



Meisterschwanden

Dorfheftli Meisterschwanden
5734 Reinach
062 765 60 00
www.dorfheftli.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'440
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 21
Fläche: 26'196 mm²

Auftrag: 3005689
AEV (in Tsd. CHF): 0.4

Referenz: 78413173
Ausschnitt Seite: 1/1

Wir bitten zu Tisch und wünschen «en Guete»!

Ob gutbürgerlich, typisch schweizerisch, italienisch oder doch lieber asiatisch angehaucht. Kulinarische Köstlichkeiten kennen bekanntlich keine Grenzen. Mit welchen Hits die Gastronomie ihre Gäste in den Dorfheftleregionen verwöhnen, erfahren Sie monatlich an dieser Stelle.

Für Sie degustiert

Im Restaurant **Cocon Seerose** Resort
& Spa in **Meisterschwanden**

- Mariniertes Bio-Lachs
- Würzige Kokos-Zitronengras-Suppe
- Kalbsfilet «24 Stunden» mariniert
mit Thai-Marinade, Erdnussauce,
Zucchini, Blumenkohl, Süsskartof-
fel Frites
- **Cocon's** Zitronengras Crème Brûlée

Fr. 90.00



(dcb) – Eines Vorneweg: Was das **Restaurant Cocon** im **Seerose** Resort & Spa in **Meisterschwanden** auf den Tisch zaubert, ist einfach nur Weltklasse. Nach der herzlichen Begrüssung taucht man im ersten Stock des Hotelkomplexes in eine andere Welt ein. Die geflochtenen Sitzkörbe lassen einen versinken in die «Swiss-Thai-Welt». Swiss-Thai darum, weil sich auf den Tellern mindestens eine Thailändische und eine Schweizer Komponente befindet. Seit 4 Jahren ist die thailändische Küchenchefin Naen Klepzig für die ausgezeichnete Küche verantwortlich. Als Gruss aus der Küche wurde, neben dem frischen Brot (notabene am Abend) mit hausgemachter Salbei- und Chililbutter, ein Roastbeef an Trüffelcrème serviert. Klein aber unglaublich fein. Der marinierte Bio-Lachs als Vorspeise wurde mit Saiblingskaviar verfeinert, die Kokos-Zitronengras-Suppe mit ganz speziellen und schön aussehenden Crevettenrollen versehen, beides thailändisch angehaucht. Der Hauptgang war dann der Inbegriff der Swiss-Thai-Welt: Das Schweizer-Kalbsfilet an der Thai-Marinade wurde 24 Stunden mariniert. Das merkte man dem

Fleisch an: Es war extrem zart, besass die rosa Farbe, wie aus dem Hochglanz-Kochbuch und es verging einem auf der Zunge. Als Wein wurde uns ein Rotwein aus der Hallwilerseeregion empfohlen: Ein 2017 Klosterhof Abt Dominikus von Verena und Kurt Huwiler aus Aesch. Passte perfekt. Zusätzlich wurde uns ein ganz spezielles regionales Gericht serviert: Das Bierschwein. «Das sind wahrscheinlich die glücklichsten Schweine», schmunzelt die freundliche Bedienung Nicole Stephani. Ein Schweinskotelett vom Wandelerhof Gunzwil. Das Spezielle: die Schweine kriegen die Resten aus der Bierhopfenproduktion, was das Fleisch sehr würzig und speziell (gut) macht. Und obwohl der Magen ab den vielen Köstlichkeiten voll war, gab es noch ein Dessert obendrauf. Auch hier zieht sich, gemacht von der Schweizerin Stefani Nanasi, das Swiss-Thai durch. Klebreisrolle, Quark-Kuchen oder Zitronengras Crème Brûlée. Und wer noch einen Kaffee zum Abschluss möchte, bekommt noch eine süsse Überraschung dazu. Kleiner Tipp: Unbedingt vorreservieren und sich viel Zeit nehmen zum Essen.