



**Salz & Pfeffer**

## Inmitten von Aargauer Burgen

*Von Andreas Honegger*

**G**ewissermassen im Fadenkreuz der wichtigen Aargauer Burgen – nämlich Schloss Lenzburg, Wildeggen und Habsburg – liegt Brunegg, dessen Schloss uns durch den

Historiker Jean Rudolf von Salis und den traurigen Abgang Hermann Burgers von der Literaturszene der Schweiz bekannt ist. In der Gemeinde zu Füssen des Burghügels liegt der Landgasthof «Zu den drei Sternen», ein einladendes Romantikhôtel, das offensichtlich im kulinarischen Leben der Region eine bedeutende Rolle spielt. Die drei Sterne hat nicht der französische Pneumafabrikant dem Haus verliehen. Das Haus ist aber im roten Führer aufgelistet, mit dem Hinweis, dass den «Drei Sternen» eine 700-jährige Geschichte zugrunde liege.

Das beste Restaurant des Hauses nennt sich «Gourmet», und so präsentiert sich auch die Karte. Saisongemäss hatten wir prächtige Spargeln, mit einer Hollandaise, die etwas nach Béarnaise schmeckte. Ein gebratener Wolfbarsch auf grünen Spargeln war perfekt gelungen, das Kalbsgeschnetzelte mit Champignons und Schnittlauchrahm war in Ordnung (Fr. 44.-). Im Verbindungsgang zwischen den Restaurants

und Sälen war ein Gratulationsschreiben der Kochlegende Rosa Tschudi an die Wirtsleute Elisabeth und Ernst Müller aufgehängt, aber wie die gebackenen Egli (Fr. 42.50), die wir bestellt hatten, zeigten, hat die Spitzenköchin ihr Rezept für den feinen Ausbackteig leider nicht im Gasthof «Zu den drei Sternen» hinterlassen. Dem Frühling zuliebe zielten wir an den Klassikern des Hauses, etwa dem Rindsfilet, dem Perlhuhn aus dem Ofen und dem Berglamm aus Poschiavo, vorbei. Wir haben jedoch einen alten Freund wiedergetroffen, der offensichtlich wusste, was man bestellen muss, und dessen Präsenz dem Haus sicher ein gutes Zeugnis ausstellt. Wir sind sicher, dass sich die Reise ins Herz des Habsburger Aargaus lohnt.

Landgasthof zu den drei Sternen,  
Hauptstrasse 3, 5505 Brunegg, Tel. 062 887 27 27