

Luzerner Zeitung

abo+ «STANSERHOF»

Das erste Stanser Pop-up-Restaurant setzt auf Innovation und Bioprodukte vom Familienbetrieb

«Rütlihaus im Stanserhof» heisst das Restaurant, das am Freitag im Boutique-Hotel Stanserhof seine Türen öffnen wird. Dahinter stehen die Brüder Mike und Brian McCardell. In ihrem Restaurant auf Zeit darf man auf viele neue Essideen gespannt sein.

Christian Hug

09.11.2021, 15.13 Uhr

Jetzt kommentieren

abo+ **Exklusiv für Abonnenten**

Gross war die Freude letzten Juni bei Gastgeber Bruno Odermatt, als der «Stanserhof» im Nidwaldner Hauptort nach sechs Monaten Umbauzeit als Boutique-Hotel neu eröffnete. Eine der Neuerungen damals: Bruno Odermatt stellt das ehemalige Restaurant Cubasia interessierten Gastronomen als Pop-up-Restaurant zur Verfügung – also als ein Gastrobetrieb auf Zeit, wo innovative Köche und Wirtinnen frischen Wind in die hiesige Esskultur bringen können.



Die Brüder Brian (links) und Mike McCardell (rechts) vom «Rütlihaus» mit «Stanserhof»-Gastgeber Bruno Odermatt.

Bild: Christian Hug

Nun ist es bald so weit: An diesem Freitag eröffnen die Brüder Mike und Brian McCardell das erste Nidwaldner Pop-up-Restaurant: «Rütlihaus im Stanserhof» nennt es sich. Vorerst drei Monate lang wird Gerne-gut-Essern eine schöne Auswahl neuer Gerichte serviert.

Eine Chance, neue Menus auszuprobieren

Mike und Brian McCardell sind in der Gastroszene keine Unbekannten: Seit 2015 betreiben sie das Restaurant Rütlihaus auf dem Rütli und führen einen Catering-Service, mit dem sie unter anderem auch Gäste des Volkskulturfests Obwald und der Stanser Musiktage verköstigen. Die Gelegenheit, im «Stanserhof» nun ein Restaurant auf Zeit zu eröffnen, reizt die beiden Brüder. «Die Infrastruktur ist ja komplett vorhanden», sagt Mike,

«wir können neue Menus ausprobieren und unsere Karte neu definieren.»

Auf dem Rütli sei zwar vieles möglich, aber in der dortigen Küche gibt's nur vier Herdplatten. Bei bis zu 2400 Plätzen und auf dem Schweizer Nationalheiligtum müsse man eben auch Älplermagronen und Bratwurst Rösti auf der Karte führen. Im «Rütlihaus im Stanserhof» stehen ihnen nun neue Möglichkeiten offen. Zum Beispiel ein Kürbis-Cappuccino mit karamellisierten Apfelspiesschen oder geröstete Rande mit Ziegenfrischkäse und Brunnenkresse, wie ein erster Blick auf die Speisekarte verrät.

Der Stanserhof in Stans.

Bild: PD

Tagsüber wird es ein Mittagmenü und einige Schmausereien geben und am Abend eine kleine, aber feine, regelmässig wechselnde Karte mit Salat, Suppe,

Zwischen- und Hauptgängen sowie Desserts. Sonntag und Montag sind Ruhetage.

Das Fleisch kommt vom Biohof der Schwester

Zentral im Angebot vom «Rütlihaus im Stanserhof» ist das Fleisch. Nicht in seiner Menge, aber in seiner Herkunft. Brian: «Wir sind auf dem Bauernhof Vorderegg in Kerns aufgewachsen, den seit 2007 unsere Schwester Jessica führt. Sie hält dort schottische Hochlandrinder in biologischer Mutterkuhhaltung, und das ist, was wir wollen: qualitativ hochstehendes Fleisch aus Biohaltung.» Aus diesem Grund gibt es im Pop-up-Restaurant ausschliesslich Fleisch von der Vorderegg, und das unter anderem auch in Form einer Bratwurst, die zu hundert Prozent aus Kuhfleisch und -fett besteht. Der Freitag ist sogar jeweils ausschliesslich Burger-Tag. Diese sind, wie alles andere in der marktfrischen Küche, selbst gemacht.

Die Sache mit den Hochlandrindern war für «Stanserhof»-Besitzer Bruno Odermatt denn auch der Grund, warum er den McCardell-Brüdern als erste Pop-up-Wirte den Zuschlag gab:

«Tierwohl und einheimisch vom eigenen Hof, das passt perfekt zur Ausrichtung des <Stanserhof> nach Traditionen.»

Chef in der Küche ist Sandro Corrà. Er hat seine Spuren abverdient unter anderem im Grand Hotel Schöneegg in Zermatt und in der «Hermitage» in Luzern. Da lassen wir uns gerne überraschen.

0 Kommentare

Alle Kommentare anzeigen

Mehr zum Thema:

[Stans](#) [Fleisch](#) [Hotel](#) [Restaurants](#) [Rütli](#)

STANS

Boutiquehotel Stanserhof feiert Neueröffnung

03.09.2021

INTERVIEW

Bruno Odermatt will «innovativen Gastronomen eine Plattform bieten»: Im Stanserhof wird es bald ein Pop-up-Restaurant geben

Christian Hug · 16.06.2021

Für Sie empfohlen

Weitere Artikel >

LUZERNER TROTTOIR **REPORTAGE** BILDER SPORT-NEWS PANI

So wild feierte die Schweiz den 200. Geburtstag **Die Schokolade hat einen Sinn** **236**