

**STERNEN-TAUFELD**

Schwarzenburgstr. 878

XX

031 849 02 12, Fax 031 849 39 45



Silvia Alfano-Stucki, Giovanni Alfano



*Geschlossen: mittags, Montag, Dienstag,
drei Wochen während der Herbstferien,
24. bis 26. Dezember, Pfingsten, 1. August*

à la carte 36.–/58.–



Für die Lokalpresse war es klar: Ein Lokal in Niederscherli könne gar kein Gourmetrestaurant sein, hiess es vor vier Jahren, als der «Sternen» erstmals GaultMillau-Punkte erhalten hatte. Mittlerweile ist die vermeintliche «Eintagsfliege» bestens etabliert. Gianni Alfanos ehrliche Küche kommt an, und das äusserlich bescheidene Haus am Tor zum Schwarzenburgerland gilt heute als Beispiel für eine geglückte Vermischung von Italianità und Berner Nüchternheit.

Wir liessen das verführerische und riesige kalte Büffet für einmal aus, um Kapazitäten für andere Genüsse zu haben. Aus dem (wie immer nur mündlich mitgeteilten) Tagesangebot wählten wir den Spinatrisotto mit Scampi und schwarzen Trüffeln – ein Volltreffer, der nur schwer zu überbieten war. Allerdings machten ihm die wunderbar duftenden Wildschweinmedaillons an Zwetschgensauce und die zarte venezianische Kalbsleber (mit einmalig viel Zwiebeln!) ernsthafte Konkurrenz im Kampf um die Bestnoten. Nur das Haselnuss-Halbgefrorene fiel ein wenig ab.

Der persönliche Service gehört zu den Stärken des Lokals – man sitzt hier wie bei Freunden. Da fällt es auch nicht schwer, die Padrona zu bitten, den passenden Wein auszusuchen. Und guter Rat ist nötig: Denn einem durchschnittlichen Weinfreund fällt es nicht leicht, unter den vielen wenig bekannten italienischen Gewächsen die richtige Wahl zu treffen.