

Le Noirmont

früchten, drei Mousses und einem herrlichen Lebkuchenparfait. Ein üppiger Abschluss!

Die Weinkarte überzeugt sowohl optisch als auch inhaltlich und basiert in erster Linie auf Flaschen aus der Schweiz, Italien, Spanien und Australien. Die Preise sind fair: Den herrlichen Hacienda Monasterio 2006 erhält man für 76 Franken, den Barbera d'Asti des Piemonteser Qualitätswinzers Bruno Rocca für 62 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

à la carte 36.–/58.–

AE

Kann einem ein Koch sympathisch sein, selbst wenn man ihn nie zu Gesicht bekommt? Man kann! Wir lieben Giovanni Alfano, unseren Helden im «Sternen». Und wir lassen uns gern von seiner Frau Silvia Alfano-Stucki erzählen, was er heute eingekauft hat, was er gern für uns kochen würde und wie. Mit Witz und Verve geht die Wirtin auf ihre Gäste zu, schwärmt von Giovanni's Küche und erläutert seine Philosophie so plastisch, dass man ihn zu kennen glaubt, obwohl er sich während unserer Besuche noch nie in der Gaststube blicken liess.

Die Wartezeit nach der Bestellung vertreibt man sich gern am italienischen Erlebnisbuffet mitten im Saal, das mit rund 30 köstlichen, liebevoll zubereiteten und hübsch präsentierten Antipasti bestückt ist. Dann kommt der ebenso tüchtige wie joviale Kellner Rik mit dem ersten Gang: zweifarbigem Spaghettini (gefärbt mit Safran und Zitronengras), auf denen knackige, lauwarmer und mit Trüffelöl abgeschmeckte Crevetten liegen – ein überzeugendes Geschmackserlebnis. Beim zweiten Gang, hausgemachten Nudeln mit Bottarga, genossen wir die Verbindung der leicht bitter schmeckenden eingesalzenen und getrockneten Meeräsche mit dem

dezenten Meerwasseraroma und waren begeistert. Grossartig dann der Hauptgang: ein Lammgigot, von Giovanni mit raffiniert gewürztem Rind- und Kalbfleisch gefüllt und den ganzen Tag über sorgfältig gegart; dazu gab's eine perfekte Polenta. Als süsser Schlusspunkt trug der Kellner je eine Portion Panna cotta und weisse und dunkle Schokomousse auf – wir waren selig!

Die Weinkarte ist sehr klein, aber sehr fein und führt ein paar entdeckenswerte Tropfen. Ehrensache, dass wir am Schluss Giovanni mit einem Grappa hochleben liessen.

2340 LE NOIRMONT **JU**

La Chaux-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 27. Januar

M 85.– / L 35.– / D 110.–/230.– / à la carte 75.–/120.–

AE

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

Mitten in einer idyllischen Juralandschaft hat es Georges Wenger in Le Noirmont auf den Gipfel der Gastronomie gebracht. Bei ihm zu essen ist wie ein Orchester zu hören, das am gleichen Abend eine Prélude von Chopin, eine Sonate von Schubert und eine Symphonie von Mozart spielt. Man geniesst Werke von grösster Finesse, Subtilität und Leichtigkeit, virtuos zu Meisterwerken interpretierte Variationen. Das Menü strebt im Crescendo dem Höhepunkt zu und versetzt den Gast bei jedem Satz ins Schwärmen angesichts des Könnens und der kompromisslosen Leistung des Meisters.

Nach zwei raffinierten Appetithäppchen genossen wir als verblüffendes erstes Entree eine mit Frühlingspilzen, poelierter Gänseleber und jungen Sprossen gefüllte Frühlingszwiebel. Das gebratene Seezungenfilet mit Tomatenkompott, Feldthy-