

Legendär ohne Karte

Ebenfalls völlig Unerwartetes bietet das Restaurant Sternen Taufeld in Niederscherli (zwischen Bern und Schwarzenburg). Von aussen sieht man dem geradezu bünzlig braven Haus beim besten Willen nicht an, dass drinnen erstens ein einzigartiges Antipasti-Buffer und zweitens eine verblüffend kreative italienische Küche gepflegt werden. Die – grob geschätzt – sechs Laufmeter Buffer gibt's immer (Kostproben: Rindfleisch al Pesto, Tortillas, überbackene Auberginen mit Tomaten und Parmesan, Variationen von Artischocken, Seppioline, Cozze usw.), die Primi und Secondi Piatti wechseln. Eine Karte gibt's im Taufeld nämlich nicht, Gianni und Silvia Alfano-Stucki entscheiden jeweils anfangs Woche, was sie aus dem aktuellen Angebot zu welchen Speisen und Kombinationen umsetzen. Dann gibt's beispielsweise Spaghetti aus Marroni-Mehl mit Ente und Feigen an einer Wildrahm-Sauce oder eine überbackene Goldbrasse mit Frutti di mare. Zu recht legendär sind die Feigenlasagne oder das Wildschweinfilet auf Mango-Sauce. Sooo guet; man fühlt sich als «Obélix en Polynésie». Auch im Glas gibt's Entdeckungen statt teure Namen; die Weinkarte setzt Schwerpunkte in Apulien, Kalabrien, Sizilien und Sardinien; die Preise sind fair. Dass diese grosse Küche nicht längst von den Spesenfressern, dem Beamtenadel und dem Gastro-Jet-Set usurpiert worden ist, ist ein (kaum fassbares) Glück. Vielleicht liegt's ja an der schon fast genial uncoolen Location in... Niederscherli.

RESTAURANT STERNEN

Taufeld, 3145 Niederscherli, 031 849 02 12

Mi bis Fr 16–23.30 Uhr, Sa und So 11–23.30 Uhr