

**Zeitschrift:** Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design  
**Herausgeber:** Hochparterre  
**Band:** 35 (2022)  
**Heft:** [8]: Zu Gast bei Caspar

**Artikel:** Auf die Mischung kommt es an  
**Autor:** Salm, Karin  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1006184>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

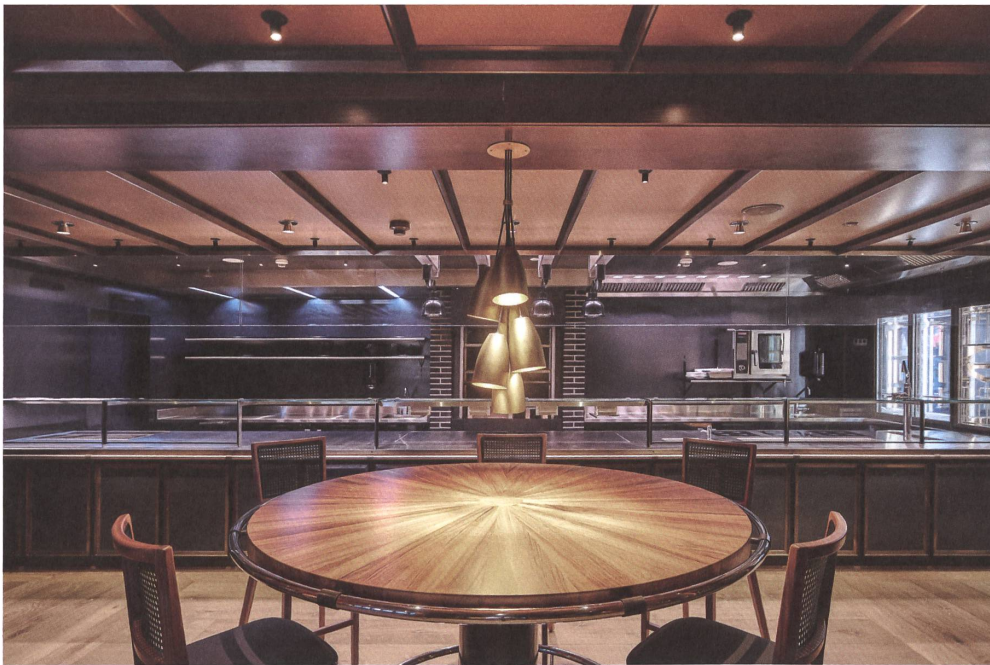
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 20.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Die offene Küche empfängt die Gäste im «Ochsen». Foto: Luca Zanier

# Auf die Mischung kommt es an

**Wie kann Muri mit dem neuen «Drei-Häuser-Hotel Caspar» zu einem gastronomischen Schwerpunkt werden? Drei Beteiligte erläutern ihre Haltungen und Konzepte.**

Aufzeichnungen:  
Karin Salm  
Porträtfotos:  
Jonas Weibel

Drei Fachleute prägen das gastronomische Angebot des Hotels Caspar: Adrian Stalder entwickelte das Konzept, John Rusterholz führt das Hotel als Direktor, und Sebastian Rabe sorgt als Küchenchef für kulinarische Höhenflüge. Zuvor waren sie in Pontresina, auf der Lenzerheide, an der Zürcher Marktgasse oder in Hünenberg tätig. Ihre grösste Herausforderung ist es, in Muri ein gleichermassen hochwertiges wie dem Ort angemessenes Angebot zu etablieren. Denn Muri ist nicht Zürich, Basel oder Genf. Aber es hat den kulturellen Brennpunkt des Klosters als einzigartigen Anziehungspunkt. Karin Salm sprach mit den drei Protagonisten. ●

## Tradition und Neues verbinden

John Rusterholz ist mit vielen gastronomischen Wassern gewaschen und weiss aus Erfahrung, wie man Hotels im höheren Segment im In- und Ausland führt. Zuletzt war er Direktor des Marktgasse Hotels in Zürich, das historische Bausubstanz mit Designmöbeln kombiniert. Seit April 2021 führt er das «Caspar».

«Es stimmt schon, das «Caspar» liegt nicht zentral in Zürich, Bern oder Basel. Und es stimmt auch, dass in letzter Zeit einige Restaurants in der Umgebung schliessen mussten. Meine Aufgabe ist aber keineswegs eine «Mission impossible». «Caspar» ist ein ausserordentlich tolles Projekt – aus drei Gründen. Erstens liegt das Hotel mit drei Häusern historisch einmalig in der Nachbarschaft zum Benediktinerkloster Muri. Dieses ist ein Kulturgut von nationaler Bedeutung. Zweitens ist Tilla Theus' Architektur grossartig. Sie versteht es, das Historische mit dem Neuen elegant zu verknüpfen – das hat sie auch in der «Krone» in Dietikon bewiesen. Schauen Sie sich hier den «Adler» an mit den unterschiedlichen Stimmungen oder den Wintergarten mit den illusionistisch aufgemalten Fenstern oder den «Wolf»-Saal mit seiner fantastischen Akustik. Dieser Saal ist gleichzeitig festlich und sakral. Und drittens ist da eine visionäre Eigentümerschaft, die mit dem «Caspar» dem Dorf Muri etwas zurückgeben möchte.

Das Regionale und Frische werden im «Caspar» grossgeschrieben. Auf der Weinkarte finden sich hauptsächlich Weine aus dem Kanton Aargau. Manche Gäste haben darüber schon die Nase gerümpft. Aus Unkenntnis, denn im Aargau werden aufgrund der vielfältigen Topografie und der mikroklimatischen Gegebenheiten sehr interessante Weine gekeltert. Sie wundern sich über den Lagrein aus dem Südtirol? Das ist ein Wein aus der Kellerei des Klosters Muri-Gries in Bozen. Nach dem Aargauer Klosterstreit verliessen die Benediktinermönche Muri und gründeten in Bozen die Abtei Muri-Gries, die noch immer zur Schweizer Benediktinerkongregation gehört. Kulinarisch will «Caspar» das Traditionelle mit dem Neuen verbinden. Dafür ist Chefkoch Sebastian Rabe, der sich mit seiner kreativen und regionalen Küche einen Namen gemacht hat, genau der richtige Mann.» →



**«Auf der Weinkarte finden sich hauptsächlich Weine aus dem Kanton Aargau. Im Aargau werden aufgrund der vielfältigen Topografie und der mikroklimatischen Gegebenheiten sehr interessante Weine gekeltert.»**





**«Unter einem Dach sind drei Häuser mit zwei Restaurants, 50 Hotelzimmern und einem Bankettsaal vereint. Der Mix sorgt für Strahlkraft über die Region hinaus.»**

## Mix mit Strahlkraft

Wenn Adrian Stalder Konzepte ausheckt, beginnen Gasthäuser aufzublühen, und sie bekommen ihre ganz eigene Ausstrahlung. Das war beim Hotel Saratz in Pontresina oder beim besonderen Maiensässhotel Guardaval auf der Lenzerheide der Fall. Sein neuestes Projekt ist das «Drei-Häuser-Hotel Caspar».

«Ich bin Praktiker, durch und durch: Ich bin in einer Beiz aufgewachsen, habe Koch gelernt, einige Betriebe aufgebaut und zwei Hotels als Direktor geführt. In diesen Jahren habe ich ein Sensorium für die Bedürfnisse der Menschen entwickelt. Das «Caspar» in Muri liegt zwar an einer B-Lage, das gebe ich gerne zu. Aber mit seiner Kombination aus den historischen Gasthäusern Ochsen und Adler und dem neuen Haus Wolf mit dem grossartigen Saal bildet «Caspar» eine ganz besondere, wirklich einmalige Welt mit unterschiedlichen Atmosphären.

Unter einem Dach sind drei Häuser mit zwei Restaurants, 50 Hotelzimmern und einem Bankettsaal zu einem Ganzen vereint – quasi als urbaner Ort gleich gegenüber dem Kloster. Der Mix sorgt für Strahlkraft über die Region hinaus. Damit die beiden Restaurants sich nicht gegenseitig kannibalisieren, haben sie unterschiedliche Angebote. Der «Adler» war schon vorher Treffpunkt für die Bevölkerung – und er bleibt es. Hier wird eine «Murianerküche» angeboten. An einer Theke, die gleichzeitig Bar ist, checken die Hotelgäste ein. Es gibt also kein klassisches Réception-Ambiente. Im «Ochsen» wird gediegen gegessen, hier ist Feuer zentral: Der Gast soll die Flammen sehen, etwas Archaisches spüren und die präsentierten Fleischstücke gleich selbst auswählen. Im «Ochsen» bekommen die Veganer vermutlich Hühnerhaut. Aber selbstverständlich kommt auch der Gast, der auf Fleisch und Fisch verzichten will, auf seine Kosten.

Essenziell ist der prächtige Saal im Haus Wolf. Er ist die Bühne für Bankette und Hochzeiten, bietet aber auch Platz für Vereinsversammlungen. Sie sehen: «Caspar» bietet mehr als nur essen, trinken und schlafen. Es ist ein ganzes Universum. Ich bin froh, dass John Rusterholz als Direktor die Fäden im «Caspar» in der Hand hält.»

## In der offenen Küche

2019 kürte Gault Millau Sebastian Rabe zum «Koch des Monats». Den professionellen Essern fiel damals in der «Wart» in Hünenberg auf, wie selbstverständlich der junge Küchenchef Gemüse aus Nachbars Garten einsetzte. Der deutsche Spitzenkoch ist seit 15 Jahren ein Gewinn für die Schweizer Gastronomie und kocht jetzt im «Caspar».

«Für mich ist das «Caspar» wie ein Sechser im Lotto. Nachdem der Gasthof Wart in Hünenberg während der Corona-Zeit schliessen musste, hatte ich Lust, etwas Grösseres anzupacken. Das «Caspar» mit zwei Restaurants und einem Bankettsaal ist ein riesiger Sprung, und es freut mich, dass mir einige ehemalige Mitarbeiter hierher gefolgt sind. Weil die Konzepte der beiden Restaurants so unterschiedlich sind, werde ich aufpassen müssen, mich nicht zu verzetteln. Eigentlich hatte ich ja vor, Kunst zu studieren, und bin dann Koch geworden. Notabene ein Koch, der auch einen künstlerischen Anspruch hat. Weil Kochen etwas sehr Handwerkliches ist, habe ich die Bodenhaftung aber nie verloren. Das liegt auch daran, dass mir das Regionale und Frische extrem wichtig sind.

Den «Adler» sehe ich als moderne Dorfbeiz, die jeden Tag offen hat und wo Klassiker mit Pfiff angeboten werden. Hier sollen auch Hamburger oder Hotdogs auf den Tisch kommen, selbstverständlich mit erstklassigen Zutaten und einem überraschenden Touch. Dabei wird es spannend sein, niemanden vor den Kopf zu stossen und gleichzeitig sich selbst treu zu bleiben. Am Mittag werden wir drei bis vier Menüs anbieten, am Nachmittag gibts Kaffee und Kuchen. Im «Ochsen» pflegen wir an fünf Abenden die gehobene Gastronomie. Wenn Gäste von weither anreisen, ist das hier kein Problem, da man im «Caspar» übernachten kann. Dass wir an beiden Orten in offenen Küchen arbeiten, schätze ich. Zum einen ist es wunderbar, die Reaktionen der Gäste direkt zu sehen, zum andern ist es auch angenehm, dass die offene Küche alle zu einem vernünftigen Umgangston und gepflegten Auftreten zwingt.»

Sebastian Rabe, Chef de Cuisine

**«Eigentlich hatte ich ja vor, Kunst zu studieren, und bin dann Koch geworden. Notabene ein Koch, der auch einen künstlerischen Anspruch hat.»**







Im «Adler» sind die Kapitelle der Tragstruktur als Adlerschwinge gestaltet. Foto: Luca Zanier



