

# OLD SWISS HOUSE LUZERN

Das Restaurant Old Swiss House liegt direkt neben dem Museum/Kino Bourbaki. Es ist eines dieser Restaurants an denen man jahrelang vorbei läuft und denkt, dass es sich dabei um eine billige Japaner-Touristenfalle handelt. Aber halt, das stimmt ganz und gar nicht! Hier hat man es nicht mit einem einfachen Fondue-Restaurant mit kitschigen Plastik-Alphörnern zu tun, sondern mit einer Luzerner Institution welche von Philipp Buholzer in der dritten Generation geführt wird. In Zeiten des zweiten Weltkriegs hat General Guisan in dem Haus seine geheimen Strategien ausgeheckt. Seit der Hochzeit von Philipp Buholzers Grossmutter mit August Busch (Besitzer der weltgrössten Brauerei „Anheuser-Busch“) im Jahr 1952, ist das Restaurant auch in den USA bekannt. So hat auch die internationale Prominenz den Weg ins Old Swiss House gefunden. Die Beweisfotos können alle im Gang richtung Toilette bestaunt werden. Bei unserem Besuch war zwar kein Präsident oder Hollywoodschauspieler vor Ort aber immerhin der SF-Sportreporter Rainer Maria Salzgeber (ja genau, der mit den unglaublich spannenden Interviewfragen und dem begeisterten Gesichtsausdruck...).



Im Restaurant herrscht eine unglaublich heimelige Stimmung. Der Service ist zwar eher distanziert aber professionell, die wunderschöne Einrichtung bringt eine tolle Atmosphäre rein. Auch die vielen Antiquitäten welche seit bestehen des Hauses (fast 150 Jahre) gesammelt wurden und im Restaurant verteilt sind, lassen die Gäste staunen. Weinfreunde werden trotz all dem vor allem Augen für die tolle Weinkarte haben. Darauf findet man auch eine lückenlose Château Mouton Rothschild-Sammlung (ab Jahrgang 1911).



Doch nun zum Wichtigsten, die Speisekarte. Neben einem Menü findet man eine Auswahl an verschiedene Speisen. Das fängt an beim einfachen grünen Salte über Austern, Lachsrollchen bis zu feinen Suppen. Auch bei den Hauptgängen gibt es für jeden Gusto etwas. Von Fisch (Steinbutt mit Spinat und Salzkartoffeln) über Fleisch (Chateaubriand) bis zu Thai-Curry, der Chef Günther Renz beherrscht vieles und wird dafür auch schon seit Jahren mit 15 Punkten im Gault-Millau ausgezeichnet. Vor jedem Besuch nehme ich mir vor, dieses Mal einer dieser Speisen auszuprobieren, doch jedes Mal wenn ich das Restaurant betrete werde ich über den Geruchssinn umgestimmt. Denn im ganzen Restaurant liegt ein unglaublich feiner Anken (Hochdeutsch: Butter) Geschmack. Je später man das Restaurant betritt desto intensiver und feiner riecht es.

Dies liegt an der Hausspezialität **Escalope de veau** – also, Wienerschnitzel! Diese werden so lange geklopft bis sie nur noch hauchdünn und dafür um so grösser sind. Das Fleisch wird am Tisch präsentiert und auch gleich vor Ort von der Mitarbeiterin gebraten. Dazu taucht das Fleisch zuerst in Ei-Parmesan, wird paniert und anschliessend mit einem halben Mocken Anke gebraten. Dazu reicht man Butternüdeli... mmhhhh! Das Ganze schmeckt unglaublich gut und ist richtig schön knusprig. Diese Schnitzel werden 1'200 Mal im Monat zubereitet. Übrigens, das Fleisch am Nachbarstisch tat mir richtig leid, wurde es doch tatsächlich in Heinz-Ketchup ertränkt... wie kann man nur? Das Gelbe auf dem Bild ist übrigens eine Zitrone welche mit einem Netz überzogen ist damit der Zitronensaft nicht auf den Kleider landet.



Platzsparend habe ich als Vorspeise einen Nüsslisalat mit Croûtons bestellt welcher nicht ganz so knackig war wie erwartet. Als Dessert gab es ein Dattelmousse (fein) in einem zu dicken (!) Schokoladenbehälter sowie eingelegte Kumquats. Die „Mini-Orangen“ gab es auch noch als Sorbet. Letzteres schmeckte gut und erfrischend, von der eingelegten Variante (bitter) gab es ein paar Stück zu viel. Unter dem Strich ein aufwendiges aber nicht überdurchschnittliches Dessert – würde ich nicht mehr bestellen.



Fazit: Wer in Luzern ist, gerne etwas schönes essen möchte jedoch nicht 4 Stunden Zeit für ein Menü hat, sollte unbedingt hier einkehren. Die 51 Franken für das Schnitzel sind sehr gut investiert – dazu ein schönes Glas Wein, was will man mehr? Beim nächsten Besuch werde ich dann aufs Schnitzel verzichten und etwas anderes bestellen... versprochen...

Die [Homepage](#) wurde anfangs Jahr neu designet. Man findet darauf die Speisekarte, die Restaurant-Geschichte und viele schöne Bilder!