

SONNENBERG

Kriens

4 Man kann eine Fusswanderung zum Krienser «Sonnenberg» antreten oder doch lieber das Auto nehmen. Oben findet man auf jeden Fall viel Ruhe, einen sensationellen Ausblick und neuerdings eine gehobene Küche. Manchmal jedenfalls. Genauer gesagt: Dienstag bis Samstag am Abend. Das «Hotel Sonnenberg», das bislang nicht gerade für Gourmandise bekannt war, hat sich mit dem Koch Luca Haase zusammengetan. Der wiederum war mal Souschef von Peter Knogl im Basler «Trois Rois» und weiss, wie man auf hohem Niveau kocht. Ob das hier funktioniert, ist eine Frage, die man stellen darf, die nach der gebotenen Qualität ist eine andere. Antwort Nummer eins lautet: gut möglich, aber wer weiss? Antwort Nummer zwei heisst: exzellent. Gewiss, die Schule Knogls lässt sich nicht verleugnen, die Präzision der Drei-Sterne-Gastronomie ist zu spüren. Beim Taschenkrebs mit Yuzu und Avocado, beim

St. Pierre – wo gibt es den eigentlich sonst noch? – mit Nussbutter auch. Fast noch spannender: *Sot l’y laisse*, die saftigen Stücke aus den Skelettmulden des Poulets, mit Artischocke und Blattspinat sowie das Reh vom Sonnenberg mit Szechuanpfeffer und folglich einer leicht betäubenden Empfindung auf der Zunge, mit Kirsche und Spitzkohl. Erdnuss, Birne, Miso und Karamell prägen das Dessert, bei dem die Süsse nicht dominiert. Ehrlich gesagt: Was man da noch besser machen soll, erschliesst sich nicht. Bei den Weinen indes wäre noch einiges zu ergänzen. Serviceleiterin Jessica Meylan empfiehlt das Passende zum Menu, eine überschaubare Flaschenkarte hat es auch, das muss reichen. Und beim Spaziergang zurück ins Tal wird einem erst so richtig klar, wie genial das Preis-Leistungs-Verhältnis auf dem «Sonnenberg» ist. WVH



BEWERTUNG



Essen	48	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	15	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	89	von 100



95–100 Punkte



90–94 Punkte



85–89 Punkte



80–84 Punkte

SONNENBERG

Zumhofstrasse 258
6010 Kriens
T: +41 41 3206644
sonnenberg.ch