servicebrigade, welche die einzelnen Gerichte mit Fachkenntnis und Stolz präsentiert. Sie sorgt auf Wunsch auch für eine bemerkenswerte alkoholfreie Getränkebegleitung und holt für die «Metzgete» den passenden Wein aus dem Keller, diesmal einen verblüffenden Gamay von Valentina Andrei. Unglaubliches Käse-Angebot. Im Sommer Service im verborgenen Garten unter schattigen Kastanienbäumen.