



Hotel Restaurant Krone
 Gotthardstrasse
 6484 Wassen
 Tel. 041 885 19 55
 Montag geschlossen
www.hotelkrone.ch



Einen «Boxenstopp» wert: Damian Fry und Rita-Maria Wiesli, Gastgeber in der «Krone» Wassen UR.

Göschener Gitzi, Pata Negra im Töpfli

RESTAURANT KRONE, WASSEN UR Raus ab der Autobahn, rein in die «Krone»! **DAMIAN FRY** verblüfft im Urnerland mit einer raffinierten Küche, mischt regionale und internationale Produkte, variiert mit verschiedenen Gartechniken. 14 Punkte zum Start.

NEU
 GETESTET

Der Hospentaler Damian Fry ist in der Küche (fast) allein, aber das schränkt seine Kapazität offenbar nicht ein. Schon das Amuse-Bouche ist ungewöhnlich: eine knackige Creme, Apfelschnitzchen auf Kartoffelmousse-line, elegante Tomaten-Velouté.

Dann eine Muschel, zwei Gartechniken: Die Jakobsmuschel gibts mal klassisch gebraten auf echt guten Gnocchi und neckischer «Peterli»-Espuma. Ein zweites Exemplar wird in Salzlake eingelegt und mit Zitronensaft bearbeitet; eine sanfte Art, die Muschel zu marinieren. Der nächste Gang kommt aus der Gegend: Frys gut ausgebildete Partnerin Rita-Maria Wiesli ser-

viert eine Bärlauchcreme, geschmacklich sehr ausgewogen, mit sehr exklusiver Füllung. Zum Ersten gefüllte frische Morcheln. Zum Zweiten das zarte Filet von einem Gitzi, das in Göschenen auf der Weide war. Ein spektakulärer Gang mit unspektakulären und auch nicht allzu teuren Grundprodukten – das ehrt den Chef.

Ein schwarzes Töpfchen kommt an den Tisch. Wir heben den Deckel, atmen Verführerisches ein und wünschen einen Löffel. So holen wir alles raus, was drin liegt: geduldig geschmorte, schon fast aufregend zarte «Bäggli» vom Pata-Negra-Schweinchen, Rosmarinkartoffeln. Gemüsewürfelchen mit Chorizo, Schnittlauch-Quarkcreme, kräftige Tempranillo-sauce. Wenn schon Schwein, dann richtig! Wir

verzichteten auf das im Menü vorgesehene australische Rindsentrecôte und widmeten uns dem Spanferkel, das Metzger Markus Heiner im Muotatal beschafft hat. Fry kauft jeweils das ganze Tierchen, serviert mal den Hals, mal das Filet, mal den Schlegel – und verarbeitet die Laffe zu einem wunderbaren Voressen. Birnenkonfit und Williamsjus zum Ferkel sind Geschmackssache; unbestritten ist die Qualität der hausgemachten Taglierini und der liebevoll-präzise zubereiteten Frühlingsgemüse. Einen Pâtissier gibts in der «Krone» nicht, wohl aber prima Desserts: ein Rhabarberparfait im Baumkuchen etwa, mit Erdbeeren und schwarzem Pfeffer. Der Preis fürs fünfgängige Feuerwerk? 101 Franken. Sehr anständig kalkuliert. ●