

Gault Millau 2012:

Wir schreiben das zweite Jahr der Gourmetstube Sonnalp. Wie sieht es nach dem ersten Enthusiasmus der Gastgeber in dieser für Gourmetrestaurants nicht einfachen Zeit aus? Hier kann nur ein Lob ausgesprochen werden: Jedes einzelne Gericht kam wunderbar leicht, präzise und treffsicher hinsichtlich Aromen und Kreation auf den Tisch, was wir Küchenchef Martin Köhl nicht hoch genug anrechnen können. Der Gâteau von Steinpilzen mit in Pinienöl pochiertem Rehrückenfilet, Eierschwammerln und Blattpetersilie-Sechuanpfefferemulsion war etwa so ein Gericht voller Einfälle und Harmonie. Die ganze Kraft der Sonne schmeckte man hingegen in den mit Stracchino (italienischer Weichkäse) gefüllten Ravioli mit süßen Datteri-Tomaten und Thai Basilikum. Klare Aromen und bekömmliche Leichtigkeit auch im Hauptgang: das Filet vom heimischen Rind mit Lardo und die geschmorte Wade waren butterweich, die Apfel-Balsamico-Sauce, der confierte Chicorée und das Kartoffel-Nussbutter-Püree ausgewogene Begleiter. Selbstverständlich fehlt auch nicht eine umfassende Auswahl bester regionaler und internationaler Tropfen mit klangvollen Namen, die kenntnisreich empfohlen werden und auch gut bezahlbar sind.