

# Gault&Millau

## Guide Schweiz

GAULT MILLAU, GUIDE SCHWEIZ 2017



### OLD SWISS HOUSE

Löwenplatz 4

+41 41 410 61 71



Philipp Buholzer, Günther Renz

info@oldswisshouse.ch

[www.oldswisshouse.ch](http://www.oldswisshouse.ch)

Montag

M 45.-/52.- • D 75.-/85.- • à la carte 58.-/110.-

The show must go on: Günther Renz geht Ende Jahr in den wohlverdienten Ruhestand, überlässt den Chefposten seinem Vize Fabian Ballosch: «Das «Old Swiss House» ist kein Restaurant für kulinarische Experimente. Unsere Gäste wünschen sich eine schnörkelfreie, klassische Küche.» Die beherrschte Renz aus dem Effe – und noch vieles mehr. Dass er alle persönlichen Ambitionen (asiatisch!) zugunsten des Mythos «Old Swiss House» zurückgestellt hat, ist ihm hoch anzurechnen.

Mit jeder zweiten Bestellung hat die Küche eigentlich nix zu tun: Wiener Schnitzel ist das Kultgericht des Hauses, goldbraun gebraten, mit Brösmeli auf den Nüdeli und einem Berg von Butter. Wir mögen das Mordsschnitzel natürlich auch, aber die grossen Renz-Gerichte noch viel mehr. Den oberklassischen, kraftvollen Pot-au-feu mit Siedfleisch und Mark. Das Kalbstatar mit Sommertrüffeln, aber glücklicherweise ohne Trüffelöl (dafür mit einer knusprigen Rösti). Den schneeweissen Steinbutt mit einer geschmeidigen Champagnersauce wie aus dem Bilderbuch und

mit raffinierter Säure. Den zarten Wiener Tafelspitz. Und natürlich auch Günthers «Gang des Jahres»: Ochschwanz-Ravioli! Ein perfekter Teig. Eine wunderschöne, kräftige Füllung. Ein genialer Rotweinjus. Und drüber eine hauchdünne Scheibe Foie gras, die dank der Ravioli-Hitze immer samtener und besser wird. Unsere Bitte an den Nachfolger: Nochmals genau hinschauen. Sauber nachkochen!

Vom Mythos «Old Swiss House» war schon die Rede. Zum Mythos gehört, dass ein aussergewöhnlich gewandter, eleganter Gastgeber den Betrieb führt. Willy Buholzer († 1998) war so ein Gentleman-Gastgeber. Sohn Philipp ist in bewundernswerter Art und Weise in die Rolle hineingeschlüpft und hat in seiner DNA mitbekommen, was seinen Vater besonders umtrieb: die grenzenlose Liebe zum Bordeaux, zu Mouton Rothschild ganz explizit. Viele Gäste kommen wegen der Weinkarte und nicht nur wegen des Schnitzels ins wunderschöne Riegelhaus beim Löwendenkmal. Insider wissen: Luzerns verrückteste Weinproben finden hier statt.

