

LANGERICHTET

VON KATHARINA BAUMANN



Wenn Träume wahr werden

Mit grossem Hunger treten wir ins Restaurant Schlosshalde an der Mörsburg ein. Am 1. August dieses Jahres ist das Lokal in Stadel aus dem zweijährigen Dornröschenschlaf erwacht, geweckt vom Team um den Wirt Mathias Wehrli. Er selbst und ein Kellner bewirten uns an diesem Mittwochabend, an dem die Gaststube voll besetzt ist.

Ganz kann die gute Auslastung wohl nicht der Weihnachtszeit zugeschoben werden. Unsere Erwartungen steigen beim Betrachten der Speisekarte. Wenige, geschickt ausgewählte Vorspeisen und Hauptspeisen locken, und eine Seite weiter folgt die Deklaration der Zutaten: Die Schlosshalde setzt ganz auf regionale Produkte, selbst beim Wein. Wir entscheiden uns für gebratenen Ziegenkäse mit Salat (14.50 Franken) und «Hausschwein trifft Wildsau» (16 Franken), eine Auswahl feiner Charcuterie. Zur Hauptspeise wählen wir einen Orientalischen Gemüseteller (31 Franken), auf dem viele verschiedene Speisen warten: Wurzeltajine, Linsenkugeln, Fetaröllchen, Catalogna und Joghurtsauce. Separat wird Couscous dazu serviert. Die intensiven, verschiedenen Geschmacksrichtungen kommen wunderbar zum Ausdruck. Vom Bio-Entrecôte mit Gemüse und Pommes frites (42 Franken) ist der charmante Begleiter begeistert.

Zum Schluss verführen die hausgemachten Süssigkeiten. Die süssere Hälfte von uns bestellt die «Läckerlicreme» (13.50 Franken), die im Mund nur so zerfliesst. Ganz günstig ist es in der «Schlosshalde» zwar nicht, aber das Essen ist sein Geld auf jeden Fall wert. Die kulinarischen Träume sind wahr geworden, wir lassen den Abend verwöhnt und glücklich ausklingen.

Gasthaus Schlosshalde
Mörsburgstrasse 36, Tel. 052 233 78 78