

SIXPACK

RESTAURANTS IM TEST

- 1 GOTTSTATTERHAUS BIEL**
Neuenburgstrasse 18
2505 Biel/Bienne
- 2 BACCHUS**
Bistro & Genussmanufaktur
Sempacherstrasse 1
6024 Hildisrieden
- 3 1904 DESIGNED BY LAGONDA**
Löwenstrasse 42/Seidengasse 15
8001 Zürich
- 4 LA RÔTISSERIE**
im Hotel Storchen
Weinplatz 2
8001 Zürich
- 5 RESTAURANT WEID**
Weidstrasse 43
9410 Heiden
- 6 MEMORIES**
im Grand Resort Bad Ragaz
Bernhard-Simon-Strasse
7310 Bad Ragaz

UNSERE TESTER

ALEXANDER KÜHN (AK) ist Foodjournalist und interessiert sich sowohl für die Haute Cuisine wie für Zürcher Quartierbeizen.

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

MARTIN KILCHMANN (MK) schreibt seit dreissig Jahren über Winzer, Weine und gutes Essen. Das alles regelmässig für Falstaff.



Verspielte Kreation aus der «Rôtisserie» des Zürcher «Hotel Storchen».

NEU EINGEDECKT

Stippvisite am Bielersee, eine neue Design- und Geschmacksoase in Zürich, ausserdem frischer Wind in einem Zürcher Traditions- haus und eine der Neueröffnungen des Jahres. Unsere Falstaff- Tester waren wieder für Sie in der Schweiz unterwegs.



GOTTSTATTERHAUS

Biel



Das «Gottstatterhaus» besticht nicht nur mit perfekter Fischküche.

1 Vingelz ist längst ein Teil von Biel geworden, die Rebberge auf ein Restchen geschrumpft. Geblieben ist eine ganze Reihe von Restaurants mit Seeblick, die auf eine lange Tradition zurückblicken. Das «Gottstatterhaus», ursprünglich ein klösterlicher Nutzbau, gehört seit 1748 der Familie Römer, die heute in neunter Generation hier wirtet. Der junge Adrian Römer bietet eine originelle Küche, die weit über die regionale Fischknusperli-Kultur herausragt. Exemplarisch dafür sind die frittierten Fischravioli mit Chili-Mayonnaise auf einem Rüeblisalat, der mit Erdnüssen, ein wenig Passionsfrucht und gepufftem Quinoa angereichert ist. Zusammen mit Fencheltempura ergibt sich ein etwas wilder, aber vorzüglicher Zusammenklang. Auch die Tomatensuppe ist mit einer Spur Passionsfrucht und guter Schärfe aufgepeppt. Die Seite vom norwegischen Lachs wird zuerst als ganze

präsentiert, bevor Römer eine üppige Tranche davon herauschneidet und mit grosser Präzision gart. Dazu serviert er Saison Gemüse und Kartoffel-Gemüsebällchen, die er in Sesam wälzt und frittiert. Unsere Herzen höher schlagen lässt die Dessertkarte. Da gibt es etwa schlichtweg Himbeeren aus dem Seeland, taufrisch zwar, aber weit von der landläufigen hochgezüchteten Konfektionsware und entsprechend aromatisch. Und dann gibt es hier noch die gute alte gebrannte Creme nach Grossmutter's Art, vor allem aber einen klassisch zubereiteten und präsentierten Savarin, der schon fast für sich eine Reise wert ist. Nicht zu vergessen der Charme der Location selber: Die Terrasse bietet einen Postkartenblick auf den Bielersee, im Hintergrund grüssen der Moléson und der Mont Blanc. Wer unten im Garten sitzt, nimmt eine etwas kleinere Karte in Kauf, sitzt aber direkt am See. **HTS**

BEWERTUNG



Essen	42	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	16	von 20
Ambiente	9	von 10
GESAMT	85	von 100

RESTAURANT GOTTSTATTERHAUS

Neuenburgstrasse 18
2505 Biel/Bienne
T: +41 32 3224052
gottstatterhaus.ch

BACCHUS

Hildisrieden

2 Werner Tobler ist ein Original, mit kantigen Ansichten und unverwechselbarer Handschrift. In der «Brau» in Hochdorf schuf er sich einen Namen als kreativ-bodenständiger Koch. Beiläufig entstand daneben sein meisterliches Kochbuch «Cuisinier» (AT Verlag), ein verlässliches Kompendium der festlichen Alltagsküche. Vor drei Jahren schaltete er einen Gang runter, zog nach Hildisrieden über dem Sempacher- und Baldeggersee und kocht dort wie in der eigenen Stube, alleine am Herd, mit zwei Frauen im Service, darunter seine patente Partnerin Uschi Frapolli. In Spitzenzeiten gerät er gehörig ins Schwitzen; ist das letzte Dessert aber draussen, findet er zurück zu seiner charmant-geselligen Art. Uns empfängt er mit einer kleinen Wollensäuliterrine. Dann beginnt das Essen mit einem frischen Tunatatar und einer Tomatentarte. Die geeiste, mit Champagner auf-

gespritzte Melonensuppe lassen wir an uns vorüberziehen. Uns gelüstet das selbstgefertigte Hummerweisswürstli mit Toblers famosem Kartoffelsalat. Grossartig. Nicht minder gelungen sind die Eglifilets aus der Loe-Zucht in Raron mit Tomatenbutter und Ratatouille. Währschaft das Secreto, ein kross gebratenes Stück aus der Bauchlapppe eines lokalen Weideschweins, mit einem etwas zu weichen Eierschwämmli-Risotto. Die Weinkarte beschränkt sich auf zwei A4-Seiten, offeriert aber eine ganze Reihe trinkiger Tropfen abseits des Mainstreams. Für ein Zapfengeld von dreissig Franken werden auch mitgebrachte Flaschen entkorkt. Die vielen önohilen Stammgäste lassen sich das nicht zweimal sagen und erweisen dadurch dem Namen des Bistros ihre Reverenz. **MK**



Modern und gemütlich: das «Bacchus» in Hildisrieden.

BEWERTUNG



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

BACCHUS

Bistro & Genussmanufaktur
Sempacherstrasse 1
6024 Hildisrieden
T: +41 41 5300030
bacchus-bistro.ch

1904 DESIGNED BY LAGONDA

Zürich



Top gestylt: das «1904 Designed by Lagonda» in Zürich.

3 Die Dimensionen des mit viel Geld und Geschmack eingerichteten «1904 Designed by Lagonda» sind gewaltig. Und wäre da nicht der herzliche Service, man könnte sich in Zürichs neuem Fine-Dining-Tempel fast ein wenig verloren fühlen. Küchenchef Thomas Bissegger holt seine Gäste aber sofort ab: erfrischend und gehaltvoll zugleich das Randenmacaron mit Räucheraal und Granny-Smith-Apfel, sinnlich-beglückend die Spinatcreme mit confiertem Eigelb, La-Ratte-Kartoffel-Crunch und Zitronen-Nage. Auf eine etwas brave Foie-gras-Terrine mit exzellenter Haselnussglace und Pfirsich folgt ein zart schmelzendes Toro-Sashimi mit Soja-Ingwer-Sud, Avocado-Rolle, Kumato-Tomate und Koji-Reis-Chip. Dann geht es in höchste Höhen: dank eines hauchdünnen Morchel-Dim-Sums mit gehaltvollem Morchel-Dashi und einer fast süssen Erb-

sen-Creme mit Rauchbutter. Handwerklich perfekt kommt auch der glasige Zander mit knuspriger Haut auf knackigem Fenchel mit Bitterorangen-Gel und Orangen-Nage daher; verspielt, aber ebenso präzise umgesetzt wie alle anderen Gerichte der Schweinebauch mit getrockneter und frittierter Haut, Kohlrabi, Ananas und Jalapeño-Öl. Wer den mexikanischen Klassiker Tacos al pastor kennt, weiss: Schwein, Chili und Ananas, das ist eine perfekte Ménagè-à-trois! Zum Dessert gibt's weissen Spargel mal ganz anders: als mit Yuzu aromatisiertes Sorbet, flankiert von Yuzu-Gel und Buttermilch-Chantilly. Die Platzhirsche der Zürcher Fine-Dining-Szene sind mit dem «1904 Designed by Lagonda» jedenfalls herausgefordert! Fast überflüssig zu erwähnen, dass der gläserne Weinschrank natürlich exzellent bestückt ist. AK

BEWERTUNG



Essen	48	von 50
Service	19	von 20
Getränke	19	von 20
Ambiente	8	von 10
GESAMT	94	von 100

1904 DESIGNED BY LAGONDA

Löwenstrasse 42/Seidengasse 15
8001 Zürich
T: +41 71 6946050
1904.r-experience.com

LA RÔTISSERIE

Zürich

4 Stefan Jäckel, zuvor Küchenchef im «Weiss Kreuz» in Malans, ist ein absoluter Glücksfall für den «Storchen». Dank seiner finessenreichen, fantasievollen und handwerklich hochstehenden Küche zählt das Restaurant «La Rôtisserie» des ehrwürdigen Hauses an der Limmat endlich wieder zu den kulinarischen Hotspots der Stadt. Das Degustationsmenü, das wir uns an diesem Tag genehmigen, beginnt mit einem dezent gesäuerten Ceviche von der Gelbflossenmakrele und einem Herzkirschen-Shot mit Burrata-schaum und Dillblüten – perfekt für einen sonnigen Sommertag, wie wir ihn erleben. Dann steigert Jäckel die Intensität: Zum handgeschnittenen Kalbstatar gibt's geschmorten Ochsenschwanz, Kartoffelschaum und Périgordtrüffel von der Südhälfte. Eine wunderbare Mariage von hellen und dunklen Aromen. Es folgt ein glasig-saftiger südafrikanischer Scampo

vom Holzkohlegrill mit Calamaretti, Fenchel-Apfel-Confit und Vanille-Safranschaum. Hier stehen die leichte Süsse des Krustentiers und jene der Sauce in perfektem Einklang. Das Highlight ist der sanft gegarte Heilbutt mit Eierschwämmchen, Kaviar und einer kräftigen, aber gleichwohl eleganten Champagner-Beurre-blanc. Fast auf dem gleichen Niveau befindet sich die mit Foie gras gefüllte Crepinette vom Stubenküken mit Sherryjus und kleinen, etwas dickwandigen Tortellini. Grossartig, dass ein Koch solchen handwerklichen Aufwand treibt! Eine Lemon-Tarte mit Zitronengras-Sorbet und marinierten Himbeeren schliesst das durchs Band bestechend gute Menu auf erfrischende Weise ab. Dass man auf Zürichs schönster Terrasse mit Blick auf Limmat und Altstadt tafelt, tut ein Übriges zur Glückseligkeit. AK



Gehört wieder zu den Zürcher Hotspots: die «La Rôtisserie».

BEWERTUNG



Essen	47	von 50
Service	18	von 20
Weinkarte	19	von 20
Ambiente	10	von 10
GESAMT	94	von 100

LA RÔTISSERIE

im Hotel Storchen
Weinplatz 2
8001 Zürich
T: +41 44 2272113
storchen.ch/

WEID Heiden



Erstklassige Forellen aus eigener Zucht werden u. a. in der «Weid» serviert.

5 Ivanassèn Berov hat die «Krone» am Landsgemeindeplatz Trogen verlassen und dafür die «Weid» in Heiden übernommen. Berühmt geworden ist dieses Lokal durch die Forellen aus eigener Zucht, die auch heute noch das Leitmotiv der Karte sind. Aber was für Forellen! Berov, produkteversessen und perfektionistisch, wie er ist, holt das absolute Maximum aus dem manchmal immer noch ein wenig unterschätzten Fisch. Es gibt ihn in einer Reihe von Varianten: Natürlich meunière und bleu, aber auch Grenobler Art oder mit Flusskrebse und Currysauce. Gemeinsam ist allen die perfekte Garung und die einfache, aber sorgfältige Präsentation. So etwas macht jeden Steinbutt oder Wolfsbarsch vergessen. Wer trotz alledem lieber Fleisch mag, findet zum Thema eine kleine, aber vorzügliche Auswahl, namentlich Dry-Aged-Entrecôte und knusprigen Schweine-

bauch. Trotz diesem gelungenen Estand hat man den Eindruck, dass das erst der Anfang ist. Berov ist ein Getriebener, der sich nicht schont, wenn es Neues zu entdecken gilt. Allerdings reizen ihn nicht vorübergehende Moden, sondern wirkliche Trouvaillen oder Wiederentdeckungen. Beispielsweise der Karpfen, den er kulinarisch rehabilitieren möchte, weswegen er die Anlage eines Karpfenteichs ins Auge fasst. Das Restaurant strahlt eine gepflegte Rustikalität aus. Berov hat in hochwertiges Gedeck investiert, das mit der Stilhöhe des kulinarischen Angebots Schritt hält. Die Hauptattraktion ist indessen die Terrasse mit einem phänomenalen Ausblick ins Grüne, auf das klassizistisch geprägte Dorfbild von Heiden und auf den Bodensee. In einer Rangliste der sommerlichen Ausflugsrestaurants wäre die «Weid» zweifellos ein Kandidat für einen Spitzenplatz. HTS

BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	16	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	88	von 100

RESTAURANT WEID

Weidstrasse 43
9410 Heiden
T: +41 71 5711190
weidheiden.ch

MEMORIES IM GRAND RESORT

Bad Ragaz

6 Zuerst sind wir erleichtert: Das «Memories» wirkt in natura viel gemütlicher als auf den Computergrafiken. Dann sind wir begeistert: vom hinreissenden Weizensauerteigbrot, das Patisserie Andy Vorbusch an den Tisch bringt. Sven Wassmer, der in der offenen Küche den Takt angibt, schafft bei unserem Besuch vor allem mit seinen Fischgerichten bleibende Erinnerungen. Neben dem aus Vals bekannten Klassiker Saibling mit gebranntem Rahm und Fichte gibt es einen gelangten Heilbutt an einer Sauce aus in Molke fermentiertem Spargel. Dank der Milchsäuregärung entstehen Geschmacksfacetten, die an Käse erinnern – gleichermassen gewagt wie grandios. Bemerkenswert auch, was Wassmer aus einer simplen Karotte macht: Durch ein Calcium-Bad verdichtet sich ihr Aroma,

zusammen mit Pesto aus Karottengrün, Rollgersten-Koji und fruchtig-säuerlichem Bergsanddorn entsteht ein sommerliches und doch komplexes Gericht. Zum Schluss gehört die Bühne wieder Patisserie Vorbusch. Mit fermentierten und kandierten Salatblättern, Kefir-Erbsen-Creme und Gurkengranita lässt er die Grenzen zwischen süß und salzig virtuos verschwimmen; mit einer Meringue, deren Kern aus dehydrierten Walderdbeeren besteht, Met-Glace und Holunderblüten schafft er eine vollkommene Harmonie. Und Erinnerungen an Erdbeerjagden in der Kindheit. Internationale Klasse hat neben dem Weinpaaring auch die alkoholfreie Getränkebegleitung, die unter anderem mit einem Rhabarber-Spritz punktet. Das Potenzial für allerhöchste Weihen ist im «Memories» definitiv da. AK



Gastraum des «Memories», erst vor Kurzem neu eröffnet.

BEWERTUNG

	Essen	48	von 50
	Service	20	von 20
	Weinkarte	20	von 20
	Ambiente	9	von 10
	GESAMT	97	von 100

MEMORIES

im Grand Resort Bad Ragaz
Bernhard-Simon-Strasse
7310 Bad Ragaz
T: +41 81 3033036
resortragaz.ch