

nen Zwiebelringen und Wasabi-Mayonnaise. Die Hotate-Jakobsnüsse, eine kanadische Art von Jakobsmuscheln, kamen mit einem Chili-Koriander-Pesto daher, das zusammen mit einer Kürbisessenz für ein unglaubliches Geschmackserlebnis sorgte. Es folgte ein pochiertes Ei mit Trüffelschaum auf Mangoldbett, einfach aber sehr harmonisch. Die Dorade definierte den Begriff «scharf auf der Haut angebraten» neu: Die Haut war fast so hart wie bei einem Spanferkel, der Fisch auf feinem Bohnen-Cassoulet aber überhaupt nicht trocken; umwerfend war auch der Bourbon-Schaum mit Zitronenconfit dazu. Die Fleischstücke, ein Filet vom Piemonteser Rind sowie ein Entrecote vom Angus Beef, waren natürlich perfekt und wurden stimmig begleitet von gehacktem, ausgekochtem Siedfleisch und Rahmwürsting einerseits und von Saison Gemüse und Frites andererseits.

Besonderen Wert legen Markus und Sarah Gfeller auf eine grosse Auswahl bester Käse. Zulegen könnte man noch in Sachen Desserts. Ein Schoggikuchen ist kein Traumziel einer kulinarischen Reise, auch wenn er – zugegeben – anders als sonst gemacht war: als ein mehrschichtiger Fladen und begleitet von einem Zitronensorbet und einer Passionsfrucht-Panna-cotta.

3145 NIEDERSCHERLI

BE

Köniz 9 – Bern 10

D4



STERNEN-TAUFELD

Schwarzenburgstrasse 878



+41 31 849 02 12

Silvia Alfano-Stucki, Giovanni Alfano

www.taufeld.ch

Montag, Dienstag, Mittwoch-, Donnerstag- und Freitagmittag

à la carte 36.–/58.–

Wir könnten den «Sternen» im «Gault-Millau» nicht erwähnen und hätten dann beim wunderbaren Antipasti-Buffer weniger Konkurrenz. Doch das wollen wir dem herzlichen und grosszügigen Wirtepaar Giovanni Alfano und Silvia Alfano-Stucki nicht antun. Es bereitet von Donnerstag bis Samstag jeden Abend ein umwerfendes Antipasti-Buffer mit rund dreissig italienischen Klassikern vor – einfach paradiesisch!

Es gibt aber auch hausgemachte Pasta wie etwa hauchdünne, traumhafte Ravioli

im Kurkumateig, die mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen gefüllt sind. Oder im Hauptgang zum Beispiel sehr zarte Scaloppine di vitello al limone mit deftigem Kartoffelgratin und Gemüse. Als Desserts Panna cotta oder Schokomousse. Und selbstverständlich Weine aus Italien sowie einen Original-Espresso mit einem kleinen Grappa. Zum Schluss lässt man sich von Silvia Alfano-Stucki zur Türe begleiten und sagt und meint: «A presto!»

2340 LE NOIRMONT

JU

Delémont 40 – Chaux-de-Fonds 18 C3



GEORGES WENGER

Rue de la Gare 2

+41 32 957 66 33



Georges und Andrea Wenger

info@georges-wenger.ch



www.georges-wenger.ch

Montag, Dienstag, 20. Dezember bis 21. Januar
M 94.– • D 120.–/240.– • **à la carte 144.–/175.–**

H**** Doppelzimmer ab 330.–

Die Freiberge stehen für sanfte Landschaften, authentische Natur, uhrmacherische Präzision und Einfachheit. Georges Wenger als typischer Vertreter seiner Heimat lässt sich von ihnen inspirieren und kreiert kulinarische Herrlichkeiten, die von Gourmets aus der ganzen Schweiz geschätzt werden.

Das Amuse-bouche – Frühlingsgemüse in Vinaigrette mit Kräutern und Crevetten – war denn auch wie die nächsten Gänge eine faszinierende Assoziation präziser Garpunkte, frischer Assemblages, eleganter Präsentation und gastronomischen Genies. Das zarte Hecht-Effiloché mit Schalotten an schwarzer Butter war (von den beiden Gräten abgesehen) tadellos. Wunderbar harmonisch auch die Topinambur-imbale, eine minutiöse Konstruktion von Knollenlamellen um einen weichen Kern mit schaumigem Jus, zwei mit Geflügel gefüllten Morcheln und einem perfekt gegarten Foie-gras-Würfel. Der gegrillte Glattbutt wurde mit Fäden von Neuenburger Safran geschmückt und mit einer Fenchelmarmelade und erfrischenden Agrumentropfen serviert. Eine exquisite Langustine versteckte sich unter einer amüsanten Kartoffelpapillote mit Stangensellerie und Pi-