

perfekt gebraten, der Chorizo sorgt für einen wunderbaren Kontrapunkt bei Konsistenz und Geschmack, das Schäumchen ist luftig und die Erbsen kommen in verschiedenen Formen daher. Da zeigen sich die Kochkunst von Messerli und seine Kreativität. Das ist im Hauptgang nicht anders: Pata negra, das Filet und die Kinnbake, serviert mit den ersten Artischocken des Jahres – alles wunderbar reduziert, alles wunderbar fein.

Im Keller lagern schöne Schweizer Spezialitäten, die Preise sind fair (übrigens nicht nur beim Wein). Auch der Service überzeugt dank Kompetenz und Freundlichkeit. Im Sommer isst man direkt am Fluss.

3145 NIEDERSCHERLI

BE

Köniz 9 – Bern 10

D4



STERNEN-TAUFELD

Schwarzenburgstrasse 878

+41 31 849 02 12

www.taufeld.ch

Silvia Alfano-Stucki, Giovanni Alfano

Geschlossen: Montag, Dienstag, Mittwoch-, Donnerstag- und Freitagmittag

à la carte 36.–/58.–

VISA POSTCARD

Strahlend zählt Silvia Alfano-Stucki am Tisch auf, was Giovanni heute in der Küche vorhat. Er plant als Primi Piatti etwa weisse und schwarze Nudeln mit Riesencrevetten und grünen Spargeln. Bavettine mit Krabbenfleisch an Zitronensauce. Gratinierte Muschelteigwaren, mit Kalbfleisch und Pilzen gefüllt. Oder Ravioloni, mit Ricotta und Spargeln gefüllt, an einer Spargel-Bärlauch-Butter. Als Secondi Piatti Kalbsleber im Fenchelkern, mit Zwiebeln und Salbei gebraten. Kalbsschnitzel mit grünen Spargeln. Oder Lammfilet an Aceto-balsamico- mit Gemüse und Bratkartoffeln.

Wir entschieden uns für die Ravioloni und erhielten riesengrosse Ravioli, deren schmackhaftes Innenleben fabelhaft mit dem Kartoffelteil harmonierte. Das sorgfältig gebratene, in Streifen geschnittene und als «Fleischzopf» angerichtete Lammfilet mit Balsamico-Tupfern schmeckte ebenfalls ausgezeichnet.

Da wir uns im Vorfeld reichlich am grossen Antipasti-Buffer bedient hatten, ver-

zichteten wir aufs Dessert. Im Weinkeller liegen nur italienische Flaschen – darunter viele Geheimtipps.

2340 LE NOIRMONT

JU

Delémont 40 – La Chaux-de-Fonds 18 C3



GEORGES WENGER

Rue de la Gare 2

+41 32 957 66 33

www.georges-wenger.ch

info@georges-wenger.ch

Georges und Andrea Wenger

Geschlossen: Montag und Dienstag, 22. Dezember bis

22. Januar

M 95.– / D 125.–/235.– / à la carte 79.–/124.–

AE POSTCARD

H**** 3 Zimmer, 2 Suiten; DZ ab 340.–, SU ab 440.–

Diskreten Luxus und einen warmherzigen Empfang – das erlebt man seit fast drei Jahrzehnten im reizenden «Relais & Châteaux» hoch oben im Jura. Und man erlebt einen Koch, der sein Terroir liebt, seine Klassiker beherrscht und unbeirrt immer wieder zu neuen Höhenflügen ansetzt. Dank Talent und Kreativität entfaltet Georges Wenger die Essenz seiner Produkte immer neu.

Das begann schon mit dem himmlischen Brot und der Butter mit vierzig Gewürzen. Und setzte sich fort mit dem Hecht aus dem Neuenburgersee: Die dampfgegartten Häppchen wurden an leichter Sauce mit gegrilltem Brot serviert. Die Bondelle oder Felchen (auch aus dem Neuenburgersee) lag in Lamellen geschnitten auf einer Tranche Weisskohl in einer aromatischen Emulsion mit Petersilientröpfchen. Unsere Kreuzfahrt ging weiter mit einer zum Boot geformten Kokosbohne und Rudern aus Haselnusskrokant: An Bord lagen Foie-gras-Würfelnchen mit Steinpilzen, feine Stangenselleriestreifen und zerstossene Tomaten an wunderbarer Sauce von altem Madeira. Ans Meer führte ein Kabeljaupavé unter einer Kartoffelbrunoise mit Vinaigrette und Meerrettich. Wunderbar schmeckte auch die Grünkohlroulade mit Blauem Hummer und Quinoa – eine umwerfende Kombination. Auf einen weiteren Höhenflug entführte uns ein zartes Racan-Täubchen in einer sensationeller