

SIXPACK

RESTAURANTS IM TEST

- 1 VILLA HUNDERT**
Fellenrütistrasse 100
6390 Engelberg
- 2 RESTAURANT IL LAGO**
im «Fours Seasons»
Quai des Bergues 33
1201 Genf
- 3 RESTAURANT FAHR**
Grossacherweg 1
5444 Künten-Sulz
- 4 ZUR GEDULT**
Metzgergasse 12
3400 Burgdorf
- 5 CASA NOVO**
Läuferplatz 6
3011 Bern
- 6 RESTAURANT IKRA**
Haldenstrasse 1
9000 St. Gallen

UNSERE TESTER

HANS-THEO STAMP (HTS)
ist Gastrokritiker und schreibt über Restaurants in allen Sparten, wenig bekannte Weinregionen sowie Küchentrends.

CARMEN STALDER (CS)
ist Journalistin beim «Bieler Tagblatt» und reist für gutes Essen um die ganze Welt.

BENNY EPSTEIN (EPS)
ist Gastrojournalist, mag die vermeintlich einfache Küche, Gourmetabende, Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft und Riesling von der Mosel.

WERNER VON HAMBERG (WVH)
ist seit 30 Jahren Gastrokritiker im gesamten deutschsprachigen Raum.



Farbenfroh und filigran:
die Küche im Genfer
Restaurant «Il Lago».

NEU EINGEDECKT

Zwei Schweden, die Engelberg kulinarisch aufmischen, ein Hotelrestaurant in Genf, das mit kreativer Spitzenküche lockt, und eine vielversprechende Neueröffnung in Bern. Die Falstaff-Tester waren wieder für Sie in der Schweiz unterwegs.



**JETZT
GRATIS
RESTAURANT-
GUIDE APP**

VILLA HUNDERT Engelberg



Modernes Ambiente und kulinarische Höhenflüge: die «Villa Hundert» in Engelberg.

1 Seit drei Monaten hauchen mit Christian Brangefeldt und John Jezewski zwei Schweden der «Villa Hundert» neues Leben ein. Das Haus mit viel Weitblick aufs Engelberger Bergpanorama tänzelt sympathisch zwischen Boutiquehotel und Jugendherberge. Aus der Agglomeration Stockholms stammend, zog es das Duo nach Engelberg. Typisch skandinavisch: Der Gast isst hier ganzjährig regional. Sobald es das Wetter zulässt, pflanzt der Koch seine eigenen Kräuter an. Im Keller stapeln sich Einmachgläser: An der Kellerwand hängen Büschel mit getrockneten Kräutern. Die Auswahl an Weinen ist überschaubar, umso klarer erkennt man die Liebe zu dieser. Marie-Thérèse Chappaz, Domaine de Beudon, Roman Hermann, ergänzt wird das Sortiment durch Lieblinge von Brangefeldt aus dem nahen Ausland. Lachs aus Lostalio an fermentier-

tem Knoblauch und Waldmeister – das Menü startet filigran. Um die Verbundenheit zur Umgebung zu untermalen, präsentiert Jezewski mehrere Gerichte auf Naturstein, das himmlisch duftende Schlangenbrot windet sich fotogen um Äste. Dank beruflichen Erfahrungen in der gehobenen, zeitgemässen Gastronomie Stockholms beherrscht der Küchenchef die Kunst der Fermentation und bedient sich all ihrer Formen, kein Gericht ähnelt dem vorherigen. Zur Angusrippe serviert er fermentierte Zwetschgen und Zwiebel, der Käsegang ist ein drei Jahre gereifter, fein gehobelter Sbrinz auf Topinambur – eine geniale Symbiose. Und wo Brangefeldt mal keinen passenden Wein zur Begleitung zur Verfügung hat, trumpft er eben mit einem selbst kreierten Cocktail auf. Für die Kulinarik hätte die «Villa Hundert» schon jetzt einen guten Michelin-Stern verdient. **EPS**

BEWERTUNG

	Essen	48	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	92	von 100

VILLA HUNDERT
Fellenrütstrasse 100
6390 Engelberg
T: +41 79 1005033
villa-hundert.ch

RESTAURANT FAHR Künten-Sulz



Das «Restaurant Fahr» in Künten-Sulz begeisterte unsere Tester mit präziser, puristischer Küche.

3 Für eine solche Küche nimmt man auch die Fahrt in eine etwas entlegene Ecke des Reusstals in Kauf. Vor dem Essen empfiehlt sich ein kurzer Spaziergang in der Flusslandschaft. Im «Fahr» herrscht dann kompromisslose, frische Moderne, die Saaldecke ist angenehm hoch. Hier ist das Reich von Manuel Steigmeier, der für den überraschenden Fine-Dining-Boom im Aargau mitverantwortlich ist. Sein Stil lässt sich durchaus mit jenem seiner ambitionierten Altersgenossen von Wassmer bis Germann vergleichen: puristisch und perfekt in der Präsentation, naturnah, saisonal, regional, traditionsbewusst und weniger als früher auf Renommierprodukte eingeschossen. Das Fleisch spielt nicht mehr eine so wichtige Rolle wie noch vor Jahren, aber wenn es doch auf den Teller kommt, ist nur das Beste gut genug. Beispielsweise das hervorragende

Dry-aged Poulet mit krosser Poulethaut und verschiedenen Facetten von Sauerkraut. Oder die Kalbsmilke mit Püree von Sellerie, Kerbelwurzel, Rande und Rüebl – man empfiehlt uns, diese Aromen zu mischen wie Farben auf einer Palette. Behutsam in Nussbutter confiert wird die Bremgartner Bachforelle an Beurre blanc mit Dill und Meerrettich. Viel Aufwand investiert die Küche in den Salat «nach Grosis Art»: Verschiedene Gels und Pürees, Brunoise, Petersilienöl und Bittersalat-Glace vereinen sich zu einem schillernden Aromenbogen. Und wie es in dieser Liga heute beinahe Standard ist, wird auch dem Brot grosse Beachtung geschenkt. Der Sauerteig dazu wird 36 Stunden geführt und zu grossen Laiben geformt. Eine besondere Attraktion ist die Weinkarte. Mit grosser Kompetenz und Szenekenntnis zusammengestellt, bietet sie tolle Weine zu fairen Preisen. **HTS**

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	19	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	91	von 100

RESTAURANT FAHR
Grossacherweg 1
5444 Künten-Sulz
T: +41 56 2410000
info@fahr-sulz.ch
fahr-sulz.ch

IL LAGO Genf

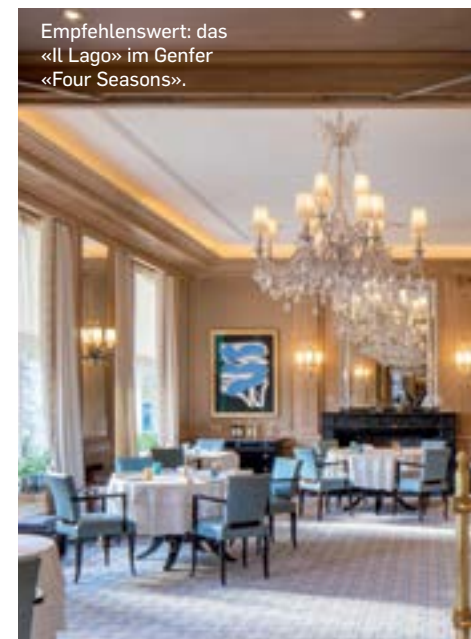
2 Der erste Spargel der Saison, herrliche Morcheln, Rettichstreifen, Haselnuss – Welch zarter Frühlingkuss! Ein Hoch auf den italienischen Küchenchef im Genfer Fünf-Sterne-Hotel «Four Seasons», der so viel Liebe und Feingefühl in seinen Salat packt! Ein Aroma nach dem anderen entfaltet sich wunderbar an unserem Gaumen, das nächste schmiegt sich elegant ans vorherige, eine brillante Choreografie, eine Modeschau der Frühjahrskollektion. Der Stardesigner heisst in diesem Fall Massimiliano Sena und ist Südtaliener. Schon seine Mutter war Köchin, und geht es nach seinem Gusto, so wird auch sein Sohn dereinst den Kochberuf erlernen. Passion nennt er als wichtigste Zutat für seine Kreationen. Denn auch der Kaisergranat mit Sepia und Artischocke ist hervorragend: Das Gemüse

ist hier keineswegs nur Beilage, ein tolles Gericht. Dann füllt Sena mehrfarbige Pasta mit Stockfisch. Perfekt gewürzt, doch die Füllung ist für uns ein wenig zu trocken. Umso besser kommt die Weinbegleitung daher: Petit Clos 2015 von Laura Paccot – erste Reifetöne, elegant, subtil. Das Randerisotto spickt der Sternekokch mit kleinen Würfeln von der Kalbsmilke. Zum Lamm im Hauptgang gibt es eine Zwiebeltarte und Jus. Der Kokosschaum entzieht dem Zitronengrassorbet ein wenig die Frische eines Pré-Desserts. Lecker dann aber das Hauptdessert: dünne, gepresste Apfelscheiben und zartes Melissenglacé. Der Grain Noble von Marie-Thérèse Chappaz passt dazu perfekt. Doch trotz Kaisergranat, Lamm und Spitzenweinen: Den grössten Applaus verdient sich Sena für den Salat, verrückt! **EPS**

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	19	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	91	von 100

Empfehlenswert: das «Il Lago» im Genfer «Four Seasons».



**IL LAGO
IM FOUR SEASONS HOTEL
DES BERGUES GENEVA**
Quai des Bergues 33
1201 Genf
T: +41 22 9087110

ZUR GEDULT Burgdorf

4 Bei unserem Besuch in der «Gedult» tafelt Barbara Schütz am Nebentisch. Zweifellos ist die Juristin, Businessfrau und frühere Burgdorfer Gemeinderätin die Schlüsselfigur bei dem erstaunlichen Aufstieg des schlichten, aber stimmungsvollen Lokals in der Burgdorfer unteren Altstadt. An der Spitze der Genossenschaft gleichen Namens führt sie die «Gedult» seit 2019. Ein glückliches Händchen hatte sie bei der Wahl des Küchenchefs. Lukas Kiener hatte zuvor wesentlichen Anteil am Erfolg der «Eisblume» in Worb, die mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern gewertet war. Mittlerweile kommt er auch in der «Gedult» wieder auf diese hohen Ratings. Verdientermassen, denn er kocht mit Könnerschaft, einem Hang fürs Originelle und manchmal auch etwas Risikofreude. Ein Beispiel dafür ist die nicht auf der Hand liegende Kombination Lachsforelle-Dörrpflaume, die Kiener mit Liebstöckel-

Mayonnaise und confierter Zitrone abfedert. Auch hätten wir es nicht gewagt, Käse und Apfeltarte im gleichen Gang zusammenlaufen zu lassen – zu unser Überraschung kann das durchaus funktionieren. Sehr profiliert ist weiter der mit Soja lackierte Winterkabeljau in Pilzconsommé. Nicht alle Tage sieht man zudem, dass über das Tatar getrocknetes Rindermark geraffelt wird. Vergleichsweise klassisch fällt der Hauptgang aus Rinderhuf und Schwarzwurzelpüree aus. Beim Dessert stellt Kiener auf kreative Weise Kumquat und Schokolade in den verschiedensten Zuständen gegenüber. Ungekünstelt freundlich ist der Service, ihm kommt in dem kleinen Team eine besonders wichtige Rolle zu. Schliesslich wünschen wir der «Gedult» so viel Erfolg, dass die mit Stil zusammengestellte Weinkarte noch etwas in die Breite wachsen kann. **HTS**

BEWERTUNG

	Essen	46	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	16	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	90	von 100



Die Küche in der Burgdorfer «Gedult» glänzt durch ungewöhnliche Kombinationen.

RESTAURANT ZUR GEDULT
Metzgergasse 12
3400 Burgdorf
T: +41 34 5300272
info@gedult.ch
gedult.ch

CASA NOVO Bern



Das Berner «Casa Novo» wurde im März neu eröffnet.

5 Per Ende Jahr endete eine Ära: Während 16 Jahren haben Dominik und sein Vater Jesus Novo das Restaurant am Läuferplatz in der Berner Altstadt geführt und sich dabei einen Namen als Gourmetrestaurant gemacht. Am 1. März eröffnete das «Casa Novo» neu unter der Leitung des bisherigen Küchenchefs Dirk Wagner. Das Essen im Lokal direkt an der Aare bleibt mediterran, und auch Tapas finden sich weiterhin auf der Karte. Neben Klassikern wie Tortilla, Manchego-Käse, Jamón Ibérico und gegrilltem Pulpo finden sich unter den angebotenen Häppchen auch hauchdünne frittierte Auberginen-Chips an einem mit Safran aromatisierten Agavenhonig. Ein Geschmackserlebnis nach andalusischem Rezept. Dazu passende Weine gibt es mehr als genug: Auf der umfangreichen Weinkarte sind rund 120 Posten

vertreten. Der Fokus liegt auf spanischen Tropfen, dazu finden sich einige spannende Grossformate – bis zu einer Sechs-Liter-Methusalem-Flasche. Karnivoren entscheiden sich für Lammkotelett, Entrecôte oder Rindstatar. Der Kellner legt uns als Spezialität des Tages einen Fischgang ans Herz, der ziemlich opulent daherkommt: Zu Rotbarsch und Hummer werden Artischocken und getrocknete Orangen serviert, dazu gibt es Chorizo-Chips und ein paar Kleckse Wasabi. Eine Kombination, die vielleicht etwas gar viele Geschmacksnoten vereint. Schlichter und stimmiger erscheint uns das lauwarmer Lauch-Tarte-Tatin mit Onsen-Ei, Schafmilch-Espuma und Cashewnüssen. Ein cremiges und rundes Gericht. Der Abschluss aus dreierlei Schokolade – weiss, dunkel und Ruby – erhält durch Naturjoghurt einen erfrischenden Twist. CS

BEWERTUNG



Essen	42	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	86	von 100

CASA NOVO

Läuferplatz 6
3011 Bern
T: +41 31 9924444
casa-novo.ch

IKRA St. Gallen

6 Viel war nicht los bei unserem Besuch in dem durchdesignten Restaurant, das man vom Ambiente her eher in Zürich vermutete: Ob die Einheimischen zumindest am Mittag noch mit dem schicken Newcomer namens «Ikra» fremdeln, der an eine elegante Bar in einer internationalen Metropole erinnert? Das Angebot der Speisen würde wiederum mehr nach St. Moritz passen als nach St. Gallen. Kaviar pur darf man bestellen, Filetsteak mit Foie gras zu 78 Franken oder Gillardeau-Austern zu zehn Franken das Stück. Andererseits gibt es ein günstiges Mittagsmenu oder erschwingliche Pasta. Unsere Vorspeise (Austern in Champagnergelee mit Meerrettichschaum und Kaviar zu 18 Franken) war schmackhaft – nur der Kaviar sah aus und schmeckte wie Avruga, eine aus Fischbestandteilen hergestellte Belanglosigkeit. Sehr viel besser geriet das

Rindstatar auf hausgemachter Focaccia mit Burrata, gerösteten Haselnüssen und Eigelbgelee (20 Franken in der kleinen, 35 in der grösseren Portion), zu dem man sich Trüffel dazubestellen könnte. Mit dem Black Cod samt Teriyaki-Würze, Spargel und Morcheln (45 Franken) waren wir ziemlich glücklich, mit dem netten Service, der uns umsorgte, auch. Dass im «Ikra» zahlreiche hochwertige Weine per Glas verfügbar sind, von Château de Pez 2012 bis zum Herter-Spitzenrotwein namens Ruprecht, ist erfreulich. Flaschenweise dürfen sich Gäste auch an Margaux, Lafite und Pétrus, der Bordelaiser Spitze, versuchen. Gestört hat uns vor allem der an der Theke sitzende angebliche Verwaltungsratspräsident der Betreiberfirma, der das Restaurant als Büro missverstand. WVH



Schicker Newcomer in St. Gallen: Das «Ikra».

BEWERTUNG



Essen	42	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	7	von 10
GESAMT	85	von 100

IKRA

Haldenstrasse 1
9000 St. Gallen
T: +41 71 5712133
ikrasg.ch