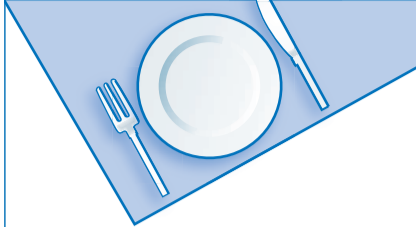


BEIZENTIPP

Abgehoben in Allenwinden

«**ADLER**» Dieses Haus hat vieles erlebt. 1768 wurde der «Adler» in Allenwinden gebaut. Im stattlichen Gasthaus gleich neben der Kirche sind früher Pilger eingekehrt. Doch in den letzten Jahrzehnten verlor die Wirtschaft an Glanz. Ein bauliches Flickwerk sei es, hiess es im Dorf. Diese Zeiten sind vorbei. Dank einer aufwendigen Sanierung erstrahlt das Gebäude in neuem Glanz. Mit hydraulischen Pumpen wurde es angehoben, um vernünftige Raumhöhen zu erhalten. Zusammen mit dem Haus ist auch die Qualität der Küche gestiegen. Und wie. Die neuen Pächter Christa und Daniel Eisenhut haben sich das Erscheinungsbild des «Adlers» – historisches Gemäuer modern restauriert – zum Programm gemacht. Koch Daniel Eisenhut mischt auf der Karte Traditionelles mit Neuem. Wir geniessen bei unserem Besuch ein Thunfischtartar mit Wasabimayonnaise (22 Franken) und einen bunten Blattsalat mit Ei, Radiesli und Kräutern (11 Franken) zur Vorspeise. Zum Hauptgang serviert Daniel Eisenhut ein Zürcher Geschnetzeltes (47.50 Franken) und Schweinsfilet im Speckmantel mit Apfel-Sauerkraut (42 Franken). Die Beilage ist frei wählbar.

ESSEN ★★★★★

Traditionelle Gerichte in neuen Variationen.

PREIS ★★★★★☆

Vorspeisen 7.50 bis 23.50 Franken, Hauptgerichte 25 bis 65 Franken, Desserts 8.50 bis 18 Franken.

AMBIENTE ★★★★★☆

Viel Holz. Warm und heimelig.

BESONDERES ★★★★★☆

Im «Adler» fühlen sich Gourmets genauso wohl wie Stammtisch-Höckler.

SILVAN MEIER
silvan.meier@zugerzeitung.ch

HINWEIS

► Restaurant Adler, Dorfstrasse 5, Allenwinden, www.restaurantadler.com.
Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 11 bis 14 und 17 bis 23 Uhr; Freitag und Samstag, 11 bis 14 und 17 bis 24 Uhr.

Die Redaktion wählt die Restaurants für den «Beizentipp» eigenständig aus. Es können keine Vorschläge eingereicht werden. ◀