

**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

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

Die 15 Minuten zu Fuss ins Tropenhaus lohnen sich, auch wenn man warmgelaufen im Glashaus zusätzlich mit tropischen 25 Grad konfrontiert wird. Und mit Andreas Halter steht hier ein Chef am Herd, der einem mit seinen Gerichten auch noch das Herz wärmt.

Für Ferien-Feeling unter Palmen sorgte schon der Apéro, frischer Guavensaft mit Prosecco. Auch das Amuse-bouche liess exotische Gefühle aufkommen: eine Wasabi-Meringue auf Kräuterfrischkäse mit Kaffirlimettenperlen. Lob verdiente die Suppen-Trilogie: ein aromatischer Mix aus erstens Mais mit Kaffee, zweitens Fenchel, Wasabi plus Tobiko, und drittens grüner Papaya und Kokos. Ein filigranes Vergnügen war die süss-saure Ente, in dünne Scheiben geschnitten und zu Röschen gerollt, mit Wasabi-Mousse, scharfen Radieschen und Papayapüree. Sehr gekonnt dann die Tom-Yam-Riesencrevetten an Spargeln, Erbsen, Zitronengras und Hummerglace. Ganz der regionalen Küche verpflichtet war dagegen das Rindsentrecote vom Holzkohlegrill, serviert mit zweierlei Blumenkohl – zum einen als mit Ingwer verfeinerte Mousseline und zum anderen als mit Semmelbrösel panierte Rosen. Fein schmeckte der Buntbarsch mit kräftigem Ingwerrisotto, Tobiko und Gemüsejus. Und fein war der Teller «Safari» mit sechs Spezialitäten quer durch Afrika: Lammrückenragout, Wasserspinat mit Erdnüssen, marokkanisches Ratatouille, Rind, Huhn plus Maniok und Kochbanane.

Satt und hochzufrieden liessen wir die Käse von Jumi und die prächtigen Glaces aussen vor. Auf der Weinkarte stehen haus-eigene Tropfen von Coop, der Service ist sehr freundlich, die Preise sind moderat.