

Black-Angus-Tatar und geräucherte Ente

Essen Franziska Sägesser an der Front und Küchenchef Ivo Berger vom «Pur» in Pfäffikon lassen sich von perfekten Rahmenbedingungen anspornen.

Ein neues Restaurant von null auf aus dem Boden zu stampfen hat auch sein Gutes. Vor allem wenn man mit so grosser Kelle anrichten kann wie hier im «Seedamm Plaza». Grosszügiger Saal, wunderschöne Aussicht auf den See und die Natur, eine einladende offene Küche, stilsichere Einrichtung und die üppig dotierte Weinbibliothek lassen das Herz höher schlagen. Die optimalen Rahmenbedingungen inspirieren offensichtlich auch Küchen- und Serviceteam; wenige Tage nach der Eröffnung agierten sie, als würden sie Jahre zusammenarbeiten.

Die Koordination war makellos, die Küche unter der Leitung des im «Quellenhof» in Bad Ragaz trainierten Ivo Berger konnte ihr Bestes geben. Dabei übt man sich in nobler Zurückhaltung.

Was hier unscheinbar Gartenkräutersuppe heisst, ist nicht etwa ein kulinarisches Mauerblümchen, sondern die Essenz eines halben Her-



Mit viel Stil: Franziska Sägesser (Leiterin Restauration) und Küchenchef Ivo Berger.

bariums. Beim Duo von der Gänseleber schwang

GAULT MILLAU

14 von 20 Punkten
Hotel Seedamm Plaza
Restaurant Pur
 8808 Pfäffikon SZ
 055 417 17 17
 Samstag erst ab
 18.30 Uhr
www.seedamm-plaza.ch

die ungemein aromatische Terrine mit Süssweingelee obenauf (die auch wirklich nach Süsswein

schmeckte). Eher auf der subtilen Seite angesiedelt war das Black-Angus-Tatar mit geräucherter Ente, Ingwer-Chili-Jam und Guacamole-Gelee. Nach den vorangegangenen Geschmacksfeuerwerken musste man da schon zweimal hinschmecken, um die Finesse würdigen zu können. Zum behutsam gegarten Steinbutt gab es so viel Trüffel wie sonst wo Salat. Alles andere als eine Alibiübung waren auch die vegetari-

schen Gerichte, etwa ein haargenau gegarter Acquarello-Risotto, wie der Steinbutt von einem Vermögen an Trüffeln überhäuft.

Weiteres Plus ist die dezente Beratung durch den Sommelier, der im Offenausschank die eine oder andere Trouvaile bietet, die auch als Flaschenwein Furore machen würde. Für die runde und fehlerlose Leistung setzen wir einstweilen hochverdiente 14 Punkten.

Zimt, der heilsame Begleiter für die Füsse

Wellness Das kostbare Gewürz Zimt hat eine Reihe an positiven Eigenschaften, diese wirken sich auch als Einlegesohle für die Schuhe günstig auf den Körper aus.

Die Liste der positiven Eigenschaften des Gewürzes Zimt ist lang. Unter anderem soll das Gewürz die Durchblutung des Körpers fördern, es soll eine antibakterielle Wirkung haben, das Nervensystem beruhigen, den Blutzuckerspiegel senken, harntreibend wirken und gegen Hämorrhoiden hel-

fen, um nur einige zu nennen.

Was sich allerdings wie aus einem Märchen aus 1000 und einer Nacht anhört, ist, dass Zimt auch als Einlegesohle in den Schuhen einige seiner positiven Eigenschaften entfaltet soll. Im Winter sind die Sohlen wärmend, im Sommer kühlend. Im Wei-



teren wirkt sich Zimt positiv auf das Immunsystem aus. Und nicht zu vergessen: Zimt verströmt einen wohlriechenden Duft, gerade bei Füßen ein angenehmer Nebeneffekt. Die wohlthuenden Zimtsohlen sind im Internet unter www.zimtsohlen-versand.ch oder www.zimt-shop.ch erhältlich.

SHORTLIST

LIFESTYLE

Luxus für die Haare



■ Trüffelans angepasst: Passend zur Saison gibts jetzt von Philip B das «Weisser Trüffel Feuchtigkeits-Shampoo». Das edle Shampoo aus weissem Trüffel, Soja, Proteinen, Vitamin B5 und Pflanzenextrakten kräftigt das Haar und versorgt es mit Feuchtigkeit. Das

Haar bekommt mehr Volumen und einen strahlenden, gesunden Glanz. Zu beziehen ist das Produkt mit dem exklusiven Aroma des Edelpilzes für etwa 90 Franken unter

www.ausliebezumduft.de

Plaudern im Internet

■ Seit Kurzem steht allen Frauen ab 45 Jahren ein Online-Portal <http://www.proage-netzwerk.de> vom Kosmetikerhersteller Dove zu Verfügung. Auf dieser Plattform können sich interessierte Frauen über die Themen ihrer Generation austauschen und informieren. Das Netzwerk läuft im Rahmen der vor einigen Monaten gestarteten «pro-age»-Kampagne von Dove.

Anzeige



Erfolg mit Weiterbildung

65 Fernkurse bringen Sie an Ihr Wunschziel! Individuell, flexibel und bei 100% Lohn!

SPRACHEN WIRTSCHAFT INFORMATIK KREATIVITÄT & PERSÖNLICHKEIT

GRATIS* Kursprogramm per SMS!

Senden Sie **KLETT11** an die Nr. **266** mit Name/Adresse
*(nur Fr. 0.30/SMS)



Klett akademie experts in new learning

044 842 16 16

klett-akademie.ch