

## Zu Tisch

### Janns Geschoss

Von Julian Schütt

Das Mittagsmahl im Landgasthof «Adler» in Ried-Muotathal ist perfekt.

Wilhelm Tell für die Gastronomie: Ich speise gleich unter einem Bild des erlegten Gessler, der sinken will, aber zuvor noch sagen muss: «Das ist Tells Geschoss.» Und Tell erwidert ihm auf der Höhe des Felsens: «Frei sind die Hütten, sicher ist die Unschuld / Vor dir, du wirst dem Lande nicht mehr schaden.» Ich bin mit dem Postauto durch eine recht hohle Gasse ins sonnige Muotatal gelangt und sitze in einem der grossartigsten Landgasthöfe der Schweiz, dem «Adler» in Ried, als eine Dame auf mich zustürzt. Sie hat den Testesser der Weltwoche enttarnt und durchbohrt ihn mit ihrer Kritik. Für sie bin ich offensichtlich ein neuer Gessler, der dem Land schadet und vor dem die Unschuld nicht mehr sicher ist. Denn dauernd würde ich ausplaudern, was die Leute an den Tischen reden. Die Dame als echte Feinschmeckerin interessiert das aber, wie sie sagt, nicht im Geringsten. Drum lese sie jeweils nur die ersten zwei, drei Zeilen meiner Kolumne (immerhin!).



Grossartiger Landgasthof: Dani und Paula Jann-Annen im «Adler». (Bild: Helmut Wachter)

Die Gastgeber Dani und Paula Jann-Annen sind hinterher ganz überrascht, dass nicht nur sie stets auf Kritik gefasst sein müssen, sondern dass diese für einmal selbst einen Kritiker trifft. Nach einem so perfekten Mittagsmahl fällt das Einstecken allerdings leicht.

Durch eine hohle Gasse der Entbehungen wiederum müssen momentan Köche gehen, die ihre Produkte nicht einfach aus aller Welt einfliegen, sondern die wie Dani Jann konsequent die eigene Region würdigen. Während Gitzi oder Bärlauch in wenigen Wochen wieder zu haben sind, tauchen die berühmten Forellen aus der Muota erst im April auf der Speisekarte auf. So geniesse ich Ravioli, gefüllt mit dezenter Alpkäse, an Rieslingsauce. Und eine unvergessliche Kalbs-Hommage: zuerst zarteste Leberli mit Salat. Im Hauptgang dann ein vorzügliches Filetstück mit unnachahmlichem Rotschimmer. Ebenso gaumenerweichend der Abschluss: eine Schokoladenvariation mit Blutorangen. Dann folgt noch ein besonderes Geschoss: All die Köstlichkeiten kosten nur gut fünfzig Franken. Knapp anderthalb Stunden vom Muotatal entfernt, in Zürich, zahlt man allein schon für ein Hauptgericht so viel.

Landgasthof Adler: Hauptstrasse,  
6436 Ried-Muotathal SZ, Tel. 041 830 11 37.

[www.adler-muotathal.ch](http://www.adler-muotathal.ch)

Sonntag und Montag geschlossen