

**TROPENHAUS WOLHUSEN****Restaurant Mahoi**

Hiltenberg




+41 41 925 77 99

Pius Marti, Andreas Halter

info@tropenhaus-wolhusen.ch

[www.tropenhaus-wolhusen.ch](http://www.tropenhaus-wolhusen.ch)

 Montag, Dienstag, 21. bis 25. Dezember, 18. Juli bis 7. August

M 27.-/35.- • D 69.-/82.- • à la carte 40.-/71.-

Man muss nicht auf einen anderen Kontinent fliegen, um in den Tropen zu landen. Ein Besuch im «Mahoi», im Restaurant des Tropenhauses Wolhusen, tut es ebenfalls. Hier isst man auch im tiefen Winter im Hemd unter Palmen. Im riesigen Glashaushaus wachsen Bananen, Papaya und Chili und werden Barsche gezüchtet. Der zuvorkommende Service dagegen ist gutschweizerisch organisiert, die Crew um Küchenchef Andreas Halter präsentiert grosszügige und effektvolle Kreationen. Mittags gibt's raffinierte Menüs, abends werden die kulinarischen Ambitionen noch höher geschraubt – etwa bei einem Fünfgänger mit Weinbegleitung für moderate 126 Franken.

Wir setzten auf die Karte. Der Kaffee-Lachs wurde auf einer Schieferplatte virtuos mit Jakobsmuschel, Spargeln, Fenchel und Wasabi arrangiert, ein Kichererbsensalat harmonierte wunderbar mit den Aromen des im Haus geräucherten Buntbarschs. Der rassige Gazpacho war unkonventionell mit Passionsfrucht verfeinert, das Entrecote vom Napf kam mit Süsskartoffeln und kleinem Gemüse daher; für eine asiatische Note sorgte der Soja-Ingwer-Jus. Koriander verlieh der Quesadilla mit Rind, Tomaten, Avocado und Käse Frische, die gebratene Pouletbrust mit Panang-Curry-Sauce putzten wir schon fast unanständig schnell weg.

Fein schmeckten die Desserts, eine Zitronengras-Panna-cotta in perfekter Konsistenz und ein Cheesecake, der eine glatte 6 verdiente. Wir belohnen das gelungene exotische Konzept mit einem zusätzlichen einheimischen Punkt.