

**OCHSEN**

Flecken 32

neu

041 280 12 72



www.ochsen-rothenburg.ch



info@ochsen-rothenburg.ch



René Adler und Marco Graf

*Geschlossen: Samstagmittag, Sonntag, Montag (Oktober bis Januar Sonntagabend ab 17 Uhr geöffnet), drei**Wochen ab Mitte Juli bis Anfang August***M** 18.50/28.– / **L** 30.–/45.– / **D** 65.– / **à la carte** 35.50/72.–**H** 3 Zimmer, DZ ab 120.–

Der «Ochsen» liegt vis-à-vis vom «Bären». Einer der Chefs heisst Adler. Und am liebsten schießt er Wildsau. Ein Ausflug ins Tierreich? Eher ein Abstecher zu einer neuen Gourmetadresse im Luzernischen. Rothenburg rückt vor auf die «GaultMillau»-Landkarte und dies dank Marco Graf und René Adler, die den «Ochsen» mitten im «Flecken» umgebaut und übernommen haben.

Das Amuse-bouche macht Spass: «Wildsau-Schinken, vom Chef im Elsass geschossen». Und die Vorspeisen sind so richtig gut. Etwa das gewaltige Markbein vom Rind, das mit Fleur de sel und Thymian serviert wird. Oder der perfekt zubereitete, erfrischend kühle Jambon persillé vom Rothenburger Schweinchen (mit Senf-Crème-fraîche und einem munteren Salat). Empfehlenswert ist auch die Kartoffelcremesuppe mit Dijon-Senf, einem kleinen Tatar von gebeizter Lachsforelle und dekorativem Milchschaum. Hier zeichnet sich allerdings ab, was im «Ochsen» immer wieder auffällt: Die Portionen sind riesig; wer nicht auf dem Bau arbeitet, ist überfordert. Wetten, dass die Kartoffelcreme in einer kleineren Tasse besser schmecken würde, weil die Senfkörner so auch genauer dosiert wären?

Die Hauptgänge sind gut, aber längst nicht mehr so verblüffend wie die Vor-

speisen. Wir orderten den ziemlich pikanten Mini-Hackbraten an einer Sherry-Rahmsauce. Und wir kämpften an gegen eine XXL-Portion vom Entrecôte double, begleitet von einem beeindruckenden Ochsenschwanzragout. Im Kartoffelstock steckten noch Steinpilze. Gut gemeint – aber bei einem von Marco Grafs Lehrmeistern, «Koch des Jahres» Franz Wiget («Adelboden», Steinen SZ), ist diese klassische Beilage geschmeidiger.

Im Herbst sind die Tische im «Ochsen» besonders begehrt: Jagdsaison! Das Wildbret kommt aus eigenen Revieren (Rothenburg-Ost, Elsass). Sehr freundliche Preise.