Restaurant Cervo, Zermatt VS

Cervo – der Name spricht für sich

Das Hirschgeweih ist im «Cervo» allgegenwärtig. Im Logo des Zermatter Hotels, an der Hauswand, in den beiden Restaurants Puro und Ferdinand und auch als imposante Geweihsammlung an der Decke über der Bar.

Text: Elsbeth Hobmeier
Fotos: Tim X. Fischer

Küchenchef Markus Kössler – ein Meister seines Fachs

Das Cervo Mountain Boutique Resort, etwas erhöht über dem Dorf Zermatt gelegen – und direkt an der Skiabfahrt von der Sunnegga – ist ein besonderes Hotel: Sechs «Wohnchalets» gruppieren sich um das Empfangsgebäude mit dem Restaurant Puro und das angrenzende Haus, wo das zweite hauseigene Lokal «Ferdinand» in moderner Architektur bewährte Schweizer Gerichte wie Fondue, Raclette und Grillspezialitäten anbietet. Man kann, aber muss keineswegs in den exklusiv gestalteten Suiten residieren, wenn man die legendäre, junge und unkomplizierte Cervo-Atmosphäre auf sich wirken lassen will. Die riesige Sonnenterrasse ist sommers wie winters ein beliebter Einkehrort für Jung und Alt, wo in der Skisaison jeden Abend bei Musik der letzte Einkehrschwung gefeiert wird. Und im Restaurant Puro werden alpin inspirierte Gerichte mit leichtem norditalienischem Einschlag serviert. Bis in den Dezember hinein liegt hier eine reichhaltige Wildkarte auf. «Besonders begehrt sind unsere lang geschmorten Wildschweinbäggli, begleitet von den

klassischen Wildbeilagen wie Rotkraut, Spätzli, Maroni, Birnen und Preiselbeeren», sagt Küchenchef Markus Kössler. Aber auch Hirsch, Reh und vor allem Gams sind Aushängeschilder des Hauses. «Wir verwenden nur frisches Wild aus der Schweiz oder den benachbarten Ländern», bekräftigt Daniel F. Lauber, «Cervo»-Inhaber, Hotelier und Jäger, «am liebsten natürlich einheimisches Wild aus dem Wallis.» Schon als Kind durfte er seinen Vater auf der Jagd begleiten, seit bald 20 Jahren hat er selber den Jagdschein. Zurzeit kann der inzwischen 80-jährige Vater Daniel Lauber, ehemaliger Bürgermeister von Zermatt, einiges mehr Zeit als sein vielbeschäftigter Sohn in seine Passion investieren – der junge Hotelier hat dem Cervo-Komplex soeben ein neues Appartement-Hotel namens Overlook angegliedert, das am 1. Dezember eröffnet wird. Gejagt wird vor allem Gams auf der Täschalp oberhalb von Zermatt – wobei Sohn Daniel F. Lauber sich aus Zeitgründen auf das beschränkt, was er selber privat oder im Restaurant verwerten kann.

Das übrige Jahr hindurch ist Wild kein grosses Thema im «Cervo», trotz des Signets mit dem Hirschgeweih und der echten Geweihe, welche einige der Räume schmücken. «Einzig die Wildsauwurst, eine Art grobe Streichwurst, machen wir in jeder Saison, weil sie so beliebt ist auf unseren Apéroplatten und auch auf dem Frühstücksbuffet», sagt der aus Österreich stammende Küchenchef Markus Kössler, der seit drei Jahren für die Küche im «Puro» wie auch im «Ferdinand» verantwortlich ist. Seine Karte richtet er immer nach dem saisonalen Angebot, nie fehlen darf aber sein Lieblingsgericht, ein hausgemachter, offener, mit Ricotta gefüllter Raviolo mit flüssigem Eigelb darauf und einer saisonal wechselnden Butter. Die Palette reicht von Salbei-, über Kräuter- bis Trüffelbutter. Von Mitte Oktober bis Mitte November bleibt das Cervo geschlossen, dann startet das Team aufgestellt und motiviert in die Wintersaison.

Cervo Mountain Boutique Resort
Riedweg 156, 3920 Zermatt
Tel. 027 968 12 12 , www.cervo.ch
täglich offen **ab 17. 11. 2017**

Wildschweinbäggli mit Verjus und Chasselastrauben

Rezept von Markus Kössler

1 kg	Wildschweinbacken
2 EL	Sonnenblumenöl
200 g	Zwiebeln
100 g	Karotten
100 g	Knollensellerie
1	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
1 dl	Rotwein
200 g	Verjus
2 l	Wildfond
2	Lorbeerblätter
10	Wacholderbeeren
10	Pfefferkörner
50 g	Thymian

Wildschweinbäggli von den Sehnen befreien, mit Salz würzen und in Sonnenblumenöl in einem Topf anbraten.

Fleisch herausnehmen. Das in Würfel geschnittene Gemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauch) anrösten, Tomatenmark mitrösten. Mit Rotwein und Verjus ablöschen, die Flüssigkeit auf 1/4 reduzieren. Fleisch zugeben, mit Wildfond auffüllen, alles zum Sieden bringen.

Thymian, Lorbeer, Pfeffer, Wacholder in ein Teesieb oder Säcklein packen und beigeben. Zugedeckt rund 2 Stunden bei mittlerer Hitze leicht köchelnd ziehen lassen. Fleisch herausnehmen, die Sauce passieren und auf gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch in der fertigen Sauce nochmals erhitzen.

100 g	Chasselastrauben
1 dl	Amigne de Vétroz
10 g	Rohrzucker
1	Thymianzweig
2	Pfefferkörner
1	Wacholderbeere

Zucker in einer Sauteuse karamellisieren, mit dem Süsswein ablöschen, Thymian, Pfeffer und Wacholder beigeben, halbierte entkernte Traubenbeeren zufügen und einreduzieren lassen.

Fleisch mit Sauce übergiessen, Trauben daneben anrichten. Dazu passt eine Polenta.