



Der Kaiser zwischen Sissi und Franz Josef. (Bild: Marco Bordonaro / zvg)
17.03.2017, 10:55 Uhr

Kaiser Franz, Zug: Auf ein Supperl ins Rössl

Schon lange wieder einmal wollten wir ihn besuchen, den Kaiser Franz. Nicht in Österreich, sondern im früheren Hotel Rössli in Zug, wo man als Kind im oberen Stock noch Familienfeiern über sich ergehen lassen musste. Heute schreibt der Gastgeber aus der Steiermark vom Rössl, und statt Braten und Kartoffelstock werden Wiener Schnitzel und Tafelspitz serviert. Und wie man weiss, mag er Gastrokritiker gar nicht ([zentralplus berichtete](#)).

Nahrhafte, intensive Krebsuppe

Schnitzelliebhaber mögen dies verzeihen, doch die österreichische Küche hat unserer Meinung nach Spannenderes zu bieten als ein paniertes Stück Kurzgebackenes. Ich starte mit einem Flusskrebssupperl. Klingt österreichisch, erinnert in Farbe, Konsistenz und Geschmack jedoch eher an eine französische Bisque. Und als solche gefällt sie durchaus, sofern man einem intensiven Krustentiergeschmack zuspricht. Serviert wurde sie übrigens aus einem alten Porzellankrug und begleitet von kross gebratenen Ravioli, während der Vorspeisensalat meiner Begleitung aus einer bodenlosen Flasche auf den Teller rutscht.

Wie wichtig hier das Auge is(s)t, zeigt sich an der fast schon häuslichen Einrichtung, den schweren Möbeln oder der reichen Dekoration. Teilweise wird es gar viel, wenn sich altkaiserlicher Pomp und Alpenchic zu nahe kommen. Nun sind uns zwar die Jagderfolge des an der Wand thronenden Kaisers

Franz Joseph I. nicht wirklich bekannt, für die im Restaurant verteilten Trophäen dürfte die Zuger Jagdgesellschaft aber locker die Geweihe aus den letzten zehn Jahren Revierjagd abgeliefert haben. Was angesichts der 17 Jahre, während deren das Lokal in Zug nun besteht, ja auch nicht zwingend auszuschliessen ist.

Stelldichein der Knödelvarianten

Beim Hauptgang sind wir uns einig: Das Kalbsrahmgulasch muss her. Serviert mit drei verschiedenen Knödeln (Servietten-, Speck- und Spinatknödel), was die Wahl doppelt interessant macht. Und ich muss zugeben: Fast hätte ich beim Hauptgang die Waffen gestreckt. Die Portion ist mehr als anständig, die Sauce dazu auch noch schön würzig, ohne das milde Rahmaroma aufzugeben. Und der Kümmel ist nicht so vorherrschend, dass Schweizer Gaumen nicht damit umgehen könnten. Auch wenn es in der Speisekarte beim Kaiserschmarrn heisst, dass «ein echter Wiener nicht untergeht»: Als Zuger darf man all die verlockenden Mehlspeisen auslassen und für ein anderes Mal aufsparen. Dann vielleicht in Kombination mit dem Wiener Schnitzel.
Die Rechnung.

Preis/Leistung Gehobene Gastronomie, Preisniveau ist für Zug durchaus angemessen. Da haben wir für mehr Geld schon wesentlich bescheidener gegessen. Neben den österreichischen Klassikern befinden sich auch einige saisonale Angebote und ein Viergänger auf der Karte. Die Getränkekarte ist umfassend, mit nicht wenigen hochpreisigen Grand Crus für die Zuger Finanzelite. Auch die österreichische Prominenz aus der Wachau, die Hillingers und Reehs fehlen nicht.

Service Die Bedienung ist unaufdringlich, Wirt Felix Franz flaniert währenddessen zwischen den vielen Stammgästen. Sympathisch, dass auch die Bedienung unseren Wein (Carnuntum) kaum auszusprechen weiss.

*** von *****

Ambiente Wurde vor knapp zwei Jahren massiv aufgefrischt und wirkt nun luftiger, heller. Schöne alte Echtholztische mit viel österreichischem Pomp und etwas gar viel Geweihen. Die Stühle, da waren wir uns einig, sind selten bequem. Wofür auf dem Herren-WC jedoch drei Parfümflakons stehen, hat sich uns nicht erschlossen.

**** von *****

Online-Faktor Alles da. Speisekarten, Online-Reservationsanfrage, Bildergalerie, Anfahrtsplan.

**** von *****

Öffnungszeiten Montag bis Freitag 11.30–14.00 Uhr / 18.30–24.00 Uhr Samstag und Sonntag geschlossen.

[Restaurant zum Kaiser Franz](#) Vorstadt 8 6300 Zug Tel. 041 710 96 36 info@kaiser-franz.ch