2. «Tim Raue» in Berlin: Früh reservieren lohnt sich

Mittags ein Restaurant zu finden, in dem man nicht nur ordentlich, sondern sehr gut essen kann, ist immer mehr eine Herausforderung. In Deutschland noch stärker als in der Schweiz oder in Frankreich. Bei Tim Raue kommt man freitags und samstags in diesen Genuss, und dass zum asiatisch akzentuierten Gourmetessen auch Einzelgäste prima behandelt werden, kann ich bestätigen. Lange im Voraus reservieren müssen sie allerdings.

«Tim Raue» in Berlin: Asiatisches Gourmetessen gibt's auch für Einzelpersonen. (Bild: Nils Hasenau)

3. «Benoit» in Paris: Überbackene Austern probieren

Das vor 110 Jahren eröffnete Restaurant Benoit gehört zum französischen Weltgenusserbe und zeichnet sich durch ein grossartiges Ambiente aus – Bistrotkultur der besten Art. Man kann sich gar nicht sattsehen und bekommt auch historische Speisen zu essen, die von den Karten anderer Lokale längst verschwunden sind. Manches – wie das Bœuf Wellington – ist nur für zwei zu haben, aber es gibt reichlich Gerichte für eine Person. Wie wäre es zum Beispiel mit überbackenen Austern nach Rockefeller-Art?

Das Restaurant Benoit in Paris wurde vor 110 Jahren eröffnet. (Bild: Pierre Monetta)

4. «L'Atelier Robuchon» in Genf: Tisch an der Theke

Vor drei Monaten war ich in dieser ziemlich neuen Gourmetattraktion und kann bestätigen, dass sich die Reise ab Zürich lohnt: mittags wie abends, allein oder in Gruppen. Was die solo speisenden Gäste angeht, rate ich zu einem Platz an der Theke, um sich mit dem Küchenchef, mit dem Service, bei Bedarf auch mit Nachbarn zu unterhalten. Das Lunchmenu ist ein Schnäppchen, aber wer die mit Gewürzen lackierte Ente und andere Spezialitäten à la carte bestellt, muss aufpassen, dass ihm oder ihr das Geld nicht zwischen den Fingern zerrinnt.

Einzelgäste sollten im «L'Atelier Robuchon» in Genf an der Theke sitzen. (Bild: PD)

5. «Igniv» in Zürich: Allein kriegt man sogar mehr

Es gibt im «Igniv» zwei Möglichkeiten: erstens einen Tisch im Restaurant buchen, zweitens einen Platz an der Bar erbitten. Ich habe beides schon ausprobiert, allein oder zu zweit, und ich weiss, dass Sologäste hier ausgezeichnet behandelt werden. Sie haben sogar einen Vorteil, denn weil es sich um ein Sharing-Angebot handelt, bekommen die ohne Begleitung essenden Damen und Herren von einigen Spezialitäten notgedrungen etwas mehr, weil die Kreationen schon in der Küche für zwei vorbereitet wurden.

«Igniv» in Zürich: Hier kriegt man als Solo-Gast sogar etwas mehr zu essen. (Bild: Maurice Haas)

6. «Zur Mägd» in Basel: Mit Unbekannten essen

In diesem historischen Restaurant lässt sich beobachten, dass man einzelne Gäste auch als Zielgruppe ansprechen kann. So wie ein paar Dutzend weitere Lokale in der Schweiz hat dieses Gasthaus eine Kooperation mit der Initiative M-eating Table gestartet. Was bedeutet, dass Einzelgäste gefragt werden, ob sie mit anderen Singles am gleichen Tisch speisen möchten. Davon unabhängig: Essen, Ambiente und Service sind auf untadeligem Niveau.

7. «Oliv» in Basel: Hier wird man bemuttert

Genau wie die «Mägd» macht auch das «Oliv» im M-eating Table mit. Was nicht bedeutet, dass man zwingend dort Platz nehmen müsste, denn auch um die tatsächlich allein und für sich essenden Menschen kümmert man sich in dieser Basler Institution auf fast mütterliche Weise. Und die Küche sorgt ebenfalls für Zeitvertreib – etwa mit Bisonfilet samt Shiitake-Miso-Risotto.

8. «Bellevue» in Bern: Vielleicht sieht man sogar Prominente

Wäre ja gelacht, wenn dieses Hotel, das Staatsgäste bekanntlich reihenweise beherbergt, nicht auch auf Einzelgäste spezialisiert wäre. In grossen Hotels ist diese Kategorie von Essern häufiger anzutreffen und hier vielleicht noch öfter als anderswo. Alle fühlen sich wohl, ob in der Brasserie, in der Bar oder im Grill, und gut unterhalten. Kroketten mit Sauce gribiche kann ich empfehlen, die offenen Weine sind gut ausgesucht. Und hin und wieder soll man hier sogar mal Prominente erspähen können.

Weil es auch ein Hotel ist, speist man im «Bellevue» in Bern auch alleine gut. (Bild: Gregoire Gardette)

9. «Zur Säge» in Flüh: Ländliche Idylle mit phantastischer Küche

Allein die Anreise ist aussergewöhnlich: Mit dem Tram ab Basel fährt man gemütlich über die Dörfer, quert die Grenze zum Kanton Solothurn und ist da im Restaurant Zur Säge. In einer ländlichen Idylle, in der Patrick Zimmermann seit vielen Jahren die Fahne der grossen klassischen Küche hochhält. Der Mann war mal Küchenchef im «Stuck» und kann was. Und er versteht es, auch dem allein essenden Gast ein unvergessliches Ergebnis zu bereiten. Lunch ab 55 Franken – unfassbar günstig!