

ien zusammengekochtem Wissen und von seiner Lust, immer wieder Neues auszuprobieren. Vor allem bei den Vorspeisen lobt sich der Meister aus. So überraschte er uns mit einem Bett aus kräftiger Petersilienwurzel mousse auf dem ein feines Ananas-Peperoni-Chutney lag; die Mousse begleitete eine präzis gebratene Wachtelbrust und eine prickelnde Entenleberterrine. Im Hauptgang gab's eine klassisch cremige Hummerbisque, aufgetragen mit einem Kichererbsen-Gyoza, also quasi einem japanischen Raviolo, sowie einem Röllchen aus Rettich mit Avocadofüllung. Auch am Fischgang gab's nichts zu kritteln: Zum auf der Haut gebratenen Elsässer Saibling wurden ein Schwarzwurzelpüree und ein aufgeschäumter Winterzwiebeljus serviert.

Dass man in der «Brücke» mit dem Big Green Egg umgehen kann, beweist das Team vor allem im Sommer auf der schönen, aber je nach Wind etwas lauten Terrasse an der Aare. Auch einer unserer Hauptgänge, ein luftgetrocknetes Rindsentrecote, überzeugte trotz gar intensivem Rauchgeschmack. Tadellos schmeckte das Kotelett vom Wollschwein von Holzen in Ennetbürgen.

Der Käsewagen fährt mit einer breiten Palette und einem ausgesuchten Angebot vor. Uns gefielen diesmal vor allem die sechs Rotschmierkäse. Noch nicht ganz mithalten kann das Dessertangebot. Der warme Beerentraum und der Luzerner Lebkuchen mit Mandarinenmousse schmeckten zwar fein, ein wenig mehr Auswahl wär trotzdem schön. Die Weinkarte führt viele europäische Crus, darunter auch einige feine und zahlbare Bordeaux.

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

A la carte 42.–/58.–

Man kennt den Ablauf. Man kennt das Angebot. Und trotzdem freut man sich immer wieder auf den Besuch. Silvia Alfano-

Stucki empfiehlt am Tisch, was ihr Marito Giovanni gerade kocht. Das sind meist mehr als fünf Primi – quer durchs Alphabet von Bavettine bis zu Pappardelle. Und drei Secondi, welche vor allem die Herzen der Karnivoren höher schlagen lassen.

Während sich Giovanni ans Werk macht, bedient man sich am Antipasti-Buffer mit rund dreissig italienischen Köstlichkeiten (Donnerstag bis Samstagabend). Und wenn die frisch zubereiteten, weissen und schwarzen Tagliatelle an Trüffel-Rahmsauce mit Riesencrevetten oder die mit Ricotta und Spargeln gefüllten Raviolini an Spargel-Bärlauch-Butter auf die Teller kommen, vergisst man die etwas gar langen Wartezeiten gleich wieder. Man staunt auch beim Hauptgang: Wie bringt der Chef die Kalbsleber nach venezianischer Art bloss so fein hin? Sorgfältig pariertes Fleisch, sekundengenau angebraten und an wunderbar reduzierter Sauce mit einem Hauch Balsamico und Rotwein.

Die Desserts sind einfach, aber gut: Schokokuchen und -mousse, Panna cotta und hausgemachte Glaces. Auf der Weinkarte stehen – wie könnte es anders sein? – ausschliesslich italienische Bottiglie.

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, 23. Dezember bis 26. Januar
M 94.– • D 120.–/240.– • à la carte 144.–/175.–

H**** Doppelzimmer ab 330.–

Vor 35 Jahren übernahmen Georges und Andrea Wenger das «Hôtel de la Gare» in Le Noirmont und machten daraus ein luxuriöses «Relais & Châteaux». In all diesen langen Jahren haben sie weit abseits grosser Städte und entsprechendem Einzugsgebiet höchsten Standard bewahrt. Im legendären Roten Saal trägt der freundliche, professionelle Service Menüs aus möglichst einheimischen, aber auch exotischen, stets erstklassigen Produkten auf. Der bescheidene Chef, ein überzeugter Bot-