

Einen kleinen Rest Appetit muss man sich bei Bruns unbedingt für die Desserts aufbewahren. «S Träumli», ein Klassiker, ist umwerfend: Sorbets, Mousses, halbgebackenes Lebkuchenparfait – wer sich nur schwer entscheiden kann: hier ist alles drauf! Die ausladende Weinkarte ist exzellent bestückt mit mediterranen Köstlichkeiten und australischen Trouvaillen zu absolut fairen Preisen.

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.–



Am Tor zum Schwarzenburgerland liegt das «Sternen-Taufeld», ein von aussen gut schweizerischer ehemaliger Bauernhof. Innen herrscht jedoch Italianità: Das zeigt schon das fast 6 Meter lange Antipasti-Buffet, auf dem sich täglich rund dreissig frisch zubereitete italienische Köstlichkeiten (Vitello tonnato, gegrillte und eingelegte Gemüse, Meeresfrüchte, Bruschette, Fisch, Fleisch, Oliven) präsentieren. Italienische Gastfreundschaft verströmt auch Silvia Alfano-Stucki, und ihr Marito in der Küche steht ihr in nichts nach.

Hausgemachte Pasta ist Giovanni Alfanos Steckenpferd – seine Primi piatti wie die Spaghettini mit Jakobsmuscheln und getrockneten Tomaten an Currysauce darf man sich nicht entgehen lassen. Das «Spezzatino di Manzo» im Hauptgang war ein schön geschmortes, mit Balsamico zubereitetes Rindsragout; die körnige Polenta dazu musste sich vor keiner Nonna verstecken.

Da Alfano allein in der Küche steht, kommt's manchmal zu etwas langen Wartezeiten. Uns war das recht: Nach einer Pause konnten wir uns zum Schluss noch an einer Panna cotta mit frischen Erdbeeren freuen. Auf der Weinkarte dominiert natürlich Italien, im Zentrum stehen aber

weniger grosse Namen als kleine Entdeckungen.

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 26. Januar

M 89.–/L 39.–/D 115.–/235.–/

à la carte 79.–/124.–



H**** 3 Zimmer, 2 Suiten, DZ ab 330.–, SU ab 420.–

Hoch oben im Jura zieht gegenüber dem Bahnhof Noirmont das «Relais & Châteaux» von Georges und Andrea Wenger seit Jahrzehnten Feinschmecker aus der ganzen Schweiz an. Im roten Speisesaal erleben sie, charmant betreut von Madame Wenger und ihrer Brigade, seit Jahr und Tag gastronomische Erlebnisse der Luxusklasse. Und geniessen dazu den entsprechenden Wein: Sommelier Thomas Schmidt stammt aus einer elsässischen Weinbauernfamilie, machte zuerst eine Kochausbildung und verfügt über hervorragende Kenntnisse. Noch so gern teilt er seine Leidenschaft mit den Gästen, versucht ihre Vorstellungen zu erfüllen und findet im fantastischen Keller immer den richtigen Begleiter zu Georges Wengers Gerichten.

Der Chef trägt seine dreissigjährige Erfahrung mit Würde und ist nach wie vor der beste Botschafter von regionalen Terroirprodukten, obwohl er daneben rastlos beste Zutaten anderer Herkunft sucht. Man geniessst etwa das exzellente hausgemachte Brot mit einer Sauce aus 40 (!) Gewürzen zum Amuse-bouche von Karotten und Koriander oder zu einer gratinierten Sardelle. Die Entenleber mit einem Savarin von Grain-Noble-Trauben und Korinthen schmeckte unglaublich intensiv. Der schottische Lachs «mi-cuit» wurde ganz überzeugend mit grüner