



Casa Tödi, Trun

AUSGELÖFFELT

Das prächtige Patrizierhaus an der Hauptstrasse durch Trun fällt auf. Dasselbe gilt für den Mann am Herd in der «Casa Tödi»: Manuel Reichenbach vermählt auf hohem Niveau regionale und internationale Küche. Von Jano Felice Pajarola

Das Ambiente ist durchaus behäbig. Eine Stube aus dem Jahr 1704, ein Buffet von 1712, ein Specksteinofen von 1755. Der allerdings mit Wappen der Familie de Caprez – und französischer Lilie, ein Zeichen von Weltläufigkeit in diesem altherwürdigen Gebäude in Trun. Marschall und Major in Frankreichs Diensten waren sie zu Lebzeiten, Herkules und Simon de Caprez. Und wie sich die «Casa Tödi» heute dem Auge präsentiert, geht auf ihre Bauherrentätigkeit zu Beginn des 18. Jahrhunderts zurück, auf ihren Umbau des bald 500 Jahre alten Hauses, das später noch als Hotel und Relaisstation der Pferdepost über den Oberalp- und Lukmanierpass diente. Hotel und Restaurant ist es bis in unsere Tage geblieben.

Köstlichkeiten aus der «Casa Tödi»: Wolfsbarsch-Filet mit Tomatenkruste und Artischocken-Barigoule; «Il Marenghin» mit Beeren, Crème Anglaise und Champagnerschäum.

Prägende Zeit in London

Umgeben von so viel Historie hat es ein junger Mann seit 2003 geschafft, auf kulinarische Art in der «Casa Tödi» jene Weltläufigkeit zu etablieren, die in der Lilie längst aufscheint: Manuel Reichenbach, Koch, Geschäfts-

führer und Spross jener Familie, die das Herrschaftshaus 1925 erworben hat. Mutter Ursulina und Vater Reto – sie haben die Herberge ab 1973 zuerst renoviert und dann jahrzehntelang geführt – helfen noch heute mit, ein richtiger Familienbetrieb.

Unterhält man sich mit Manuel Reichenbach über die Kochkunst, steckt man schnell mitten in der schönsten Küchenphilosophie – und es ist kein blosses Gerede, der 33-Jährige meint es sehr ernst, wenn er von Kreativität, Liebe, Ehrlichkeit oder Sensibilität spricht. Bei Roland Pierroz, Beat Bolliger und Anton Mosimann hat er sich seine Sporen verdient, bei Gordon Ramsay in London auch – diese Zeit hat ihn besonders geprägt. «Leidenschaft, das Hinarbeiten auf ein Ziel, kompromisslos, dazu die pulsierende Stadt, das hat seine Spuren bis heute hinterlassen», meint Reichenbach.

«30 Jahre lang nur Capuns und Maluns servieren» – nein, das ist nicht, was Reichenbach will. «Wir haben so wunderbare Grundprodukte hier bei



uns, Käse, Pilze, Fleisch, Wild, daraus kann man etwas entwickeln, Neues machen.» Und das tut er denn auch in seiner Küche, möglichst mit regionalen und saisonalen Zutaten, gerne auch aus dem eigenen grossen Kräuter- und Gemüsegarten. Den passenden Wein zu Reichenbachs Inventoren findet man auf der bestens sortierten Weinkarte – über 70 Tropfen aus aller Welt stehen zur Wahl.

Tradition trifft auf Moderne

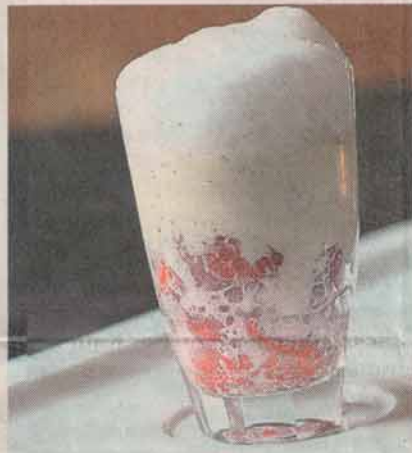
Aussergewöhnliche Kreationen sind es, die charmant aufgetischt werden in der «Casa Tödi», eine Mariage von surselvischer Tradition und internationaler Moderne. Zur Ceviche mit Jakobsmuscheln und Avocado gesellt sich Bündner Rohschinken; gebratene Steinpilze und ein Wachtelei vermählen sich mit dem Thunfisch-Carpaccio; das Spanferkel begleiten pochierte Rotweibirnen, Kartoffelpüree und Zwiebel-Confit; Crème

Anglaise und Champagnerschäum treffen auf einheimische Beeren.

Immer auch Tagesempfehlungen

Solcherlei hat natürlich, dem Niveau der Küche gemäss, seinen Preis. Wer günstiger essen will, kommt dennoch nicht zu kurz: Neben der Speisekarte gibt es Tagesempfehlungen, aus denen man sich sein Menü zusammenstellen kann, mit Hauptspeisen beispielsweise von 15 bis 25 Franken, an einer Durchgangsstrasse fast Pflicht. Seinen Grundsätzen bleibt Reichenbach dabei stets treu: Eine regionale Küche pflegen – aber nicht durch Abgrenzung, sondern durch eine Annäherung an andere kulinarische Kulturen.

Geschäftsführer und Koch Manuel Reichenbach bringt in der «Casa Tödi» Weltoffenheit und surselvische Tradition kulinarisch unter einen Hut.



Hotel-Restaurant «Casa Tödi»,
Via principala 106, 7166 Trun;
Telefon 081 943 11 21;
casa-toedi@casa-toedi.ch. Von 1. Juli bis
30. September durchgehend geöffnet.