



Martin Jenni ist freier Journalist und Autor, lebt und arbeitet seit Jahren im Jura. Er schreibt über kulinarische Themen, porträtiert Menschen für verschiedene Medien und Verlage, entdeckt für seine Kolumnen und Bücher patinierte Einkehren, kleine Genussmanufakturen und Orte zum Verweilen in der Schweiz, bei den angrenzenden Nachbarn und in seinem bevorzugten Reiseland Grossbritannien.



Doris Reichert, Co-Autorin, ist Sozialpädagogin, Mutter zweier erwachsener Kinder und hat ihre Passion für Essen und Trinken zu ihrer Profession gemacht. Sie ist eine ausgezeichnete Köchin, die mit ihren leichten Gerichten zu begeistern weiss. Sie lässt sich aber auch gerne bekochen und entdeckt dabei immer wieder neue Plätze und regionale Delikatessen zwischen Stadt, Land und See.



Marco Aste ist ein international tätiger Fotograf mit Studio in Basel. Er ist spezialisiert auf People, Food, Stilllife, Interiors und Architektur. www.photographer-marcoaste.com

Impressum

LandLiebe-Edition
© 2016 Ringier Axel Springer
Schweiz AG, Zürich
Alle Rechte vorbehalten
www.landliebe.ch

Herausgeber: Schweizer LandLiebe
Chefredaktion LandLiebe:
André Frensch und Christine Zwygart
Lektorat: Linda Malzacher, Bern
Umschlag, Layout und Satz:
Bruno Bolliger, Losone
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-906869-00-1

Auf der Titelseite sind Bilder von folgenden Gasthäusern zu sehen: Obere Reihe von links nach rechts: Paradiesli, Weesen; La Fourchette, Basel; Zur Stube, Rüdlingen
Grosses Bild unten: Ustria Steila, Siat

Auf der Umschlag-Rückseite sind Bilder von folgenden Gasthäusern zu sehen: von links nach rechts: Bären, Fisibach; Schäfli, Uznach; Bären, Langnau i. E.

Inhalt

Endlich Sonntag!	6
Region Bern, Fribourg und Wallis	8
Region Nordwestschweiz und Solothurn-Schwarzbubenland	48
Region Zürich	128
Region Ostschweiz	166
Region Zentralschweiz	260
Best of the Rest	302



Endlich Sonntag!

Begleiten Sie uns auf unseren Sonntagsausflügen kreuz und quer durch die Deutschschweiz. Besuchen Sie mit uns bekannte und weniger bekannte Orte, Plätze und Häuser zum Verweilen. Staunen Sie, schmunzeln Sie und entdecken Sie Neues und Altes wieder neu.

Wir haben für Sie 99 Gasthäuser ausgesucht. Jedes ist auf seine Art ein Unikat. Ideal für den perfekten Wurstsalat, das zarte Freilandhuhn oder für das konfierte Gemüsetatar mit Pommery-Senf-Glace. Wie und wo auch immer, zelebrieren Sie mit uns den Sonntag oder den Tag, den Sie zum Sonntag küren.

Unsere Besuche sind Momentaufnahmen ohne Garantieschein. Seien Sie nicht überrascht, wenn Sie ein Gasthaus nicht mehr so vorfinden, wie wir es beschrieben haben. So ein Buch hat eine gewisse Vorlaufzeit, und obwohl wir keine Trendsetter porträtieren, gibt es immer wieder Gründe, warum eine Beizentür plötzlich geschlossen bleibt oder von einem neuen Gastgeber geöffnet wird. Wir leben in bewegten Zeiten, in Zeiten der fortlaufenden Veränderungen, gerade auch in der Gastronomie. Falls Sie sich in einem Lokal mit Negativem auseinandersetzen müssen, suchen Sie das Gespräch, fair und konstruktiv. Zögern Sie nicht, Lob auszusprechen. Ihre Gastgeber werden sich darüber freuen.

Beachten Sie, dass nicht jedes Wirtshaus mehrheitstauglich ist. Lassen Sie sich von den wunderschönen Bildern von Marco Aste inspirieren und lesen Sie vor Ihrem Besuch unsere Texte, die Ihnen sagen, was Sie erwarten dürfen. Unsere Auswahl ist subjektiv und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldungen und auf Ihre Anregungen oder vielleicht erzählen Sie uns, warum wir Ihre Lieblingsbeiz in die zweite Auflage aufnehmen sollten.

Machen Sie sich auf die Reise, legen Sie hie und da einen Boxenstopp ein, tanken Sie auf und verweilen Sie drin oder draus, in der Beiz oder an einem anderen von uns empfohlenen Platz, verbummeln Sie den Tag oder die Nacht auf entspannte Art und Weise. Nicht immer, aber immer wieder.

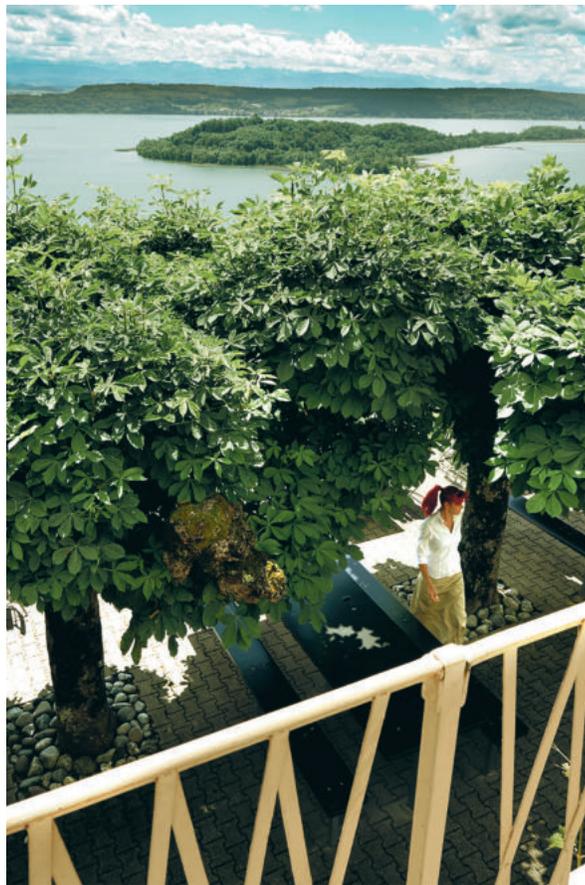
Viel Vergnügen bei Ihren Sonntagsgängen!

Martin Jenni, Doris Reichert, Marco Aste
Autor, Co-Autorin, Fotograf

Vom guten Leben



Das «Restaurant Aux Trois Amis» ist legendär. 1894 aus dem «Coq d'Or» entstanden, wird hier heute frech gekocht, werden Klassiker neu interpretiert und wird dem Wein mehr denn je zugesprochen. Lokal und anders. Mit «Vin libre» zum Beispiel. Das gefällt nicht allen, aber vielen.



Jn Biel denken die Einheimischen französisch und reden deutsch. In Bienne ist es umgekehrt. Kurz, zweisprachig sind nicht nur die Bewohner, sondern ist auch das Leben in der zweitgrössten Stadt des Kantons Bern. Nun, «Plat du jour» klingt einfach besser als «Tagesteller», und gegen den Deutschschweizer Mehltau hilft einige Kilometer von Biel entfernt ein Tag auf der Gunst-Terrasse des «Aux Trois Amis» oberhalb von Ligerz. Mit Einsichten in den Teller und Weitsichten über See, Insel und Berge. Wenn eine Beiz mit solch einer Aussicht gesegnet ist, dann wird's für sie schwierig. Nur zu oft verfallen die Gastgeber in Lümmelei. Abkassieren statt bekochen, lautet die Devise. Dass es auch

anders geht, zeigen Cynthia Lauper, Marc Joshua Engel und Daniel Lauper; Tochter, Lebenspartner und Papa. Drei Freunde, die sich ihren Traum erfüllt haben und im «Aux Trois Amis» ihre ganz eigene Geschichte zu schreiben beginnen. Und wie sie die schreiben. Ungewohnt anders. Puristen, die Felchen im hauchdünnen Bierteig erwarten, werden mit der speziellen Panade auf dem falschen Fuss erwischt, neugierige Gaumen jubeln, und der dezente Felchen meunière vermittelt zwischen beiden Fraktionen.

Wallfahrtsort für Feinschmecker

Cynthia und Marc geben also mächtig Gas. Sie am Tisch bei den Gästen, er am Herd in

«Aux Trois Amis»: Papa Daniel, Tochter Cynthia und Freund Marc Joshua. Drei Freunde, eine Beiz, ein See, eine Insel.





ANGESAGT

Aux Trois Amis
Untergasse 17
2514 Ligerz-Schernelz
032 315 11 44
www.aux3amis.ch

REIN UND RAUS Mittwoch bis Sonntag ab 9 Uhr geöffnet. Montag und Dienstag ganzer Tag und Sonntag ab 20 Uhr geschlossen.

DRIN UND DRAUS Die Gaststube mischt alt und neu, modern und rustikal. Der Saal im ersten Stock lädt mit seinen alten Tischen zum gepflegten Dinieren ein. Die Terrasse mit ihren Kastanienbäumen und dem atemberaubenden Ausblick ist der ultimative Traumplatz für Sonnentage.

ICH UND DU Ausflügler, Ungeduldige und immer mehr Geduldige, Genussmenschen, Gaumentänzer, Fischliebhaber, Weinfreunde und gute Freunde.

SPEIS UND TRANK Traditionelle Gerichte neu und exzellent interpretiert. Die Weinauswahl ist umfassend. Neben den Lokalmatadoren sind diverse Provenienzen aus den Nachbarländern und einige spannende Winzer aus der «Vin naturel»-Szene präsent.

HIN UND HER Ab Biel mit dem Regionalzug Richtung Neuchâtel nach Ligerz. Die letzte Etappe geht's zu Fuss in einer halben Stunde bergan durch die Weinberge. Mit dem Auto sind es ab Biel knapp 20 Minuten.

TAG UND NACHT Eine kleine Nachmittagstour durch die Altstadt von Biel lohnt

sich. Ein schöner Laden ist zum Beispiel die «Bottega» von Eliane Raeber mitten in der Altstadt: **www.bottegabiellienne.ch** Am Samstag geht's zum Einkauf auf den «Märet». Feinschmecker kaufen hier Pilze und Rebhühner, trinken einen Aperitif im legendären «Saint-Gervais», dem Platzhirsch der Bieler, und kochen dann zu Hause ihre Einkäufe.

Wen es in die Natur zieht, der findet sie eindrücklich und wundervoll auf der St. Petersinsel. Nachdem Jean-Jacques Rousseau einige Wochen hier verbracht hatte, wünschte er sich nichts sehnlicher, als bis zum letzten Tag seines Lebens hier zu bleiben. Auf dem St. Petersinselweg lässt sich die Halbinsel erwandern und erleben. Wer wie Rousseau nicht mehr nach Hause will, hat die Möglichkeit, im Klosterhotel stilvoll zu übernachten: **www.st-petersinsel.ch** Gut übernachten lässt es sich auch in der «Villa Lindenegg». Edel, aber nicht steif, herzlich und nicht abgehoben. Eine kleine Oase für zwischendurch und immer wieder: **www.lindenegg.ch**

DIES UND DAS Wer am Bielersee Wein verkosten will, hat die Qual der Wahl. Zahlreiche Winzer öffnen ihre Keller und gewähren Einblick in ihr Schaffen. Der einfachste Weg ist das «Pfröpfhüsli» in Twann. Das liebevoll restaurierte Gebäude beherbergt die «Vinothek Viniterra» und eine riesige Auswahl an Weinen von lokalen Winzern. Die Betreiberinnen öffnen jeweils mehrere Weine, die glasweise getrunken werden können. Sie wissen alles über Weine und Winzer und beraten hervorragend. Auch Gruppen fühlen sich im Lokal oder im schmucken Keller mitten in Twann gut aufgehoben. Gruppen ab 10 Personen werden auf Voranmeldung auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten bedient. Für private Anlässe steht ein Carnotzet für bis zu 25 Personen zur Verfügung: **www.vinothek-viniterra.ch**

der Küche, die er ab und zu mit einem Gang verlässt, den er an den Tisch bringt. Ein Koch, der den Kontakt mit seinen Gästen sucht, bodenständig und sachlich, ohne steife Oberlippe. Stolz darf er auf seine Kochsprache sein, die überzeugt und begeistert. Cynthia hat ihre Gäste, zumindest die meisten von ihnen, sicher im Griff. Ihren trinksamen Empfehlungen darf der Weinfreund blind vertrauen. Ob lokal, regional, national oder international, die Auswahl schwankt zwischen mutig und konventionell. Wer sich hier zu einem sehr fairen Preis kulinarisch verwöhnen lassen will, wählt das siebengängige Menü. Die Küche von Marc Engel ist weder abgehoben noch bemüht, sondern pragmatisch gut, was nicht heisst, dass sie ganz frei von Spielereien ist, wie das zum Beispiel beim gepufften Quinoa über

dem perfekten Onsen-Ei der Fall ist. Die Felchen und selbst die nicht mehr in rauen Mengen vorkommenden Egli stammen aus dem Bielersee. Hat der Fischer kein Fangglück, bieten sich dem feinen Gaumen Wienerschnitzel oder Coq d'Or an, ein Freilandhuhn, im Ofen goldgelb zu zartem Fleisch geschmort. Auf alle Fälle kommen die Fische nicht aus der Tiefkühltruhe, nicht aus Polen, Estland oder Trallala. Verständlich, wenn der See einen vor der Haustür anlächelt. Das «Aux Trois Amis» geht tatsächlich neue Wege und wird vielleicht einigen Stammgästen mit weniger Weitsicht die Aussicht trüben, dafür zahlreiche neue Gäste begeistern. Ehrlich, fair, gut und bezahlbar, an einem wundervollen Ort, an dem der Gast gar nicht anders kann, als entspannt zu geniessen.

Für Firlefanz hat es keinen Platz. So klar das Interieur, so klar die Kochsprache.





ANGESAGT

Gasthof Bären
Bärenplatz 3
3550 Langnau im Emmental
034 402 18 84
www.baerenlangnau.ch

REIN UND RAUS Donnerstag bis Montag ab 8 Uhr geöffnet. Dienstag und Mittwoch geschlossen.

DRIN UND DRAUS Behäbig, patiniert, in die Jahre gekommen und taufersch, so präsentiert sich das altehrwürdige Haus. Im schönen Garten den Sonntag zu verbringen, lohnt sich.

ICH UND DU «Tigers», Jazzer, Amerikaner, Emmentaler, Luzerner, Entlebucher und Cordon-bleu-Freaks.

SPEIS UND TRANK Im «Bären» wird selber gewurstet. Die Monatswurst ist immer eine Überraschung. Das Cordon bleu gehört zum Pflichtprogramm, der Sonntagsbraten ebenso, und wer seinen Gaumen kitzeln will, wählt das bezahlbare Gourmetmenü. Die Weinkarte bietet eine geschickt zusammengestellte Auswahl an grossen und kleinen Winzernamen. Mit viel Schweiz und etwas Europa.

HIN UND HER Von Bern mit der S2 in einer Dreiviertelstunde oder von Luzern mit dem Regionalzug in einer guten Stunde nach Langnau.

Mit dem Auto führen viele Wege nach Langnau. Über die Hügel via Langenthal, direkt über Burgdorf oder von Osten her kommend durchs Entlebuch.

TAG UND NACHT Die Website von Langnau Tourismus wirbt mit «Kultur und Natur pur»: www.langnau-ie.ch

In der Umgebung finden sich dementsprechend ein grosses Wandernetz und verschiedene E-Bike-Angebote. Da wären auch noch eine Kletterhalle, ein Hallen- und ein Freibad und natürlich, in der Saison, der Besuch eines Eishockeymatches der legendären «Tigers». Auch Musik- und Theaterfreunde kommen in Langnau auf ihre Kosten.

Der «Bären» bietet fünf gemütliche und in diversen Farben gestaltete Gästezimmer.

DIES UND DAS Jahrmärkte haben hier Tradition. Schon im Februar starten die Langnauer mit dem Faschnachtsmarkt gefolgt von Mai-, Sommer-, Herbst-, Kultur- und Weihnachtsmarkt. Wem das nicht genügt, dem bietet sich jeweils am Freitag ein Wochenmarkt mit landwirtschaftlichen Produkten, und wer ein Kalb kaufen will, geht am Montagnachmittag zum Kälbermarkt:

www.langnau-ie.ch/tourismus/maerkte



«Rosa, Rosa, no es Gnagi!»



Die «Wirtschaft Oberwald» würde jedem Heimatfilm gut anstehen. Hier dampft das Gnagi aber nicht auf Zelluloid, sondern im Teller. Hier heisst die Rosa Heidi und die Hauptrolle spielt nicht Schaggi Streuli, sondern Andreas Zaugg.



Hannelore aus Albinen



Das Leben kann so unkompliziert sein. Manchmal genügt schon eine kleine Beiz mit herzallerliebsten Gastgebern und einer patinierten Stube, die zwar museal ist, aber nicht verstaubt wirkt. Alles ist echt, alles ist schön, alles ist gut. Ein Gunstplatz im begnadeten Abseits.

Der Name der Beiz ist ein Zungenbrecher. Zumindest für alle «Üsserschwitzer». Nach dem zweiten Glas Fendant werden die Silben fliessender. Haus, Stube und Empfang in der «Godswärgjistubu» beeindrucken, die Küche sowieso. Immer freitags kocht Sasha-Tsering Tsokhim vegan, an den restlichen Tagen begeistern Hannelores herzhaftes Fleischgerichte. Das Gastgeberpaar zelebriert eine sehr sorgfältige Küche, die beiden würzen subtil und richten wundervoll, mit dem Blick fürs Detail an. Das freut Auge und Gaumen. Aprikosenkalt-schale, mit Buchweizen gefüllte Kohlrabi auf grünem Salatbett, rote Linsenbällchen mit Johannisbeeren-Relish, Auberginengemüse, Kartoffelcurry mit Tomaten und Basmati-

reis, Holunderblütencreme oder ein aromatisches Gigot und ein zartes Stück Rind von der Wiese nebenan. Genuss kann so einfach sein.

Sirup statt Coke

Vor einigen Jahren haben Hannelore und Sasha in Albinen das Haus von 1636 gekauft. Mit der fachmännischen Unterstützung der Kantonalen Denkmalpflege haben sie es mit Fingerspitzengefühl renoviert und ihm den Charme vergangener Tage zurückgegeben. Mit der Zeit kam ihnen die Idee vom eigenen Wirtshaus. Gesagt, getan. Leben wie früher, kochen wie früher ist für sie mittlerweile zum beruflichen Alltag geworden, in dem Coca-Cola und Co. keinen Platz haben. Dafür





ANGESAGT

Wirtshaus Godswärgjistubu
 Lüübuweg 2
 3955 Albinen
 027 473 21 66, 079 844 18 08
www.godswaergjistubu.ch

REIN UND RAUS Sonntag ab 11 Uhr, Montag und Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr geöffnet. Dienstag und Mittwoch geschlossen. Achtung! Eine telefonische Voranmeldung ist zwingend erforderlich.

DRIN UND DRAUS Traumstube von 1636. Alles echt. Einen Freiplatz hat es keinen.

ICH UND DU Veganer, Walliser und «Grüezini», Kräuterfeen und Besseresser.

SPEIS UND TRANK Am Freitag kocht Sasha-Tsering Tsokhim vegan. Und wie er kocht! Beim hausgemachten Urdinkelbrot besteht Suchtpotenzial. Die Weine stammen ausschliesslich aus dem Wallis. Logisch! Lassen Sie sich beraten.

HIN UND HER Von Visp mit dem Zug nach Leuk und mit dem Bus via Leukerbad nach Albinen.

Schwindelfreie Automobilisten fahren von Leuk via Leukerbad nach Albinen, parkieren beim Friedhof und gehen die letzten Meter zu Fuss. Der einzige Parkplatz weiter unten ist für den hochehrwürdigen Herrn Pfarrer reserviert.

TAG UND NACHT Auch Landratten werden bei den Thermalbädern in Leukerbad schwach. Tut den müden Wanderknochen und anderweitig müden Knochen unheimlich gut: www.leukerbad.ch/thermalbaeder In der guten Stube essen und unter dem Dach des uralten Hauses in einer modern eingerichteten Suite mit zeitgemäßem Komfort schlafen – das ist bei all den guten Walliser Weinen eine Überlegung wert. Einfach die Treppe hoch!

DIES UND DAS Neben den kulinarischen Spezialitäten, die Hannelore Tsokhim-Bumann in ihrem Wirtshaus verkauft, findet sich im nahen Visp auch ein ungewöhnlicher Winzer-Familienbetrieb. Mario, Josef-Marie und Marlis Chanton überzeugen mit ihren zum Teil grandiosen Weinen nicht nur die Fachwelt, sie haben auch eine grosse Fangemeinde in der ganzen Schweiz und in den Nachbarländern. Schon einmal von Gwäss, Himbertscha, Resi, Plantscher, Lafnetscha und Eyholzer Rotem gehört? Nein? Dann nichts wie hin! www.chanton.ch

hausgemachte Sirups und Säfte aus dem Unterwallis. Das gute Wasser kommt ungefragt im Krug auf den Tisch und kostet nichts. Die Beeren und das Gemüse stammen aus dem eigenen Garten am Dorfrand, das Fleisch von der Metzgerei Fussen in Agarn und Fisch gibt es nur, wenn der regionale Fischer Fangglück hatte. Zucht oder Tiefgefrorenes kommt in der «Godswärgjistubu» nicht in die Pfanne, geschweige denn auf den Tisch. Die Wildkräuter für die leichten Kräutermenüs sammelt Hannelore selbst oder gemeinsam mit den Gästen in der Natur. Dann erklärt sie ihnen, was alles essbar ist und sich zu pflücken lohnt (siehe Box). Stubenhocker besuchen die Beiz an einem verregneten, feucht-kalten Sonntag und lassen die Zeit kulinarisch genussvoll verstreichen. Die «Godswärgjistubu» bietet ein grosses Stück Wallis. Wohl wahr und wirklich. Unsere Bitte zum Schluss: Kommen Sie zu Hannelore und Sasha nur mit Zeit, Appetit und Ihren besten Freunden.



Gruppenbild mit Hund Shiva. Sasha-Tsering Tsokhim und Hannelore Tsokhim-Bumann.

Kräuterwanderung



Auf einer Kräuterwanderung bringt Hannelore Tsokhim-Bumann Gruppen oder Einzelpersonen die Wildpflanzen und -früchte näher. Die Gegend um Albinen hat in dieser Hinsicht vieles zu bieten: Knospen des Wiesenbärenklaus als «wilder Broccoli», Brennesseln für die Godswärgji-Brennessel-Tagliatelle, essbares «Unkraut» für die «Gjätt-Suppu», Pilze, Schlehen, Hagebutten, Berberitzen, roter Holunder und vieles mehr sind auf der Kräuterwanderung

zu entdecken. Während allen vier Jahreszeiten kann man mit Hannelore Kräuter, Früchte und Pflanzen sammeln und «jagen». Diese konserviert sie nach Omas Rezepten und holt sie im richtigen Moment aus dem Keller, um sie schonend zu Köstlichkeiten weiterzuverarbeiten. Wäre doch was. Zuerst auf Kräuterwanderung und abends die Delikatessen verspeisen:

www.godswaergjistubu.ch/kraeuterwanderung

Region Nordwestschweiz und Solothurn-Schwarzbubenland

AARGAU

15 Bären	50
16 Liz & Chrege	54
17 Mina	58
18 Sternen	62
19 Wartegg	66

BASEL-LANDSCHAFT

20 Bad	70
21 Kallhof	74
22 Röschenzerhof	78
23 Rössli	82
24 Zum Ochsen	86

BASEL-STADT

25 La Fourchette	90
26 Nomad	94
27 Parterre	98
28 Zum Kuss	102
29 Landgasthof Riehen	106

SOLOTHURN-SCHWARZBUBENLAND

30 Bahnhof Rodersdorf	110
31 Bärgbeiz Gempenturm	114
32 Lämmli	118
33 Landgasthof Roderis	124

Best of the Rest

AARGAU

34 Café-Pension Frau Meise	302
35 Gasthaus Storchen	302
36 Restaurant Kurve	302

BASEL-LANDSCHAFT

37 Bergwirtschaft Dürstel	303
38 Gasthaus Löwen	304

BASEL-STADT

39 Stellwerk Buffet	304
-----------------------------	-----

SOLOTHURN

40 Bergwirtschaft Hofbergli	313
41 Kreuz	313
42 Restaurant Pintli	314
43 Zum grüne Aff	314

SOLOTHURN-SCHWARZBUBENLAND

44 Alte Brennerei	315
45 Restaurant Schön matt	315



Leben im Quartier



Bei Maya Totaro und Claire Guerrier fühlen sich die Gäste gut aufgehoben. Ihre «Fourchette» ist echt Quartier, nicht nur Etappe für mittags und abends, sondern auch für zwischendurch und immer wieder.



Was heute oft als gehobene Gastronomie präsentiert wird, schlägt dem Gast mitunter auf den Magen. Hier eine dressierte violette Karotte, dort ein Filetfragment umgarnt von einem sattgrünen Espuma, alles im spitzen Winkel zueinander und auf einem Teller angerichtet, der nicht Teller sein darf. Mit emanzipiertem Genuss hat solch eine Baukastenküche nichts zu tun. Gottlob gibt es immer wieder Ausnahmen. Zum Beispiel an der Klybeckstrasse in Basel, die vor einigen Jahren noch eine kulinarische Wüste war. Heute hat sie sich zu einer Genusssoase gemauert. «Parterre» (siehe Seite 98), «Flore», «Gatto Nero», «Café Frühling» und

«La Fourchette» sind Einkehren für Schöngelüster und Menschen mit dem Sinn für das Wesentliche. Man sieht sich um oder an, redet oder schweigt, liest die Zeitung oder in Gesichtern, isst, trinkt, lacht und träumt vom nächsten Teller. Farbe und Geruch, Klang und Stimmung vereinen sich in der Quartierbeiz zur gelungenen Assemblage. Wer sich in der «Fourchette» nicht wohlfühlt, ja, wer hier «à la française» den Alltag nicht ablegen kann, wird es wohl nirgends können.

Keine Modeerscheinung

Für ihr Ossobuco sind Maya und Claire stadtbekannt, für ihr Qualitätsdenken ebenso. Wer

Gruppenbild mit Herr: Salvatore mit seinen Cheffinnen Claire (links) und Maya (rechts), ganz oben Mitköchin Virginie.



ANGESAGT

La Fourchette
 Klybeckstrasse 122
 4057 Basel
 061 691 28 28
www.lafourchettebasel.com

REIN UND RAUS Die Öffnungszeiten variieren pro Tag, pro Monat, pro Saison, pro Jahr. Am besten kurz auf der Website nachschauen.

DRIN UND DRAUS Stimmungsvoll, in warmen Tönen, mit ausgewählten Lampen, ein wunderbarer Stilmix. Kleiner Platz auf dem Boulevard für einen Aperitif oder den ersten Kaffee.

ICH UND DU Das Deuxpièces trifft auf den Overall und die All Stars auf die Heiland-Sandalen.

SPEIS UND TRANK Poulet au citron, Hachis parmentier (Hackfleischauflauf) und andere schöne Dinge. Die Weine sind kompetent zusammengestellt und bieten eine spannende Auswahl, die einfach nur Freude bereitet.

HIN UND HER Mit der Tramlinie 8 bis sozusagen vor die Haustür. Der PW bleibt im

Parkhaus Claramatte. Von dort sind es zu Fuss rund zehn Minuten.

TAG UND NACHT Liebhaber französischer Weine, im Speziellen der Loire, lassen mit Freunden im «Flore» den Tag Tag sein und leisten sich die erste Flasche, bevor es zum Tafeln in die «Fourchette» geht:
www.florebasel.weebly.com

Im tiefsten Kleinbasel und nicht weit von der «Fourchette» entfernt, befindet sich die «Pensione Lungomare», die ein grosses Stück Feriengefühl vermittelt. Ausgehtipps inklusive:

www.pensione-lungomare.ch
DIES UND DAS Die «Pasticceria e Caffetteria da Graziella» vermittelt mit ihren salzigen und süssen Leckereien und gutem Kaffee eine Portion echte Italianità.

Das Publikum ist durchmischt, vom Arbeiter über den Studenten bis hin zur vierfachen Mutter samt Kinderwagen, deren Kinder schnell einmal das gesamte Café in Schach halten. Das Ganze wird mit einem freundlich-effizienten oder einem schnippisch-überforderten Service garniert. Je nach Besetzung und Tagesform:
www.dagraziella.com



REZEPT VON BERNHARD WEBER



Gebratene Lammbrust mit Bärlauch-Zitronen-Pesto

Zutaten

Bärlauch-Zitronen-Pesto

1 Handvoll Bärlauch
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Zitrone, abgeriebene Schale
50 g Mandeln, gemahlen
50 g Parmesan, gerieben
0,4 dl Olivenöl
Salz und Pfeffer

Marinade

1 EL Senf
½ Zitrone, Saft
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Fleisch

1,4 kg Lammbrust am Stück
(beim Metzger vorbestellen)

Dekoration

1 Zitrone, in Scheiben
geschnitten

Zubereitung

Für das Pesto den Bärlauch waschen und fein hacken. Knoblauch, Zitronenschale, Mandeln, Parmesan und Olivenöl zugeben, gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto kann zwei Tage im Voraus zubereitet werden. Bis zur Verwendung kühl stellen.

Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Die Lammbrust damit einreiben und eine Stunde ruhen lassen. In eine hitzebeständige Form legen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 45 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und 15 Minuten mit Alufolie zugedeckt ruhen lassen. Danach die Brust zwischen den Rippen aufschneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Das Pesto darüber verteilen und mit Zitronenscheiben garnieren.

Tipp

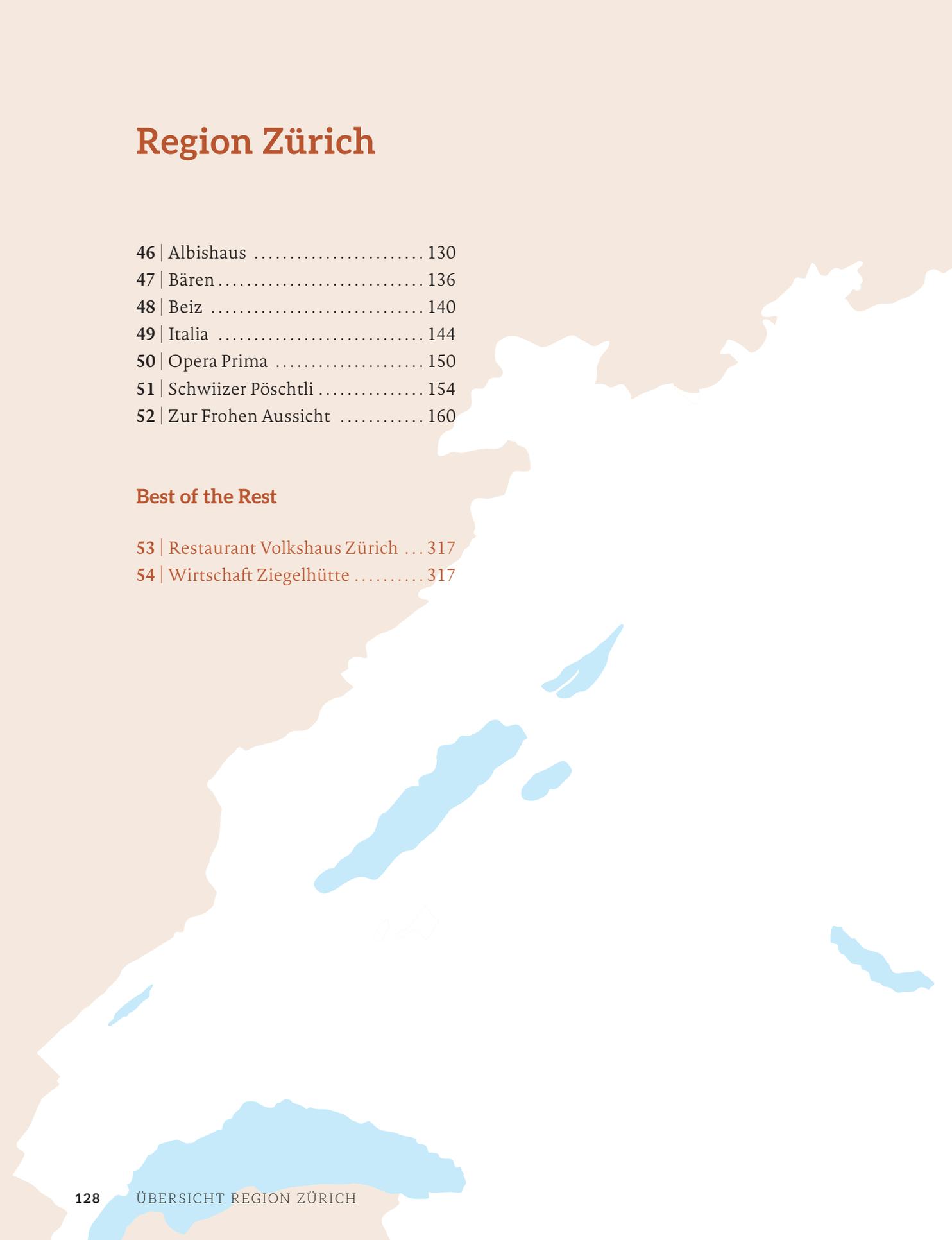
Dazu passen gebratene neue Kartoffeln, Frühlingszwiebeln und junge Karotten.

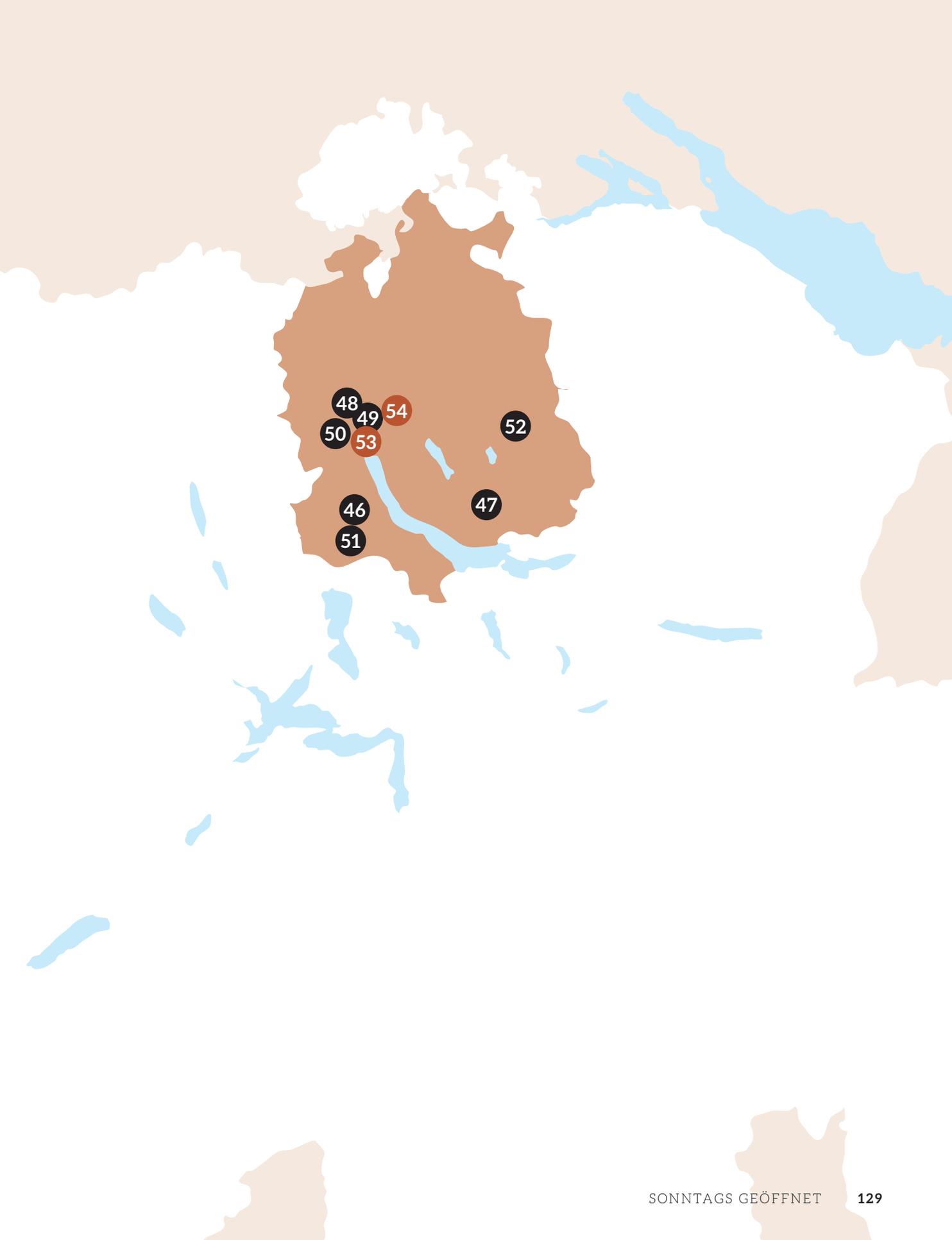
Region Zürich

46 Albishaus	130
47 Bären	136
48 Beiz	140
49 Italia	144
50 Opera Prima	150
51 Schweizer Pöschli	154
52 Zur Frohen Aussicht	160

Best of the Rest

53 Restaurant Volkshaus Zürich ...	317
54 Wirtschaft Ziegelhütte	317







Alles andere als Kummerbuben: Stefan, Mick, Curdin und Florian, die Suahsiblabuben.



Im Sommer wird gegrillt und frittiert. Die Kuchenselektion gibt es das ganze Jahr über.



Ganz schön schräg



Es ist ein Kommen und Gehen im «Opera Prima», der früheren «Waldesruh». Daniele kommt und geht. Alessandro, Andrea und Luigino kommen und bleiben. Hoffen wir. Mit der Ruhe ist es auf alle Fälle erst einmal vorbei. Der Wald ist aber noch da.