

einem Nightcap an der hervorragend bestückten «Huus»-Bar zuwenden.



SONNENHOF

Sonnenhofweg 33
+41 33 744 10 23
Erich und Louise Baumer
restaurant.sonnenhof@bluewin.ch
www.restaurantsonnenhof.ch

M Montag, Vor- und Nachsaison: Montag und Dienstag
M 62.– • **D** 95.–/125.– • **à la carte** 53.–/115.–

Das Rüeblhorn vor Augen, Ravioli im Teller. Wir sind im «Sonnenhof», je nach Temperatur auf der grosszügigen Terrasse oder drinnen in einer der gemütlichen Stuben. Ohne Reservation geht nix: Die Baumers haben sich in zwanzig Jahren eine treue Kundschaft aufgebaut, in der Hochsaison sind die Tische zweimal belegt. Die Karte ist knapp, Risiko und Evolution sind nicht Erich Baumers Ding. Aber die vertrauten Gerichte sitzen, die Gäste sind sichtlich begeistert.

Ravioli müssen sein im «Sonnenhof», nichts bereitet der Chef lieber zu. Über die Festtage ist die Luxusvariante angesagt: Trüffel-Ravioli in hauchdünnem Teig mit hocheleganter Sauce. Der Preis ist ziemlich heiss: 62 Franken für die halbe Portion, 105 Franken für die grosse! Wir ärgern uns nicht: Die Ravioli sind fantastisch und die Tartufi werden auffallend grosszügig darüber geraspelt. Das Rezept lässt sich der Chef nur ungern entlocken: «Das ist geheim!»

Vor den Ravioli? Geräucherte Forelle und Quinoa zur Begrüssung. Und Tourteau in der angenehmsten Form: Die Brigade erspart uns die mühsame Handarbeit, pult den Krebs aus, formt das feine Krabbenfleisch zum hübschen, wenn auch etwas gar kalten Törtchen. Einen Thai-Mangosalat gibt's dazu und eine lauwarne Black-Tiger-Crevette. Wir bleiben beim Thema: knackige Black Tigers, diesmal in Thai-Curry-Sauce. Ein richtiger «Kuschel-Curry», sehr ausbalanciert und ohne Provokation bei der Schärfe. Der beliebteste Hauptgang ist nicht gerade hohe Gourmetschule, aber offenbar heiss beliebt: Filet vom Simmentaler Rind oder Entrecote, gebrutzelt auf einem heissen Schieferstein. Mit dünner Knusperrosti, zube-

reitet aus al dente gekochten Kartoffeln. Auch überzeugend: der zartrosa gebratene Rehrücken mit zweierlei Jus (Rosmarin, Thymian).

Zum Dessert dann eine gebrannte Creme mit erfrischendem Limettengeschmack. Sympathische Devise auf der Traumterrasse: «Leben und leben lassen». Hündeler sind offenbar willkommen, Zigarrenraucher ebenfalls.

3777 SAANENMÖSER

Gstaad 8 **BE**



ROMANTIK HOTEL HORNBERG

Bahnhofstrasse 36
+41 33 748 66 88
Christian und Brigitte Hoefliger-von Siebenthal, Michael Rindlisbacher
willkommen@hotel-hornberg.ch
www.hotel-hornberg.ch

M 35.–/70.– • **D** 45.–/90.– • **à la carte** 39.–/76.–

H**** Doppelzimmer ab 200.–

Es ist grundsätzlich nicht einfach, in einem Hotel die Halbpensions- und die gehobene A-la-carte-Küche zu vereinbaren. Das ist im «Hornberg» nicht anders – vor allem, wenn während der Wintersaison das Haus rappellvoll ist. Michael Rindlisbacher (als Küchenchef neu solo am Werk) und seine junge Equipe müssen denn auch eine beeindruckende Kadenz anschlagen; das geht zuweilen auf Kosten der Finesse.

Ein Glanzpunkt unseres Essens war die kräftige, von Röstaromen strotzende Schwarzwurzelsuppe mit Mandeln und Kalbsmilken. Ein anderer die innovative Grünerbsen-Falafel mit gebratenem Latte, Pak-choi und frischem Fladenbrot. Doch daneben gab's viel kulinarisches Niemandland: Die gebratene Lachsforelle aus dem Nachbardorf an Glasnudeln mit Edamame und Curry kam überraschend bieder daher. Und der berühmte Hackbraten mit der Pflaume in der Mitte und knackigem Gemüse war zu fettig. Um Längen besser schmeckte das Kalbsragout, doch die Spätzli dazu waren mehlig und versalzen.

Bei den Desserts gibt's dagegen sichere Werte wie das legendäre Rum-Töpfler oder den Eiskaffee.

3906 SAAS-FEE

Visp 29 – Sierre 58

VS

E6



neu



SCHÄFERSTUBE

Obere Gasse 32
+41 27 957 25 37
Simone Zurbruggen und Daniel Kornhuber
welcome@schaeferstube.ch
www.schaeferstube.ch

M Montag

A la carte 32.–/75.–

2018 verschlug es den jungen Steirer Daniel Kornhuber nach Saas-Fee ins Hotel Capra. Hier hat er die Einheimische Simone Zurbruggen kennengelernt. Seit Juni 2019 führt das Paar jetzt die idyllische «Schäferstube» in einem Chalet mit prächtiger Terrasse etwas oberhalb vom Dorf. Der erst 25-jährige Chef kocht solid, mit österreichischen Einflüssen und mit nicht überbordender Experimentierfreude.

Von der übersichtlichen und eher bodenständigen Karte bestellten wir zuerst ein harmonisch abgeschmecktes Rindstatar mit Randen, für Kontrast sorgten Tupfer von selbst gemachtem Senf; der Toast dazu kam überraschend direkt vom Grill und schmeckte vorzüglich. Bei der zweiten Vorspeise, einer ausgezeichneten, im Haus geräucherten Forelle, war auf dem Teller aber gar viel los: Die Gurken brachten hinsichtlich Geschmack und Textur nicht ganz den erhofften Effekt und die feine Safransauce ging etwas unter, weil Senf und Meerrettich den an sich stimmigen Gang ziemlich dominierten. Eine tadellose Senfruste hatte der sehr solid gekochte Lammrücken mit knackigem Wurzelgemüse (Kohlrabi, Sellerie) und Pilzen – schade, dass die Qualität des Fleisches nicht ganz das Niveau der gekonnten Zubereitung erreichte.

Definitiv Suchtpotenzial hatte das Dessert, eine Schoko-Variation mit Aprikosen und Krokant – eine luftige Creme, Schokosplitter und ein saftiges Brownie. Auf der Weinkarte mit einigen Trouvaillen dominieren Walliser Crus, zur entspannten Atmosphäre trägt auch der sehr freundliche Service bei.

Sagen Sie Ihre Reservation ab,
wenn Sie verhindert sind.



SCHWEIZERHOF

Haltenstrasse 10
+41 27 958 75 75
Medy und Benita Hischier,
Phillip Schnabel
www.schweizerhof-saasfee.ch

M Montag, Dienstag, Mittwoch
D 120.–/160.–

H**** Doppelzimmer ab 300.–

Der «Schweizerhof» definiert sich neben dem Spa stark über seine gehobene Gastronomie. Und über den Wein: Gastgeber Medy Hischier alias «Dr. Rebe» ist eine Institution in Sachen Walliser Crus. Man profitiert im eleganten Saal von seiner Kompetenz am meisten beim «Wine & Dine» mit glasweise servierten Weinen. Dazu liefert die Küche von Phillip Schnabel abwechslungsreiche Teller. Als Amuse-bouche servierte der Chef ein Duo von Rande und Rettich samt Saiblingskaviar und Ponzu. Fernöstlich angehauchte Küche bereits beim ersten Gang: Gelber Thunfisch und Gurke wurden gekonnt dekliniert – der Fisch als Tatar und kurz angebraten, das Gemüse als Röllchen und Glace. In einem ebenfalls asiatisch inspirierten Sud lag der behutsam gegarte Wildlachs; begleitet wurde er von einer recht gross kalibrierten Lotuswurzel – das brachte ihre unverwechselbare Textur schön zur Geltung. Klassisch beziehungsweise mediterran dann ein Hummer in seiner Bisque und ein generös mit Trüffelspänen dosierter Risotto im Zwischengang. Zum tadellosen Kalbskotelett gab's Ofengemüse, bevor der engagierte Service am Schluss ein originelles, mit Maroneis gefülltes, grosses Profiterole in Dillsud auftrug.

6072 SACHSELN

Lucern 22

OW

F4



ENGEL

Brünigstrasse 100
+41 41 660 36 46
Raphael und Jeannine Wey
info@engel-sachseln.ch
www.engel-sachseln.ch

M Sonntag, Montag

M 18.50/35.– • **D** 60.–/100.– • **à la carte** 30.–/70.–

H Doppelzimmer ab 160.–

Der Mix macht's: ein schönes altes Landhaus, stimmiges Ambiente, ein freundli-