



Gault&Millau

gaultmillau.ch

«GÜTSCH BY MARKUS NEFF», ANDERMATT UR

Der Beste der Berge

Geht Fine Dining auf 2344 Metern über Meer? «Geht», sagt **Markus Neff** vom «Gütsch» ob Andermatt, «wir sind ein Restaurant, keine Berghütte.» GaultMillaus «Koch des Jahres 2007» will auch auf dem Gipfel auf den Gipfel.

In der Höchstsaison klappt Markus Neff schon mal das Campingbett auf und pennt auf dem Berg. «Um 4.30 Uhr stehe ich wieder in der Küche und kann ungestört vorbereiten, was es braucht für einen erfolgreichen Tag.» Der Chef backt Brot, Brötchen und Törtchen (Aprikose!) selbst, rollt den Pastateig aus, setzt seine berühmten Saucen an: «Wir betreiben den gleichen Aufwand wie ein Gourmet-Restaurant unten im Tal. Uns allen macht das riesig Spass.» «Uns», das sind seine Kumpel Maren Müller und David Gruss, die ihn vor Jahren bereits im «Fletschhorn» in Saas-Fee in die Top-Liga begleitet haben.

Ortstermin auf dem «Gütsch»: Tatar mit Wachtelei-Eigelb, Mini-Gazpacho und marinierte Felchen aus dem Zugersee zur Begrüssung. Der erste Hammergang: eine Consommé double, geschärft mit Ingwer und Chili, drin ein paar Jumbos aus der Rheinfelder Swiss Shrimps Farm, mal knackig gebraten, mal verpackt in ein elegant geformtes Dim Sum. «Heartwarming», verspricht die Karte, und das trifft es ziemlich genau. Es muss

nicht immer Dim Sum sein, Ravoli geht auch. Markus Neff hat da eine traditionelle, aber hervorragend umgesetzte Variante auf Lager: Brasato im dünnen Teig, Brasato in der tollen Sauce. Das Geheimnis lüftet er gerne: Rindskopfbäcken werden verarbeitet, und eine Überdosis vom erstklassigen australischen Trüffel gibt es dazu.

Hauptgänge? Das Bisonfilet ist der Renner, die geschmorten Luzerner Bierschweinsbäggli machen neugierig, das pochierte (!) Kalbsfilet mit Dijon-Senfsauce passt prima auf die Sommerkarte. Markus Neff hat in Andermatt bereits einen Fanclub mit eigener Whatsapp-Gruppe. Diese Stammgäste buchen früh die schönsten Tische, bestellen freudig ihre «Specials»: Kalbskopf, Leberli, Nierli – oder eine saftige Poularde im Salz. Weinentdeckung? Ein Walliser Malbec, von Catherine und Meinrad Gaillard. Nächstes Projekt: Vollmond-Party, Spanferkel vom Grill.

Gütsch by Markus Neff, Bergstation Gütsch-Express, 6490 Andermatt, Tel. 058 200 69 07, www.guetsch.com



Schweizer Illustrierte
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 127'027
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 75
Fläche: 54'396 mm²

Auftrag: 1094692
Themen-Nr.: 276.022

Referenz: 81215061
Ausschnitt Seite: 2/2



neu getestet.

Fine Dining auf Urner Gipfeln:
Markus Neff (M.) und seine Kumpel
David Gruss und Maren Müller
im «Gütsch» ob Andermatt.

