

## KURHAUS OHMSTAL



Der Koch im Kurhaus Ohmstal fällt auf. Er ist nämlich der einzige Mann in einem sympathischen Team von lauter Frauen, angeführt von Gastgeberin Uschi Metz. Das ist jedoch nicht weiter schlimm, denn das, was er in seiner Küche zubereitet und brutzelt, lässt sich sehen. Und erfreut

die Gäste, insbesondere auch Fleischfreunde. Zum Beispiel dann, wenn das Kurhaus-Pfännli-Spezial aufgetischt wird. Das geschieht immer donnerstags und soll, so heisst es, sehr beliebt sein.

Das Kurhaus-Pfännli-Spezial funktioniert so: Fleischliebhaber erhalten ein Dreierlei vom Fleisch im Pfännchen direkt an den Tisch serviert. Feine Stücke von Rind, Pferd und Lamm. Diese brät der Hahn im Korb, pardon, der Koch im Haus allerdings nur ganz kurz an. Den Rest übernehmen nun die Gäste: Sie stellen das Pfännchen mit dem Fleisch aufs Tisch-Réchaud und bräteln das Bratgut solange weiter, bis es den gewünschten Garpunkt erreicht. Zu dieser Spezialität werden Krokette und Saisongemüse gereicht.

Das Kurhaus Ohmstal hat eine über 100jährige Geschichte. Seit Anfang 2011 begrüsst Uschi Metz hier ihre Gäste und zelebriert die Tradition: «Ich habe dem Kurhaus mit seiner urchigen, herzlichen Einrichtung ein neues Gesicht gegeben. Jeder Raum ist mit alten, fast vergessenen Gegenständen geschmückt.» Das Kurhaus Ohmstal ist ein Erlebnisort. An allen Ecken und Enden überrascht ein hübsches Detail. Die holzverkleidete Gaststube strahlt eine gemütliche Behaglichkeit aus, eingebettet in ein lauschiges Fleckchen Natur.

### Kurhaus Ohmstal

6143 Ohmstal  
+41 41 980 61 30  
kurhaus-ohmstal.ch

Best Product: Kurhaus-Pfännli



CLASSIC