

2020

MARTIN JENNI

AUFGEGABELT

Stimmungsvolle Beizen
Authentische Produkte
Besondere Retreats

Über 600 Adressen in der Schweiz

atVERLAG

MARTIN JENNI

AUFGEGABELT

Ausgabe 2020

Stimmungsvolle Beizen
Authentische Produkte
Besondere Retreats

Über 600 Adressen in der Schweiz

atVERLAG

Inhalt

8	Die Auswahlprinzipien	191	Zürich Stadt
9	Die Jury	207	Zürich Land
10	Die Auszeichnungen 2020	216	Schaffhausen
		223	Thurgau
18	Bern Stadt	232	Sankt Gallen
38	Bern Land	244	Appenzell
59	Jura	250	Graubünden
72	Basel Stadt	268	Tessin
89	Baselland	286	Wallis
102	Solothurn	295	Freiburg Stadt
117	Aargau	304	Freiburg Land
138	Luzern Stadt	313	Neuenburg
150	Luzern Land	323	Waadt
157	Obwalden	351	Genf
162	Nidwalden	360	Grenzgänge
168	Uri	371	Übersichtskarten
175	Glarus		
178	Schwyz		
184	Zug		

Innerhalb der Kapitel sind die Adressen bis auf wenige Ausnahmen nach den Postleitzahlen geordnet.

Titel in Rot bezeichnen Beizen, die in Schwarz Einkaufsadressen. In Blau stehen am Ende der Kapitel jeweils ausgewählte Übernachtungsadressen. Die Auszeichnungen 2020 sind in Orange gehalten.

Wichtiger Hinweis

Da die Öffnungszeiten vieler der hier vorgestellten Betriebe unregelmässig und Änderungen unterworfen sind, wird auf eine Angabe dazu verzichtet. Bitte konsultieren Sie vor einem Besuch stets die jeweilige Website oder fragen Sie telefonisch nach.

Die Auswahlprinzipien

Alle Adressen werden anonym getestet.






Die Auswahl erfolgt subjektiv und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Besuchte Adressen, die nicht den Vorstellungen des Autors und der Scouts entsprechen, werden ihm Guide nicht aufgeführt. Eigenheiten oder Unzulänglichkeiten der beschriebenen Adressen werden je nachdem erwähnt. Die Adressen und ihre Macher sind so beschrieben, wie sie vom Autor und seinen Scouts persönlich wahrgenommen werden.

Die Prämierung erfolgt jährlich in sechs Sparten durch die Abgabe der Stimmen der Jury, die eine Vorsondierung trifft und in einer zweiten Phase die sechs Preisträger durch Mehrheitsentscheid wählt. Wichtige Kriterien sind dabei der Gesamteindruck des Hauses, die Qualität des Angebots und die Freundlichkeit und Kompetenz der Gastgeber.

Zur Prämierung in den sechs Sparten kommt der Spezialpreis der MOB Montreux-Berner Oberland-Bahn hinzu, die eine in «Aufgegabelt» aufgeführte und im Radius des Streckennetzes der Bahn gelegene Beiz auszeichnet. Ihre Kriterien sind die gleichen wie die der Jury von «Aufgegabelt».

Folgende Symbole bezeichnen Adressen, die im Speziellen herausragen:

-  Lieblingsadressen des Autors
-  Leichte und innovative, zum Teil moderne Küche
-  Küche zwischen Tradition und Innovation, saisonal und regional
-  Weinangebot mit einer guten Auswahl an gebietstypischen Gewächsen
-  Neu in dieser Ausgabe



Auszeichnung 2020

Die Jury

Claudia Link

Die studierte Künstlerin, eidgenössisch diplomierte Fotodesignerin und freischaffende Fotografin hat ein Faible dafür, kulinarische Themen ins rechte Licht zu rücken. Ihre Fotografien wecken den Appetit, ihre Reportagen das Reisefieber. Sie sitzt gerne in der Beiz, mit und ohne Kamera, und weiss ein Ochsenkotelett genauso zu schätzen wie Linguine con Barba di Frate.

Kathrin Horn

Die freischaffende Grafikerin, Fotografin und Illustratorin hat in über fünfzehn Jahren schon viele Gastronomen und ihre Lokale abgelichtet. Sie ist eine ambitionierte, kräuteraffine Hobbyköchin und Verfechterin der «Nose to tail»-Philosophie. Sie ist für nahezu jedes kulinarische Experiment fernab von Massenproduktion zu haben. Ihre Produkte kauft sie lokal und direkt bei den Erzeugern ein.

Rudolf Trefzer

Der Historiker ist Publizist, Buchautor und Mitarbeiter von Radio SRF 1. Er befasst sich schwerpunktmässig mit Themen der Koch-, Ess- und Trinkkultur. Sein jüngstes Buch «Klassiker der Kochkunst. Die fünfzehn wichtigsten Rezeptbücher aus acht Jahrhunderten» handelt von Kochbüchern, welche die europäische Küchenkultur seit dem Mittelalter geprägt und verändert haben. Er steht täglich selbst in der Küche und isst grundsätzlich alles, ausser Randen und Kohlrabi.

Urs Hunziker

Der studierte Naturwissenschaftler arbeitet seit über drei Jahrzehnten für den AT Verlag und steht seit 30 Jahren an dessen Spitze. Er liebt nicht nur inspirierende Kochbücher, sondern mag auch eine unpräntentöse, fadengerade Küche, die er mit seinem feinen Gaumen immer wieder auf seinen Reisen in England, Schottland, Frankreich, Italien und in der Schweiz sucht und findet.

Martin Jenni

Der freischaffende Genussjournalist und Buchautor liebt schön gealterte Einkehren, die ohne fadenscheinigen Glanz und gezierte Steifheit auskommen. Appetit macht ihm die einfache wie die hochstehende Küche, wobei er für einen Speck-Käse-Salat im «Blauen Engel» jede Pommernente stehen lässt. Seine Spürnase führt ihn in der Schweiz, den Nachbarländern und in seinem geliebten Grossbritannien immer wieder zu Adressen, denen der unverfälschte Genuss am Herzen liegt.

Die Auszeichnungen 2020

Beiz des Jahres Restaurant Schäfli in Uznach, St. Gallen

Gastgeberin und Köchin Tanja Büsser kauft nur bei Schweizer Kleinbetrieben ein. Selbst bei den Reinigungsmitteln ist sie diesem Prinzip treu. Das Fleisch stammt von glücklichen Viechern vom biologisch-dynamisch zertifizierten Landwirtschaftsbetrieb Silberdistel (siehe Seite 115), die Fische fängt die Fischerei Wespe, die Kräuter zupft sie im Garten von ihrer Mama, die durchdachte Käseauswahl bezieht sie wie auch das Gemüse und alle anderen Produkte direkt von Kleinproduzenten. Klar ist sie Slow-Food-Mitglied, klar kocht sie hervorragend und klar sind ihre Pommes frites, die es immer am Sonntag gibt, hausgemacht. Besseresser geben ihr eine Carte blanche, alle anderen wählen aus der kleinen Karte. Das «Schäfli» ist unsere Beiz des Jahres 2020. Mehr dazu auf Seite 232.

Die letztjährigen Auszeichnungen (2019)

Beiz des Jahres: «Bad» in Schönenbuch, Baselland

Newcomer: «Moment» in Bern

Lebenswerk: «Bären» in Birrwil, Aargau

Schön schräg: «Metzg» in Zürich

Unter einem Dach: «Auberge du Mouton» in Porrentruy, Jura

Einkauf: «Batavia Épicerie moderne» in Biel, Bern

Spezialpreis MOB: «16 Art Bar Restaurant» in Saanen, Bern



Bären Buchsi

Im Wohnzimmer Der «Bären Buchsi» ist die gute Stube für Schlemmer und Schöngeister, eine Begegnungsstätte für das kleine Schwarze und die «Büezerhose», ein friedvoller Gunstplatz für Eingeborene und Fremde. Konzerte, Lesungen und Tafelfreuden stehen im Mittelpunkt. Simon Enzler, Pedro Lenz, Michael von der Heide und zahlreiche andere, die Kulturchef Jüre Hofer für den «Bären» zu begeistern weiss, gaben und geben sich hier immer wieder die Türklinke in die Hand. Das Kulturprogramm und das kulinarische Angebot wechseln, die Qualität der Küche bleibt. Claudia Purtschert sei Dank, die hier seit zwei Jahrzehnten den Löffel schwingt und die beste Rösti – das behaupte ich einfach mal – mit geschnetzeltem Kalbfleisch an einer Whiskyrahmsauce auftischt. Zu ihr gesellt sich die neue Gastgeberin, Angela Rubli, die noch mehr Frauenpower in den «Bären Buchsi» bringt.

3053 Münchenbuchsee, Bernstrasse 3, 031 869 02 99, www.baerenbuchsi.ch



NEU Häberli's Schützenhaus

A la vôtre Es gibt Lokale, an denen man jahrelang vorbeifährt, ohne anzuhalten, obwohl man es sich immer wieder mal vornimmt, da hinzugehen. Das letzte Mal habe ich in Münchenbuchsee wegen eines Igels gebremst, was ich als Zeichen verstanden habe, und so bin ich endlich bei Jakob und Fredi Häberli eingekehrt. Der eine ist der administrative Boss, der andere der Küchenchef, gemeinsam sind sie die Inhaber dieser eigenwilligen Beiz. «La Douce France» vor den Toren Berns, mit guten Klassikern, die ohne Tamtam aufgetischt werden, subtil gewürzt, schön angerichtet und sorgfältig gekocht. Emmentaler Lammvoressen, Muscheln im Weissweinsud, Lachs auf Sauerkraut, Papet vaudois, Coq au vin, Kutteln, Fleischkäse mit Spiegelei, helvetische und französische Klassiker friedlich vereint. Nicht anders verhält es sich mit der Weinkarte, die mit französischen und Schweizer Provenienzen glänzt und mit bekannten und weniger bekannten Winzern zum Freundschaftspreis aufwartet. Bei uns gab es zur Vorspeise eine Waadtländer Weinsuppe mit Saibling, Kutteln mit Cidre und Calvados, gefolgt von einem Siedfleisch-Chimichurri mit Ofenkartoffeln.

3053 Münchenbuchsee, Oberdorfstrasse 10, 031 868 89 88, www.haerberlis.com

Schüpbärg-Beizli

Schöne Aussichten Gut gibt es noch Köche, die in ihrer Küche auf mediterrane Malereien verzichten und das zu Genuss verarbeiten, was ihnen ihre Region bietet. Christoph Hunziker ist so einer, der sich als Glücksfall für die Beiz entpuppt. Und Sarah Hunziker ist der Glückstreffer für Christoph. Der Kreis schliesst sich. Sie ist die gute Seele des Hauses, offen und herzlich, und hält mit ihrem Master of Science in Business Administration ihrem Christoph den Rücken frei. Darum kocht der Glückspilz so gut, denke ich mal. Er muss nicht noch an den Schreibtisch, sondern kann sich ganz auf Einkauf und Küche konzentrieren. Das «Schüpbärg-Beizli» ist ein angenehmer Ort, mit schöner Aussicht auf Land und Teller.

3054 Schüpfen, Schüpbärg 134, 031 879 01 22, www.beizli.ch



Martin Schlup

Von der Wiese nebenan Landwirt Martin Schlup setzt sich, so seine Werbung in eigener Sache, für eine lösungsorientierte Politik ein. Was auch immer das heissen mag. Doch wenn er so politisiert, wie er zu seinen Viechern schaut, wie er sein Land hegt und pflegt, wünscht man sich mehr von dieser Sorte Politiker. Wer nach oder vor dem Besuch des «Schüpbärg-Beizli» seinen Hoffladen aufsucht, sieht: «Nose to Tail» wird hier schon lange praktiziert. Nicht als Trend, sondern aus Respekt vor dem Tier.

3054 Schüpfen, Schüpbärg 130, 031 879 01 65 oder 078 698 36 56, www.schuepberg.ch



Genusswerk

Handwerk Wer traditionell hergestellte, geschmacklich authentische Lebensmittel zu schätzen weiss, findet im Hausladen des «Hirschen» von Albi von Felten eine «Schlaraffia». Mit viel Liebe zum Detail stellen verschiedenste Produzenten, meist aus kleinen Manufakturen, geniale Produkte her. Unter der Ägide von Silvana von Felten entstehen zusammen mit den Produzenten immer wieder neue Ideen für grandiose Delikatessen. Es sind Spitzenprodukte aus der näheren und weiteren Umgebung, die mit Leidenschaft und solidem Wissen produziert werden. Jedes Produkt wird nur in kleinen Mengen hergestellt und ist dadurch etwas ganz Spezielles. Probieren Sie doch mal das Schmalz vom Wollschwein. Pur oder mit Äpfeln und Zwiebeln verfeinert. Oder Hagebuttensenf, Steinpilzsalami und andere schöne Dinge

5015 Erlinsbach, Hauptstrasse 125,
062 857 33 33,
www.hirschen-erlinsbach.ch/genusswerk



Übernachten im Kanton Solothurn

♥ Au jardin

Auf dem Parkett Natürlich bietet Solothurn einige wundervolle Übernachtungsmöglichkeiten. «Couronne», «Baseltor», «Altes Spital» oder «Roter Ochsen» sind alles Adressen, die man nur empfehlen kann. Wer das Einfache, das Spezielle ausserhalb des Stadtrummels sucht, wird in Zuchwil fündig. Mitten in einem verwunschenen Garten steht ein geschichtsträchtiges Einfamilienhaus, das durch seine Schlichtheit überzeugt. Alle drei Zimmer bieten Aussicht in den Garten und bestechen durch einen wunderschönen alten, frisch geschliffenen und geölten Parkettboden. Das Haus verfügt zudem über ein Frühstückszimmer, ein Wohnzimmer und eine Küche für Gäste, die etwas länger bleiben wollen. Das sind immer mehr. Eine frühzeitige Reservation lohnt sich.

4528 Zuchwil, Ulmenweg 13,
076 342 56 64 oder 078 624 49 26,
www.bnb-au-jardin.ch



★🍷🍷 Landgasthof Adler

Der «Adler» ist gelandet Die Ortsbürger von Kaiseraugst haben den altherwürdigen Landgasthof gekauft und ihm ein Totallifting verpasst. Sie sind stolz auf ihren Coup und haben in Toni Brüderli und Barbara Nebiker zwei Gastronomen gefunden, die garantieren, dass der «Adler» so gut funktioniert wie ein Bentley mit Chauffeur. Die Kastanienbäume vor dem Haus stecken den Rahmen für eine romantische Frischluftoase ab, und im Innern sorgt die Gaststube mit Kachelöfen, Stammtisch und Eckbank für ungekünstelte Behaglichkeit. Die Speisekarte kommt, die Vorfreude hält an: Aspik vom Tafelspitz, ein Wurstsalat, eine grobe Schweinsbratwurst, pochiertes Säibling, Pilz-Crêpes, Wiener Schnitzel und Cordon bleu sind Klassiker, die einem Landgasthof gut anstehen. Wer entspannte Gaumentänze sucht, findet sie im hauseigenen À-la-carte-Restaurant. Küchenchef Lucien Stalder zelebriert keine Pinzettenküche, sondern kocht lust- und geschmackvoll auf. Hinzu kommt eine durchdachte, spannende Weinauswahl von Barbara Nebiker, die als diplomierte und versierte Sommelière ihren Gästen gerne Weine von unbekanntem Winzern ausschenkt.

4303 Kaiseraugst, Dorfstrasse 35,
061 813 72 12, www.adler-kaiseraugst.ch

Café Wolke 7

«God save the Queen» Endlich, endlich habe ich das ultimative Café in der Provinz gefunden und schwebte bei meinem Besuch bereits nach wenigen Augenblicken auf Wolke sieben. Hier wird dem Afternoon Tea gehuldigt (Reservation empfohlen), der von 14 bis 16.30 Uhr nach allen Regeln der Kunst zelebriert wird und an das britische Original sehr nahe herankommt. In einer kunterbunten Atmosphäre mit herzlichen Gastgebern wird im Café Wolke 7 der Mittag oder der Nachmittag zur Therapie für Körper und Seele. Frühaufsteher haben allerdings Pech. Das Café öffnet erst um 9 Uhr, was ja wieder zu den Briten passt, die um diese Zeit mit einer Tasse Tee den Tag erst einmal gemütlich angehen.

4313 Möhlin, Bahnhofstrasse 83,
061 851 21 71, www.cafe-wolke7.ch



Restaurant Frohsinn

Frohlocken! Bereits in der dritten Generation führen Ruth und Markus Rindlisbacher den pulsierenden «Frohsinn» in Uesslingen. Eine auf den ersten Blick unscheinbare, durchschnittliche Landpartie. Der Unterschied beginnt aber bereits beim Sandwich, das nicht lieblos mit Industrieschinken, sondern mit den eigenen, subtil geräucherten Spezialitäten wie Speck, Coppa oder Rohschinken belegt ist. Alles was Ruth Rindlisbacher aus ihrer Küche zaubert, ist frisch, regional und saisonal. Schon ein einfacher Käsesalat, eine Portion Kutteln oder eine Gemüsesuppe werden zum Geschmackserlebnis. Von der goldbraunen Rösti und dem knusprig-saftigen Schweinsbraten ganz zu schweigen. Bei allen Gerichten fallen die sorgfältige Zubereitung und die Geschmacksintensivität auf. So auch bei der hervorragenden Hühnersuppe, die nicht durch den Würfel, sondern durch das Suppenhuhn entstanden ist. Oder beim Suppenfleisch und dem wunderbaren mit Speck anstelle von Schinken gefüllten Cordon bleu.

8524 Uesslingen, Iselisbergstrasse 2,
052 746 11 10, www.frohsinn-uesslingen.ch



Biolenz Naturweine

Der andere Winzer Guido Lenz ist ein Biowinzer der ersten Stunde, einer der «Vin naturel» seit Jahren produziert, bevor irgendjemand in der Schweiz auch nur daran gedacht hat. Sein «Macvin» (eine Spezialität des französischen Jura) verblüfft nicht nur seine Kunden, sondern auch deren Erfinder rund um Arbois. Sie attestieren dem Schweizer Macvin Spitzenklasse. Alle anderen Weine gilt es direkt bei Lenz zu degustieren. Die Zuneigung mag erst beim zweiten oder vierten Glas oder gar nicht kommen. Ich schätze seine Weine, vor allem seinen roten Schäumer, viele Etiketten-Trinker haben aber ihre liebe Mühe mit seinen eigenwilligen Erzeugnissen.

8524 Uesslingen, Schulstrasse 9,
052 746 11 84, www.biolenz.ch



NEU Zur Aussicht

Schöne Aussichten Weit oben und doch so nah an der Zivilisation steht im Weiler Iselisberg das Gasthaus zur Aussicht. Hier bleibt der Gast gerne sitzen und lässt sich genüsslich durch das Angebot treiben. Mit einer Wurst, etwas Speck oder gleich mit einem Rindstafelspitz an würzigem Madeira-Jus mit Speckbohnen und neuen Kartoffeln. Dazu ein Glas Hauswein vom Nachbarn Wiesmann, der zugleich Besitzer der «Aussicht» ist. Drinnen wartet eine authentische, aufgeräumte Gaststube mit Holzboden, draussen ein bekiester Gartensitzplatz mit Blechtischen und Holzstühlen unter den Bäumen. Kein Wunder empfängt Gastgeberin und Köchin Arlette Steiner viele Gesellschaften für Hochzeiten und Geburtstage, aber auch zahlreiche Stammgäste, die gar nicht mehr nach Hause gehen wollen. Iselisberg ist ein verschlafener Weiler mit Winzern, Bauern und Kindern auf grossen und kleinen Traktoren. Klischees? Nein, Alltag in Iselisberg. Tatsächlich, schöne Aussichten auf Land und Teller.

8524 Iselisberg, Islisberg 12,
052 746 10 90, www.aussicht-iselisberg.ch



Wirtschaft zum Hirschen

Thurgau gefühlsecht Der «Hirschen» ist ein rares Exemplar einer Dorfwirtschaft mit Herz und Tradition. Eine wundervolle Beiz abseits von jeglichen kulinarischen Eskapaden in der Abgeschiedenheit der Thurgauer Provinz, die aber regional weit über den Geheimtipp hinausgewachsen ist. Die Spezialitäten des Hauses sind schnell aufgezählt, wobei das so eigentlich nicht stimmt, nur kehre ich immer wieder zu dem luftigen Hackbraten zurück. Und ohne Süssmostcreme geht es auch nicht. Speziell ist das Hechtessen, mit Fischen aus dem Buchemer Hasensee, gefangen von Angler-Stammgästen. Nicht anders verhält es sich in der Saison mit den Buchemer Spargeln, die von Edi Ritter gestochen und von Yvonne Harder mit Biss gekocht werden. Und ab und an landet eine heimische Wildsau in der Küche, aus der Schnitzel, Kotelett und Ragout entstehen. In der ausgebauten Festscheune – der Name ist Programm – finden zahlreiche Hochzeiten, Taufen und andere Feste statt. Dann ist dezenter Rummel angesagt, wobei es unter der Woche so zugeht wie immer – friedlich und behäbig.

8524 Buch bei Frauenfeld,
Hauptstrasse 17, 052 746 14 28,
www.hirschen-buch.ch

Metzgerei Plinio

Hotel Piz Linard

Alles Angus Sparen Sie sich das Video auf der Website der Metzgerei Plinio, es sei denn, Sie schätzen den Humor von «Monty Python's Flying Circus». Gehen Sie lieber direkt nach Samedan in die Metzgerei und Backstube von Plinio und Rosmarie Laudenbacher. Was Sie einkaufen, entscheidet Ihre persönliche Tagesform. Ist Ihre Brieftasche gefüllt und Ihr Magen leer, wird bei Ihnen in diesem Fachgeschäft für delikate Angelegenheiten der Appetit wachsen, und Sie werden den Tatort mit einem leeren Portemonnaie und einem gefüllten Einkaufskorb verlassen, zu gut sind die diversen Salametti und Salsize, ganz zu schweigen vom Arven-Rohschinken oder der geräucherten Engadiner-Wurst.

7503 Samedan, Crappun 16, 081 852 13 33, www.plinio.ch

Mitten drin Seit beinahe 150 Jahren steht das Hotel Piz Linard mitten in Lavin. Schön und lebendig, mit wachen Geistern und mit grossen Meistern im Verwöhnen. Allen voran Hans Schmid. Dichter, Denker, Turmzimmerwärter und Gastgeber in Personalunion. Die Gästezimmer geben sich einfach oder edel, klar oder verspielt, je nach Lust und Laune und Budget. Stimmungsvoll sind sie alle. Hinzu kommen wundervolle Begegnungsräume. Die Ustaria ist voller Licht und Leichtigkeit. Auf die Hotelgäste wartet der Arvensaal, der sich in unaufdringlich festlichem Glanz präsentiert. «Unsere Küche ist regional geprägt, von Neugier inspiriert, frisch zubereitet.» Rauchforellentatar, Gelbe-Rüben-Suppe, Gnocchi an Weissweinsauce mit Blauschimmelkäse und Lammrücken mit Polenta. Als Nachklang bieten sich die Engadiner Harten von Ziege, Schaf und Kuh oder der Zwetschgenofenkuchen mit Vanillesauce an. Die Weinkarte liest sich spannend, ist überlegt zusammengestellt, und dies zu realen Preisen. Kurz: Ein lebendiger Ort und eine Oase für alle Fälle.

7543 Lavin, Piazza Gronda 2, 081 862 26 26, www.pizlinard.ch



Hotel Piz Linard, Lavin

Le Croissant Show

Gipfeltreffen «Le Croissant Show» ist das Leben von Marcel Vogel, der ein grosser Australienfan (daher der englisch angehauchte Name der Bäckerei) und mit Leib und Seele Konditor ist. Sein Brot, seine Patisserie, all die exzellenten Kuchen, die exquisiten Torten und sonstigen Schleckereien sprechen Klartext. Sein Croissant schmeckt so, wie ein Croissant schmecken muss, sein Brot ist luftig und gehaltvoll zugleich, der feuchte, üppige Thonkuchen ist eine Entdeckung für sich, und die «Tarte aux noisettes» birgt Suchtpotenzial. Alle Füllungen werden frisch zubereitet, nichts ist vorgefertigt. Die Milch ist regional und von Kühen mit Hörnern. Viel Freude bereitet auch das kleine, sympathische, zum Laden gehörende Café mit einer vorbildlichen Kaffee- und Teeauswahl und wundervollen heissen Schokoladen. Eine Show ist das Ganze keineswegs, sondern grundehrliche Arbeit.

2300 La Chaux-de-Fonds, Rue du Versoix 4, 032 968 76 34, keine Website



Übernachten im Kanton Neuenburg

♥ Maison DuBois

Ankommen Als Bed and Breakfast in der Schweiz noch in den Kinderschuhen steckte, war das «Maison DuBois» bereits geboren. Mit stilsicherer Hand eingerichtet, verbindet es den Charme von gestern mit dem Komfort von heute. Es ist es ein Lichtblick im Neuenburger Jura für eine entspannte und wohliche Übernachtung. Hinzu kommt eine herzliche Gastfreundschaft und ein exzellentes Frühstück, bei dem Wert auf regionale Qualitätsprodukte gelegt wird. Ausserdem ist die sympathische Gastgeberin Céline Jeanneret nicht nur eine schöne Frau, sondern auch eine exzellente Köchin. Ihre «Table d'Hôte» ist bekannt und wird von den Gästen sehr geschätzt, von denen zahlreiche schnell zu Stammgästen werden. Ein Haus für einen Abstecher zwischendurch und immer wieder.

2400 Le Locle, Grande-Rue 22, 079 342 25 37, www.maisondubois.ch



♥ The Great Escape

Ganz schön verrückt Die lebendige, unpräzise und doch so spezielle Gastronomie, die Lausanne zu bieten hat, lässt mich immer wieder gerne hierher zurückkehren. Ein heimwehgeplagter Engländer hat mich ins «The Great Escape» geführt. Ich kenne kein vergleichbares Lokal in der Deutschschweiz, wahrscheinlich würde es auch in dieser Art und Weise nicht funktionieren. «The Great» ist so schräg wie der Schiefe Turm von Pisa. Das fängt beim Gebäude und der Einrichtung an und hört in der Küche auf, die nicht vorgibt, mehr zu sein als das, was sie ist. Gute Drinks im Glas und die Premier League am Bildschirm, bei der das Zusehen Durst und Appetit (in dieser Reihenfolge) verursacht. Bei Erbsensuppe mit Minze, Slow Pulled Pork Burger und einem Pint of Bitter fühlt man sich in Lausanne sauwohl und auf die Insel versetzt.

1003 Lausanne, Rue de la Madeleine 18, 021 312 31 94, www.the-great.ch



♥ La Couronne d'Or

Die unperfekte Schöne Es spielt gar keine Rolle, ob das Essen in der «Couronne» in Lausanne gut ist oder nicht, zumindest nicht für Freunde stimmungsvoller Beizen, wie es sie in der Deutschschweiz nur noch selten gibt. Sie gehören unter Artenschutz gestellt, was in Grossbritannien problemlos möglich ist, in der Schweiz aber sehr schnell den Amtsschimmel zum Wiehern bringt. Die «Couronne» ist weder perfekt noch eine genormte Schönheit, aber sie erfüllt ihre Aufgabe als lebendiger Treffpunkt. Wenn in einer Beiz gutes Brot frisch geschnitten wird, kann das Essen nicht so schlecht sein. Eine Terrine du Moment, eine Trockenwurst, eine Sauce mit Lauch, vier lokale Weine, viel mehr gibt es in der «Couronne» nicht und muss es auch nicht geben.

1005 Lausanne, Rue des Deux-Marchés 13, 021 311 38 17, www.couronnedor.ch

