



JETZT GRATIS RESTAURANT-GUIDE APP

RESTAURANTS IM TEST sixpack

Burg Au



nach oben & unten verlängern

Exquisite Fischkreation aus der «Burg» in Au: konfierte Forelle.

- 1 NEST- UND BIETSCHHORN**
Ried 24
3919 Blatten
- 2 ROOTS**
Mülhauserstrasse 17
4056 Basel
- 3 RESTAURANT RITZCOFFIER**
Bürgenstock 19b
6363 Obbürgen
- 4 CASA FERLIN**
Stampfenbachstrasse 38
8006 Zürich
- 5 RESTAURANT BURG**
Walzenhauserstrasse 100
9434 Au/SG
- 6 THE K BY TIM RAUE**
Via Veglia 18
7500 St. Moritz

UNSERE TESTER

MARTIN KILCHMANN (MK) ist Senior Writer bei Falstaff, Buchautor und Mitbegründer des «Mémoire des Vins Suisses».

CLAUDIO DEL PRINCIPE (CDP) schreibt Kochbücher, zuletzt erschien «a casa» (AT Verlag), und betreibt den Foodblog anonymekoeche.net.

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

DOMINIK VOMBACH (DV) ist Teil der Chefredaktion von Falstaff Schweiz. Er arbeitet seit vielen Jahren als Wein- und Gourmetjournalist in der Schweiz.

STEVAN PAUL (SP) ist freier Journalist und betreibt nutriculinary.com, einen der meistgelesenen Genussblogs im deutschsprachigen Raum.

NEU EINGEDECKT

Bürgenstock hat ein neues kulinarisches Highlight, in Zürich pflegt man nostalgische Italianità, und in St. Moritz sorgt Spitzenkoch Tim Raue mit einem Pop-up für Aufregung. Wir haben für Sie getestet.

Fotos: beige stellt

NEST- UND BIETSCHHORN Blatten



Gediegene Stimmung und feine Küche: das «Restaurant Ried».

1 Die Mystik des Lötschentals ist einnehmend. Aber es ist nicht nur die wilde, ursprüngliche Berglandschaft, die ins abgelegene Oberwalliser Tal lockt, Feinschmecker sollten schon alleine wegen des Hotelrestaurants «Nest- und Bietschhorn» in Blatten einen Abstecher hierher wagen. Hotelière Esther Bellwald und ihr Ehemann und Küchenchef Laurent Hubert haben ein kleines Bijou geschaffen, das mit heimeliger Atmosphäre und vorzüglicher Küche verückt. Im «Restaurant Ried», direkt neben dem altherwürdigen Hotelbau gelegen, verwöhnt Laurent die Gäste mit saisonal und regional inspirierten Gerichten mit dem besonderen Kniff – Cuisine fraîcheur genannt. In der gediegenen, warmen Atmosphäre mit viel Holz und kleinem Cheminée macht sich schnell Entspannung breit, nicht zuletzt wegen des äusserst aufmerksamen und herzlichen Service von Esther Bellwald

und ihrem Team. Wir beginnen mit einem Mini-Romanasalat, der mit Grapefruit, Wachtel und auf Lärchenspänen geräuchertem Lachs serviert wird. Eine erfrischende, erfreulich unaufgeregte Kombination, die allen Produkten ihren benötigten Raum lässt. Danach verwöhnt uns Laurent mit Eglifilet aus Raron, das mit rohem und gegartem Endivienasalat, Granny Smith und Munder Safran daherkommt. Eine überraschende Kombination, die vor allem durch den Apfel eine neue Dimension erhält und bei unserem Besuch besondere Begeisterung auslöst. Die weihnachtliche Kapaubrust ist saftig und perfekt gegart. Über den ganzen Abend hinweg begleitet uns ein vorzüglicher Dôle von Denis Mercier im Glas. Die Weinauswahl, gepflegt von Esther Bellwald, ist exquisit, umfasst ausschliesslich Walliser Gewächse und gehört mit Sicherheit zu den besten regionalen Karten des Landes. DV

BEWERTUNG

	Essen	43	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	7	von 10
	GESAMT	86	von 100

HOTEL NEST- UND BIETSCHHORN

Ried 24
3919 Blatten
T: +41 27 9391106
www.nest-bietschhorn.ch

RESTAURANT RITZCOFFIER Bürgenstock



Kulinarik der Extraklasse in nostalgischem Ambiente: das «RitzCoffier» in Bürgenstock.

3 Das spektakuläre «Bürgenstock-Resort» ist auf gutem Weg, zu einer ebenso glanzvollen kulinarischen Destination zu werden. Exakt zwölf Restaurants thronen hoch über dem Vierwaldstättersee. Das beste heisst «RitzCoffier» – ein Zusammenschluss der beiden Namen César Ritz und Auguste Escoffier. Der legendäre Hotelkönig und der stilbildende Meisterkoch wirkten 1873 zusammen im «Grand Hotel National» in Luzern. Das «RitzCoffier» ist im wunderbar renovierten Bürgenstock-Palace untergebracht, in der nostalgisch verklärten Kulisse einer historischen Hotelküche mit authentischem Feuerherd und kunstvoll drapierten Kupferpfannen. Drei-Sterne-Koch Paul Haerberlin von der «Auberge de l'Ill» im französischen Elsass amte als Coach. Sein Schüler Bertrand Charles ist der kongeniale Küchenchef. Bei unserem Besuch servierte er uns keine Haerberlinklassiker wie die Gänse-

leberterrine, das Schneckenfrikassee oder das im Heu gegerichte Ribelmaishuhn. Charles punktete mit eigenen Kreationen wie einem Graved Zander mit Kaviar aus Frutigen, gegarten Austern auf einer Blumenkohlsuppe, einem perfekt gebratenen Turbotschnitzel auf einer hinreissenden Hummerbisque mit glacierten Schwarzwurzeln oder einem vollendeten Rehrücken in einer Kirschenkruste mit Artischocken und einem Wildjus, der tiefgründiger nicht hätte sein können.

Am schönsten erreicht man das Restaurant auf dem Bürgenstock mit Schiff und Zahnradbahn. Die spektakuläre Anfahrt wird zu einer szenisch grandiosen Einstimmung in den zu erwartenden Hochgenuss, und die Rückfahrt über den nachtschwarzen See (die letzte Bahn mit Schiffanschluss geht um 23.20 Uhr) in die lichter gesäumte Bucht von Luzern ersetzt jedes noch so exquisite Friandise. MK

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	19	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	92	von 100

RESTAURANT RITZCOFFIER

Bürgenstock 19b
6363 Obbürgen
T: +41 416126000
www.buergenstock.ch

ROOTS Basel

2 Spannendes tut sich im Norden Basels. Spitzenkoch Pascal Steffen wechselte kürzlich vom «Park Hotel Vitznau» an den Rhein. Der ehemalige Souschef von Nenad Mlinarevic möchte im modern ausgerichteten «Roots» Wurzeln schlagen. Sein Überraschungsmenü ist ein vielversprechender Einblick in seine Geschmackswelt. Als Amuse gibt es mit Topinamburcreme gefüllte Beignets und getrüffelte Selleriesuppe. Beim ersten Gang geht das zarte Aroma vom Kalb mit fermentiertem Rettich und Radieschen durch die salzig-pflaumige Ponzusauce etwas unter. Dafür überzeugt die Lachsforelle mit Bete, Crème fraîche, Dillcreme und Forellenkaviar umso mehr. Das nächste Gericht sieht aus wie Pappardelle. Es sind jedoch Schwarzwurzelschleifen. Geschmeidig gegart und mit Zürcher Trüffel bedeckt. Darunter Eigelb, Haselnüsse und Parmesancreme. Seidig wie eine Carbonara

und betont salzig. Steffen reizt bewusst die Grenze beim Salzen aus, um seinen Gerichten Tiefe zu verleihen. Es folgt Entenbrust. Perfekt gegart mit straffer Textur. Dazu fermentierte Rüebli, Rüeblicreme und geflammte Quitte. Ein Streifen Entrecôte wird begleitet von einem Wirzblatt-Raviolo mit Grün- und Blumenkohl-füllung. Der Jus aus fermentierten Shitakepilzen steuert deftig Umami bei. Das erste Dessert wird von einem Cocktail mit Gurke, Mandarine, Tonic und Champagner flankiert. Das passt gut zu Erdnusscreme, Mandarinenessig und luftigem Lebkuchen. Zum Schluss gibt es wieder Beignets, gefüllt mit Schokoladencreme. Dazu Schokopralinen mit einer frischen Note von Apfelbalsamico und eine Frischkäsecreme mit eingekochten Kirschen und Meringues. Die Ambiance ist casual, die Musik für unseren Geschmack etwas zu laut und die Weinbegleitung sehr gut. CDP

BEWERTUNG

	Essen	47	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	89	von 100



Spitzenkoch Pascal Steffen wirkt seit Dezember in Dado Radics «Roots».

ROOTS

Mülhuserstrasse 17
4056 Basel
T: +41 61 3221056
www.roots-basel.ch

CASA FERLIN Zürich

4 Eine Zeitreise mitten in Zürich scheint beinahe unmöglich. Dennoch ist es so: Die «Casa Ferlin», von aussen unscheinbar, wirkt innen wie ein gut erhaltenes Gesamtkunstwerk aus einer anderen Epoche. Fast schon fellinesk. Bereits seit 110 Jahren und in fünfter Generation führt die Familie Ferlin diese italienische Institution. Das klassische Interieur, die klassische Karte und Kellner in rotem Jackett, weissem Hemd und schwarzer Fliege wirken ikonisch. Die Gerichte werden in einer erschreckenden Purezza serviert. Nichts lenkt von der Hauptzutat ab. Keine Garnitur, keine Alibikräuter, kein Firlefanzen. So findet sich das tatsächlich nur noch auf Tellern traditioneller Trattorien in Italien. Zum Beispiel die Artischocken zur Vorspeise: geviertelt, zart gegart und in Olivenöl geschwenkt. Oder die legendären Ravioli: keine in Sauce ertränkten, wulstig gefüllten Teigtaschen, sondern

hauchdünne, handgefaltete Pasta mit der Finesse eines Seidenfoulards, das eine delikate Farce umschliesst. Glücklicherweise geschmacklich perfekt, macht auch der Risotto al limone con scampi oder das Kalbsfilet al limone mit Spinat und Taglierini. Zwischendurch sorgt ein eisiger «Sgroppino» für einen kulinarischen Flashback. Einigen Stammgästen ist die «Casa Ferlin» auch noch unter dem Namen «Chianti-Quelle» bekannt. Gründer Gaspare Ferlin gab dem damaligen Gasthof «Zum Löwen», den er 1907 übernahm, diesen Namen, weil er Weine aus der Toskana importierte. Auch heute ist die Weinkarte vorwiegend mit führenden Erzeugern italienischer Provenienz bestückt. Daneben sind ausgesuchte Weine aus der Schweiz und aus Frankreich sowie spannende Raritäten gelistet. Und über die «Weinhandlung Casa Ferlin» können Lieblingsweine auch für zu Hause bestellt werden. CDP

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	8	von 10
	GESAMT	89	von 100



Echte Handwerkskunst: die legendären Ravioli der «Casa Ferlin».

CASA FERLIN

Stampfenbachstrasse 38
8006 Zürich
T: +41 44 3623509
www.casafertin.ch

RESTAURANT BURG Au



Servieren perfekte
Fleischküche: Sascha
und Alexandra Beilke.
«Burg» in Au.

Seit 1619 steht die «Burg» oben am Berghang in Au. Wehrmauern und Zinnen suchen wir vergeblich. Der grosszügig angelegte Riegelbau präsentiert sich jedoch mehr als herrschaftlich. Ein besonderes Privileg ist der Ausblick über Au ins Rheintal hinaus. Hauptattraktion ist aber zweifellos die Küche. Alexandra und Sascha Beilke sind neu hier, jung und voller Tatendrang. Saschas Küche hat Profil – das zeigt sich vor allem beim Fleisch. Wo sonst bekommt man als Zwischengang nichts weniger als eine ganze, nach allen Regeln der Kunst präsentierte Wachtel? Das Entscheidende ist natürlich nicht die Menge, sondern der Geschmack. Das Fleisch ist in einem guten Masse gereift und von tiefer, charakteristischer Aromatik. Besonders gut wahrnehmbar ist das beim Reh mit Ravioli, Süsskartoffel und Brombeere. Auch die Leber von der Appenzeller Klosterhof-Ente zeigt sich

eigenständig. Fischgänge sind in der «Burg» eher selten, die konfierte Forelle genügt jedoch in puncto Produktwahl, Frische und Garung hohen Ansprüchen. Das Dessert ist ein schlaffisches Schokoladen-Crèmeux mit Haselnuss und Bierzwetschge. Bei dieser Gelegenheit verrät uns der Chef seine besondere Leidenschaft, er ist nämlich diplomierter Biersommelier. Deshalb lockt neben der durchaus überdurchschnittlichen Weinauswahl auch ein separates, gut selektiertes Bierangebot. Bei den Weinen empfehlen wir einen Tropfen von den Reben, die ums Haus herum wachsen. Zu beanstanden ist den ganzen Abend lang nicht das Geringste. Lediglich dürfte man die Wassergläser mit dem Werbeaufdruck eines Cola-Getränks ersetzen. Alexandra Schilken-Beilke kann im Service auf profundes Fachwissen bauen, strahlt aber auch jederzeit ungekünstelte Freude an ihrem Beruf aus. HTS

BEWERTUNG



Essen	41	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	86	von 100

RESTAURANT BURG

Walzenhauserstrasse 100
9434 Au/SG
T: +41 715362295
www.burg-au.ch

THE K BY TIM RAUE St. Moritz

Gerade erst wurde es vom Schweizer Gault&Millau zum «Hotel des Jahres 2018» gekürt, schon gelingt dem «Kulm Hotel St. Moritz» mit der Verpflichtung des Sternekochs Tim Raue für die diesjährige Wintersaison ein weiterer Coop. Raues langjähriger Küchenchef Christian Singer zeichnet im Pop-up-Restaurant «The K» verantwortlich. Im puristisch gestalteten Kellergewölbe lenkt nichts von den Kreationen auf den Tellern ab. Zum Auftakt des Menüs gibt es ein Dreierlei von Raue-Klassikern: roh marinierte Jakobsmuscheln in einem Sud aus Holunderblüten, eingelegter Melone, Apfel und Gurke mit grünem Thai-Pfeffer, Zitronengras und Cordifole-Blättern – erfrischend klare Exzellenz! Für Erdung sorgt die feinwürzige Foie-gras-Terrine von der «Peking»-Ente, mit krosser Haut und einer intensiven chinesischen BBQ-Sauce. Es folgt Raues berühmtestes

Signature Dish: Wasabi Rock Lobster mit Mango und Nuoc-Mam-Pha-Chilisauce. Komplex, aber geradlinig und von belebender Schärfe. Elegant geht es mit dem gedämpften Zander in Kamebishi-Soja weiter, dazu Lauch in verschiedenen Texturen. Unter schwarzem Trüffel folgt butterzarter Kalbskamm-Rollbraten in einer vielschichtigen Jus, gerahmt von knackig kühlen Wasserkastanien und Topinambur. Ein Yuzu-Karamell-Cheesecake mit herb-säuerlichem Zitrusorbet zeigt nochmals Raues Kunst des Wechselspiels der Aromen. Unter den begleitenden Weinen finden sich exklusive «Editionen» des Sternekochs wie die 2015 Dreissigacker »Kolibri« Riesling-Spätlese aus Rheinhessen oder die »Rough Cut« Red Cuvée vom Weingut Markus Schneider in der Pfalz. Bis zum 1. April kann man die preisgekrönte asiatische Aromenküche entdecken. Verlängerung nicht ausgeschlossen! SP



Raffinierte Kreation
mit roh marinierten
Jakobsmuscheln im
«The K».

BEWERTUNG



Essen	48	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	18	von 20
Ambiente	7	von 10
GESAMT	91	von 100

THE K BY TIM RAUE

Via Veglia 18
7500 St. Moritz
T: +41 81 8368000
www.kulm.com

