

**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.–



Im «Sternen» fühlt man sich wohl. Nicht wegen des veralteten Speisesaals oder des unspektakulären Kleininventars. Und schon gar nicht wegen der ausgemusterten Vereinsvitrinen. Man schätzt einfach die freundliche, ja herzliche Art, wie Silvia Alfano-Stucki mit ihren Gästen umgeht. Zu Beispiel, wenn sie ihnen mangels Karte die tagesfrischen Spezialitäten aufzählt, die ihr Mann Giovanni Alfano aus der Küche schickt.

Wohl fühlt man sich im «Sternen» auch wegen der Antipasti: Sie präsentieren sich als riesiges Erlebnisbuffet, von dem man sich mitten im Speisesaal unkompliziert selbst bedient. 25 bis 30 italienische Klassiker warten hier auf den staunenden Gast: Von Wurst, Schinken, Roastbeef, Siedfleisch über Meeresfrüchte und Fische bis hin zu Salaten und Gemüse – alles geräuchert, gebraten, gekocht, grilliert, eingelegt oder getrocknet. Un piccolo paradiso!

Und der dritte Grund, weshalb man den «Sternen» so mag, sind Giovanni Alfano's «primi e secondi piatti». Wir bestellten beides: weisse und schwarze Tagliatelle an einer schweren Trüffelrahmsauce mit Riesencrevetten sowie Kalbsleber nach venezianischer Art mit jungen Bratkartoffeln und Gemüse garnitur. Und für beides gilt: «Era buonissimo!» Buonissimo waren auch die weisse und die dunkle Schokoladenmousse.

Die Weinkarte bietet gerade mal einen einzigen Weissen (Roero Arneis), dafür aber ein paar schöne Vini rossi (von denen die meisten übrigens auch in der Münsterkellerei Bern zu kaufen sind). Wir nahmen uns vor, bald wiederzukommen. Denn wir fühlen uns einfach wohl im «Sternen».