lenkerhof
alpine resort

Gault Millau 2012

LENKERHOF ALPINE RESORT

Restaurant Spettacolo, Badstrasse 20; Lenk
Tel 033 736 36 36, Fax 033 736 36 37
www.lenkerhof.ch; welcome@lenkerhof.ch
Jürg Opprecht, Jan Stiller und
Heike Schmidt (Direktion), .
Jan Leimbach
M 49.- / L 26.- / D 88.-/288.-/ à la carte 48.-/78.-
H***** 46 Zimmer und 34 Suiten,
EZ ab 310.-, DZ ab 450.-, JS ab 630.-, SU ab 790.-

Ein TV-Team von «10 vor 10» recherchiert im «Lenkerhof» zum Thema Amuse-bouche. Chef Jan Leimbach lässt sich durch nix aus der Ruhe bringen, von einer Kamera schon gar nicht Und seine Amuse-bouche-Variationen sind nicht belanglose Routine-«Grüsse aus der Küche», sondern ein Versprechen. Wer mit geeister Gurkensuppe, Blumenkressegelee und Randensorbet einerseits, mit einem Yellow-Tuna-Tataki (Ingwer, Koriander, prima dosiert!) andererseits so geschickt umgeht, will mit einem grossen Menü brillieren.

Der Siebengänger beginnt mit einem neckischen Rätselspiel: Wo steckt das annoncierte Lenker Wachtelei? Der mutig in den Jakobsmuschel-Burger sticht, ist der Lösung auf der Spur: Eigelb quillt heraus und verbindet sich auch mit der Blumenkohl-Bavaroise und den Haselnüssen aus dem Piemont. Beim nächsten Gang werden auch wir für einmal zum «Macchiato» Liebhaber. Drei spektakuläre Schichten: Entenleber, Erbsen, Champignons, darüber gehobelte Entenleber. Fast puristisch sieht dieses Gericht im schlichten Glas aus, aber es entwickelt wunderbare Geschmacksnoten. Auf den Risotto in der nächsten Runde freuen wir uns im voraus: Er ist mit Gstaader Bergtaleggio angerichtet und liegt unter Mini-Tempura von Karotte und Sellerie. Qualität? Erstklassig, sämig, rassig. Quantität: zuwenig Risotto und der spielte ja eigentlich in Runde 3 die Hauptrolle.

Sorbets mitten im Menü müssen nicht sein, passen aber zum Alpen-Chic des «Lenkerhofs». Immerhin war's alles andere als ein 08/15-Sorbet: Green-ZebraTomate, Hüttenkäse, Mandelöl, wilder Madagaskarpfeffer. Via Seeteufel (saftig gebraten, mit Castelluccio-Linsen und Colonnataspeck) steuerten wir den Hauptgang an: ein tiefrotes, aber nicht «blutiges» Filet vom Sommerreh, in wuchtiges Maisbrot verpackt, an einer vorbildlich tiefen Sauce mit Rotwein, Kirschen (!) und tasmanischem Bergpfeffer. Als attraktives Accessoire ein Raviolo mit perfektem Teig, gefüllt mit kleinstgehackten Schalotten. Zum Dessert eine Variation von Guanaja-Valrhona-Schokolade und Heidelbeeren; die Beeren werden dreimal raffiniert verpackt und versteckt.

Der «Lenkerhof» setzt auch unter neuer Führung (Jan Stiller und Heike Schmidt) Massstäbe für die moderne FünfsterneBerghotellerie. Stützpfeiler Nummer 1 im Konzept (Lifestyle, Wellness, Gastronomie) ist der Chef: Jan Leimbach ist eine sichere Bank, auch in der Höchstsaison, wenn 150 hungrige Gäste praktisch gleichzeitig sein grosszügiges Restaurant Spettacolo ansteuern. Das beeinträchtigt seine Qualität und Kreativität nicht. Wir bedanken uns mit dem 17. Punkt. Auffallend guter Service!