

Vom zarten Innereien-Gulasch bis zum knusprigen Schweinsbauch

Windisch: «Metzgete mal anders im Restaurant Waage – Spezial-Abende vom 9. und 10. September bieten saumässig Kreatives



Tüftelten im schönen Waage-Garten an raffinierten Schweinereien: Samira Szczepanski, Manuel Santos (Mitte) und Roger Hiltwein.

(A. R.) – «Weil wir sonst kein Schweinefleisch auf der Karte haben, dachten wir uns: Jetzt ist es höchste Zeit für reine Säuli-Abende», freut sich Samira Szczepanski auf den «Metzgete mal anders»-Event. Was ist denn das Spezielle daran? «Nun, es gibt zum Beispiel keine Blut- und Leberwürste – dafür viele ausgekochte Schweinereien «from nose to tail», schmunzelt Roger Hiltwein.

«Es gelangt eines der glücklichen Freilandschweine vom Scherzer Bronnehof auf den Teller – und für die Gerichte wird wirklich das ganze Säuli verarbeitet», möchte das neue Pächterpaar doppelt unterstrichen haben.

Besonderes und Klassisches

Exemplarisch dafür steht bereits das Amuse bouche, das sogenannte «Schnörkli zum Schwänzli-Allerlei»: Da würden laut Koch Manuel Santos, der zusammen mit Kollege Andreas Rupp als Menu-Créateur wirkte, unter anderem Nase und Öhrli mit Zwiebeln, Basilikum und marinierten Oliven an einer feinen Vinaigrette serviert. Neben dem zarten Innereien-Gulasch, gereicht in einem kleinen Probier-Schüsseli, findet sich als weitere Vorspeise ein währschafter Schwarzenmagen auf der Karte. Bei den Hauptgängen springt einem der erwähnte Schweinsbauch aus dem Ofen, aufgetischt mit pikanter Harissa-Sauce und Kartoffelstock, sowie das steirische Wurzelfleisch – mit Peterlikartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich – ins Auge.

Weniger speziell, aber dennoch speziell köstlich sind etwa die Haxe, die gebratenen Medaillons, das Steak mit Kräuterbutter und Pommes, das «Würstli-Trio» (ein Brat, Rauch- und Bronnehof-Würstli) oder das am Tisch tranchierte Schweinskarree ab zwei Personen.

Bald auch am Sonntagabend offen

Was den Dessert anbelangt, verlässt man sich auf die bewährten Renner, nämlich auf den Kaiserschmarrn oder den Palatschinken. Womit auch angedeutet wäre, dass die österreichischen Spezialitäten, die Samira Szczepanski und Roger Hiltwein seit Juni in der Waage anbieten, sich grösster Beliebtheit erfreuen.

«Wir wurden völlig überrannt – und sind, gerade angesichts der aktuellen Umstände, sehr dankbar dafür», meinen sie unisono. Geschätzt werde nicht zuletzt auch, dass man die Abstände, nämlich 1,80 Meter von Stuhl zu Stuhl, nach wie vor garantiere. Der fulminante Start übrigens hat erste Konsequenzen: Nach den Herbstferien hat die Waage zusätzlich am Sonntagabend offen.

«Metzgete mal anders» an den Abenden vom Mi 9. und Do 10. September

«S'hät solangs hät» – Platzzahl beschränkt. Res. unter 056 450 11 11 / info@gasthaus-zur-waage.ch



«Die Freilandsäuli vom Scherzer Bronnehof haben doch echt Schwein gehabt», lacht Roger Hiltwein mit Blick auf jene glückliche Freiland-Sau (Bild), die er für das grosse Event-Plakat vor der Waage fotografiert hat.