

Niederscherli

werk mit soliden Zutaten und fairen Preisen.

Und ab und zu ist durchaus ein Überflieger zu verzeichnen. Das abschliessende Dessert des Schlemmermenüs etwa: Die Bezeichnung «kleine Dessertvariation» war ein echtes Understatement: auf einem grossen Teller drei verschiedene Sorbets in einem Biskuitkörbchen, eine herrliche Stracciatellamousse, eine offenbar mit Vanille abgeschmeckte Panna cotta, frische Früchte und weitere Köstlichkeiten. Auch die anderen Gänge hatten es in sich: ein Salat von grünem Spargel und ein Lachscarpaccio mit bestem nordirischem Fisch als erste, herrliche Kalbfleischravioli an einer zu mastigen Kräuterrahmsauce mit einem Wachtelspiegelei als zweite Vorspeise. Und der rosa gebratene Lammrücken im Kräutermantel im Hauptgang überzeugte ebenfalls.

Der grosse Weinkeller ist mit Sachverstand zusammengestellt, die Preise sind fair. Wo erhält man denn heute noch einen Calon-Ségur mit dem Traumjahrgang 2000 für deutlich unter 100 Franken?

3145 NIEDERSCHERLI

BE

Köniz 9 – Bern 10

D4

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 Schulhbstferien

à la carte 36.–/58.–



Der im Stil der 1960er Jahre möblierte Speisesaal im «Sternen» hat als Blickfang immer noch das grosse Antipasti-Bufferet. Hier wählt man nach Lust und Laune, der Service stellt die Gerichte am Schluss nach eigener Einschätzung in Rechnung. Wir wählten etwa Vitello tonnato, rosa Roastbeef, zartes Siedfleisch mit fein gehacktem Gemüse, einen Seafood-Salat mit Garnelen, kleinen Tintenfischen und Miesmuscheln, Curry-Maissalat mit Pouletstreifen, gebratene und eingelegte Pilze, Kichererbsensalat, Melonen mit Salami und Chorizo sowie getrocknete und in Olivenöl eingelegte

Tomaten. Als Hauptgang gab's dann auf Empfehlung von Patronne Silvia Alfano Wildschweinflets – eine Menükarte existiert nicht. Alleinkoch Giovanni Alfano servierte die Riesenportion «Cingiale» etwas gar stark gebraten; dazu gab's Gemüse und mit Käse gefüllte Kartoffeltaschen. Als Alternative genossen wir hausgemachte Nudeln an aromatischer Rahmsauce mit Krabbenfleisch und Zitrone.

Zum Ausklang schmeckte uns eine luftige Panna cotta mit Erdbeeren. Service, Weinkarte und Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen im «Sternen»; man muss denn auch rechtzeitig reservieren.

2340 LE NOIRMONT

JULa 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, 24. Dezember bis 22. Januar

M 85.–/L 35.–/D 105.–/220.–/à la carte 75.–/110.–



H 3 Zimmer, 2 Suiten, DZ ab 320.–, JS ab 390.–, SU ab 400.–

Das prachtvolle Haus gegenüber dem Bahnhof Le Noirmont im Herzen der Freiberge besitzt einen magischen Charme, den der Gast schon beim Betreten des Relais&Château-Hotels spürt. Seit über 25 Jahren zelebrieren hier Georges und Andrea Wenger mit unaufdringlicher Herzlichkeit die sprichwörtliche jurassische Gastfreundschaft. Ob nur zum Kaffee auf der Terrasse oder während eines Wochenendes in einem der hübschen Zimmer, der Besucher geniesst stets die gleiche Aufmerksamkeit der omnipräsenten Gastgeber. Ihre Frage – alles okay? – kann man von Herzen bejahen.

Die Karte ist klein, und man wählt mit Vorteil eines der Menüs, zum Beispiel das preiswerte Wochenmenü. Wir entschlossen uns aber fürs Degustationsmenü, das angesichts des raffinierten Stils ebenfalls zu einem sehr vernünftigen Preis zu haben ist.