

vorderen Stube treffen sich ältere Menschen aus dem Quartier, die auf riesigen Tellern gewaltige Cordon-bleus zerteilen und die Pommes frites lustvoll aus grossen Ketchupflaschen begiessen, mit jungen Leuten aus dem nahen Baden, die australisches Lammrückenfilet in einer Kräuterkruste auf Cabernetjus geniessen. Alles wird schön präsentiert und ist schon optisch ein Genuss.

Wie früher im «Alpenrösl» bietet Bruns Karte eine wilde Mischung quer durch die Stilrichtungen. Bei den Vorspeisen finden sich diverse Salate neben Dimsum und selbstgemachten Ravioli – aber auch ein wunderbarer, lauwarmer Kalbskopf an einer delikaten, mit feingehacktem Gemüse versetzten Vinaigrette. Die marinierten Spargeln mit Siedfleischterrine konnten ebenso überzeugen wie der Spargelsalat mit Urwaldschinken aus dem Muotatal. Grosse Portionen scheinen im «Central» Hausphilosophie zu sein: Vom feinen, in Butter gebratenen Wels an Champagner sauce mit Butterpilzen gab's zu einem delikaten Lauchgemüse gleich vier Filets. Ein – etwas trocken – Schweinsmedaillon dagegen lebte vor allem von der wunderbar sämigen Cognacrahmsauce und den verschiedenen Pilzen.

Bei den Desserts hielten wir uns ans Träumli, einen ausladenden Teller mit Mousse, Panna cotta und exotischen Früchten – sowie ans «Central-Gschlabber», eine Mélange aus Rumglace und Likör. Die Weinkarte bietet ein breites, internationales Sortiment zu absolut fairen Preisen.

nur Vorteile: Bei vollbesetztem Haus kann es leider entsetzlich lange dauern, bis endlich aufgetischt wird. So mussten wir auf unsere nicht gerade komplizierten Vorspeisen fast 70 Minuten warten. Ob es am Hungerst lag, wissen wir nicht, doch vermochten uns weder die zu teigig geratenen Pilzravioli noch die im Öl schwimmenden Linguine aglio e oglio von den Stühlen zu reissen. Das Prädikat «höchst durchschnittlich» verdiente danach die pochierte Dorade mit langweiligem Wurzelgemüse. Einzig bei den Wildschweinmedaillons mit der legendären Zwetschgensauce blitzte die unbestrittene Klasse des Kochs auf. Wirtin Silvia Alfano war natürlich reichlich verlegen ob der schleppenden Abfertigung. Doch auch sie hatte einen Anteil an der Enttäuschung, denn der von ihr wärmstens empfohlene Barbaresco erwies sich nicht gerade als ein Höhepunkt piemontesischen Weinschaffens. Fazit: Wir hoffen, dass wir bei unserem Besuch eine einmalige Formschwäche erlebt haben.

**3145 NIEDERSCHERLI** **BE**  
Köniz 9 – Bern 10 **D4**

**13 STERNEN-TAUFELD**  
Schwarzenburgstr. 878  
☎ 031 849 02 12, Fax 031 849 39 45  
www.taufeld.ch  
Silvia Alfano-Stucki, Giovanni Alfano

*Geschlossen: Montag, Dienstag, Mittwoch-, Donnerstag- und Freitagmittag, letzte Juliwoche, drei Wochen Schulherbstferien*  
à la carte 36.–/58.–



Giovanni Alfano pflegt stolz darauf hinzuweisen, dass er allein in der Küche steht. Doch diese gewollte Einsamkeit hat nicht

**2340 LE NOIRMONT** **JU**  
La Ch.-de-Fonds 18 – Delémont 40 **C3**



**GEORGES WENGER**

Rue de la Gare 2  
032 957 66 33, Fax 032 957 66 34  
www.georges-wenger.ch  
info@georges-wenger.ch  
Georges und Andrea Wenger

*Geschlossen: Montag und Dienstag, 23. Dezember bis 23. Januar*

M 78.– / L 32.– / D 98.–/200.– / à la carte 70.–/105.–



**H** 3 Zimmer, 2 Suiten, DZ ab 290.–, JS ab 370.–, SU ab 400.–

Man ist jedes Mal hin und weg in dieser Hochburg der Gastronomie auf der Jura-Hochebene. Seit einem Vierteljahrhundert wachen Georges und Andrea Wenger über ihr Haus und das Wohl ihrer Gäste. Sie wachen über alles zu allen Tageszeiten: Vom Morgen beim köstlichen Frühstück für all jene Privilegierten, die eine Nacht in einem der komfortablen Zimmer verbringen, bis tief in die Nacht, wenn die Besucher ihr Glück noch ein wenig länger hinauszögern wollen. Sie sind präsent im grosszügigen Speisesaal, der nüchtern und