



Wieder mal richtig schlemmen

Auszeiten sind momentan noch kostbarer. Wenn also schon auswärts essen, dann lustvoll und gut. Wo, sagt Ihnen **Martin Jenni**



Im Advent ist man gut beraten, sich ab und zu eine kleine Flucht vor der Weihnachtshektik zu gönnen: Zum Beispiel in der Taube in Zug

Weihnachten naht. So viel ist klar. Nur, wer sich jetzt schon mit den Einkaufstaschen durch die Innenstadt plagt, soll innehalten. Und sich Zeit nehmen, viel Zeit.

Geniessen Sie den Advent in einer gut gelaunten und lustvollen Tafelrunde. Schenken Sie sich ein gutes Essen mit speziellen Weinen, lehnen Sie sich zurück und verschieben Sie die Einkäufe auf später. Am besten mit lieben Freunden oder der Familie. Reservieren Sie sich einen Tisch und geniessen Sie den Augenblick. Pendenzen, iPhone, Facebook und Co. gehen dabei sehr schnell vergessen.

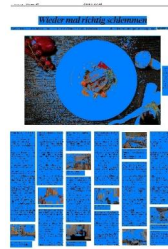
Ankommen in der Abbaye in Montheron VD Der Besuch in diesem mit viel Fingerspitzengefühl renovierten Herrschaftshaus lohnt sich und ist ein Highlight, das lange nachhallt. Pächter Romano Hasenauer, Gastgeber David Donneaud und Küchenchef Rafael Rodriguez empfangen urbane und lokale, junge, reife und gespannte Gäste. Saisonal und regional ausgerichtet sind die Gerichte, deren Produkte Rafael aus der Nähe bezieht. Rilette von der Forelle, Rindstatar, Zander mit Teeschaum, Hechtfilet, Jungschwein und Gurkenglace mit Minze.

Gäste mit Kalkül lassen sich von

der Küche überraschen, geben ihr eine «Carte blanche» und folgen den Weinempfehlungen von Gastgeber David. Die Auswahl ist reich an regionalen Flaschen und diversen Naturweinen.



Abbaye de Montheron,
Montheron VD; Montheron.ch



Sitzen bleiben in der Säge in Flüh SO

Patrick Zimmermann (ehemals Stucki, Basel) kocht in der Säge auf hohem Niveau eine elegante Gourmetküche, die nie langweilig wird, sondern mit einer über die Jahre hinweg verfeinerten Kochsprache besticht. Störfisch-Carpaccio mit Kaviar und Sauerrahm mit Blinis, Kohlrabiravioli mit Krabbe, Entenleber und Apfel, Kalbsfilet an Trüffel und Taubenbrust mit Kürbis-Brunoise zeugen vom Qualitätsdenken des Sternekochs, das er auch bei einer «Cochonaille» der Extraklasse unter Beweis stellt, wenn ihm danach ist. Das sind schöne Momentaufnahmen, die bleiben und den Gaumen prägen.

In der Summe ist die Säge ein Erlebnis für spezielle Augenblicke oder für den Mittagstisch, dann nämlich, wenn vier Gänge für wenig Geld aufgetischt werden.



Säge, Flüh SO; Säge-flüh.ch

Zurücklehnen im Ackermannshof in Basel

Flavio Fermi ist ein Spitzenkoch, ein stiller, innovativer Schaffer. In seine Kochsprache schleicht sich keine Monotonie ein, die bei McLuxus endet. Er pflegt keine Baukastenküche, bastelt nicht zu viel auf dem Teller, baut keine Türmchen, sondern setzt mit Raffinesse und Leichtigkeit das Produkt in den Mittelpunkt. Mit Verstand und Gespür vereint er das, was sich zu vereinen lohnt.

Bei Flavio Fermi im Ackermannshof zu sitzen, sorgt für Le-

bensqualität und Gaumentanz. Mit an Bord sind Eveline und Roland Tischhauser, die sich um ihre Gästeschar kümmern. Zu Sauerteigbrot mit Haferflocken, Austern mit Gurkengranité, Wolfsbarschfilet, Agnolotti dal plin und Appenzeller Entenbrust empfiehlt Sommelier Michael Ruchti bekannte und weniger bekannte Provenienzen.



Ackermannshof, Basel;
Ackermannshof.ch

Gross essen im Grossen Alexander in Baden

Frisch von «Gault Millau» mit 14 Punkten ausgezeichnet, kocht Niklas Schneider mit viel Esprit und Fantasie munter weiter. Und so sec, wie die Einrichtung ist, so bunt und ausgesucht sind die durchdachten Gerichte, die sich am besten im sechsgängigen Menü widerspiegeln. Natürlich gehts auch kleiner, was aber schade wäre.

Was auch geht, ist, das Menü vegetarisch zu geniessen mit Gerichten, die selbst Fleischtiger zu begeistern vermögen. Serviettenknödel, Rande und Federkohl, Egli mit Kürbis, eine Schwarzwurzel in ihrer Vollendung, kurz, jede Kombination begeistert. Ob mit oder ohne Fleisch. Chapeau.



Grosser Alexander, Baden;
Bigalex.ch

Tafeln im Bacchus in Hildisrieden LU

Natürlich bin ich etwas voreingenommen bei einem Freund, und klar ist meine Meinung vollkommen subjektiv, aber trotzdem stimmt es, was ich seit Jahren in den Printmedien predige: Werner Tobler ist ein Spitzenkoch, der dem Lustprinzip folgt, der kocht, so, wie ich das liebe, der launisch ist, mal heiter, mal weniger, mal missmutig, mal den Mut hat, Nein zu sagen, obwohl er das Wort eigentlich gar nicht kennt.

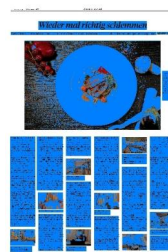
Partnerin Uschi Frapolli ist seine Lebensversicherung und die Garantie für Werner, dass alles gut kommt. Auch im Rückwärtigen. Aus der Küche kommen Thunfischtatar und Vitello, mit Hummer gefüllte Zucchini Blüten auf Saubohnen, eine Terrine von der Gänseleber mit Tomatengelee, konfierte Tomate und geräucherter Aal und ... Noch Fragen?



Bacchus, Hildisrieden;
Bacchus-bistro.ch

Abheben in der Casa Caminda in Fürstenu GR

Gourmets dinieren im Schloss, Pragmatiker sitzen in der Casa Caminada und lassen sich von Gastgeber Edi Magalhães und Susanne Hartmann verwöhnen. Mathias Kotzbeck zaubert aus der Küche Gerichte wie Gurke (in drei Variationen) mit Forelle, Rindstatar, Gitzi, Schweinebauch mit Kopfsalat und Kalbsvoressen mit Quark-Bizochels. Nicht



zu vergessen die Bündner Klassiker Maluns, Capuns und die Ravioli, gefüllt mit gedörrten Birnen, sekundiert von Nussbutter und



Salsiz. Grosses Kino inklusive geräumiger, schöner Zimmer zu fairem Preis.

Casa Caminada, Fürstenu GR;
Casacaminada.com

Landen in der Taube in Zug Vorsicht, jetzt wird es etwas persönlich. Das Tübli war in den Neunzigern so etwas wie meine zweite Heimat, und als die «Taube» davonflog, war ich traurig wie noch bei so manch anderer Beiz, die in den letzten Jahren gestorben ist. Dass die Taube je wieder aufgehen würde, damit habe ich allerdings nicht gerechnet, umso freudiger war mein erster Besuch bei ihr.

Das Gesamtkunstwerk Taube ist noch nicht ganz komplett, da gegen das La Colombe Boutique Hotel noch eine Einsprache besteht, aber das ist nur eine Frage der Zeit. Was derzeit beeindruckt, sind die Aussicht, der Gedanke an wärmere Tage und die damit verbundene Nutzung der einmaligen Terrasse und vor allem das Resultat auf dem Teller.

Giovanni Mels und Aline Sigrist setzen auf Saisonalität und Nachhaltigkeit, wovon heute alle Gastronomen sprechen, aber was nur wenige so konsequent umsetzen, wie es die Profis in der Taube tun. Mit Können, Kreativität und



Raffinesse. Pata Negra mit Sbrinz, eine Essenz von der Rande, Tagliolini mit Alba-Trüffel, Entenbrust, ein Panettone Espuma mit Portweinbirne und Weihnachtsgebäck. Voilà.

Zur Taube, Zug;
Hotel-lacolombe.com

Schlemmen im Ornellaia in Zürich Antonio Colaianni gehört zu meinen Lieblingsköchen, und keiner führt den Fussball enger am Fuss als er. Doch bei allem sportlichen Talent sei gesagt, dass er noch besser kocht. Und wenn ich einmal in meinem Leben Millionär sein werde, dann richte ich ihm eine Osteria ein, wo er nach Lust und Laune und ohne Kammerspiel kochen kann.

Nun, da dies nie eintreten wird, pilgere ich wie alle anderen ins Ristorante Ornellaia und lasse mich in einer mondänen Atmosphäre durch die Küche von Antonio verwöhnen. Gefüllter Artischockenboden, Rindstatar mit Eigelbcreme und warmer Kartoffelschaum, Bouillabaisse alla Colaianni, Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und zweierlei vom Lamm – oder ich bestelle gleich das Menu sorpresa. Tutto bene? Tutto!



Ristorante Ornellaia, Zürich;
Ristorante-ornellaia.ch

Jenni deckt auf:

In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor Martin Jenni einmal im Monat lohnende Restaurants. Diesmal gehts um Spitzengastronomie im Advent.