



Post Hotel Weggis POHO

Seestrasse 8

6353 Weggis

Tel. 041 - 392 25 25

Täglich geöffnet

Alle Kreditkarten ausser Diners

EC-Direct & Postcard

www.poho.ch



Trendy, funky! Direktor Philipp Musshafen und Küchenchef Markus Milz haben mit dem «POHO» in Weggis Erfolg.

Funky Thérèse und dreimal Kaninchen

Post Hotel Weggis POHO, Weggis LU Die Gäste gehören zur Generation Facebook, die Küche ist funky und echt gut: Chef **Markus Milz** punktet mit kühnen Kombinationen.

Die Lage ist idyllisch: Weiss aufgedeckte Tische unter alten Kastanien direkt am See, Sonnenuntergang, Kerzenlicht. Das Angebot ist frech: «Funky Kitchen» heisst die Ansage. Also sind wir gespannt, was Funky Thérèse, unsere freundliche Bedienung, aufträgt. Erst «Yin & Yang», einen coolen Drink mit Wodka, Coco, Erdbeeren und Passionsfrucht.

Dann ein erfrischendes Amuse-Bouche: Lachs-Tatar mit Orangen-Hüttenkäse und knackige Crevetten. Schwach war nur der zähe Toast darunter; wer den schneiden will, braucht ein Beil.

Eleganter die wunderschöne Vorspeise: «Spargel – Wachtel – Bison» ver-

spricht die Karte, und das geht so: Bisonfleisch wird zu hauchdünnem Carpaccio aufgeschnitten (perfekte Temperatur, gut gewürzt). Dazu wird eine sanft gebratene Wachtelbrust serviert. Die Spargeln gibts als Salat in einem kleinen Einmachglas. Das mag funky sein, praktisch ist es nicht.

Originell der Hauptgang: «The Best of Rabbit»-Rückenfilet, im Schinken verpackt, Kotelett, geschmorte Keule. Die feine Sauce dazu («White Russian») gibts aus der Plastik-Pipette oder aus der Sauciere.

Das «POHO» ist eine kulinarische Wundertüte. Eine Thai-Karte («The Asian Way of Life») liegt auch auf dem Tisch. Sie lässt sich sehen: Thai-Suppe

mit Gambas, Pilzen, Lemongrass und Kaffir. Rotes Curry mit Kokos, Poulet und Thai-Basilikum, mit Sorgfalt zubereitet und in einem riesigen Teller serviert. Und wer sucht, findet im Trendhotel gar noch ein Wäggiser Stübli. Da gibts «Bärner Röschi» (Raclettekäse, zwei Spiegeleier), «Buure-Röschi» (Speck, Raclettekäse, zwei Spiegeleier) und Kalbs-Cordon-bleu mit Nudeln. Funky ist hier nur noch die Schreibweise: Gordon blö.

Das «POHO» (Spa, Wakeboard) gehört zum Park-Hotel-Weggis-Imperium. Entsprechend vielversprechend ist die Weinkarte. Wir empfehlen den Château Faugères der Besitzerfamilie Denz. ●

20/20 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wogweisende, überragende Küchenleistung 🍷 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen