



Aufgetischt *Ristorante Verdi, Bern*

Wo Giuseppe Verdi essen würde



Draussen weht eine eisige Bise, wir flüchten unter die Altstadtlauben und stossen eilig die Tür zum Ristorante Verdi auf. Endlich an der Wärme! Der rote

Teppich ist ausgerollt, das Licht der Kronleuchter an, sofort empfängt uns eine Kellnerin und überprüft unsere Reservation im System. Das Lokal in den alten Gemäuern ist heute halb leer, weshalb wir unseren Platz frei wählen können. Auf den mit Stofftischtüchern bezogenen Holztischen stehen Kerzen. Ein alter Werkzeuggestisch wird als Buffet verwendet. Köstlich sehen die Häppchen aus, die darauf angerichtet sind. Für wen sie bestimmt sind, werden wir bis zum Ende unseres Mittagessens nicht erfahren, sie bleiben unangerührt stehen. Nicht so der Parmaschinken, von dem auf der **antiken Schneidemaschine** nebenan immer wieder ein Scheibchen abgesäbelt wird.

Während wir in der plastifizierten Speisekarte blättern - die laut Begleiter eigentlich nicht zu diesem schicken Interieur passt - **lauschen wir der Musik von Giuseppe Verdi**. Der italienische Komponist war es, der dem Lokal den Namen gegeben hat. Drei Menüs stehen zur Auswahl: gebratener Schweinehals im Speckmantel mit Peperonata und Griessgnocchi (Fr. 22.-), ein Fischsteller mit frischem Gemüse und Venerereis (Fr. 24.-) sowie

Ravioli mit Käsefüllung an einer Buttersauce (Fr. 18.-). Der Chef empfiehlt gegrilltes Rindsentrecôte an rosa Pfeffersauce mit Kartoffeln und Rotkohl (Fr. 46.-) oder geschnittenes Rindsentrecôte auf Rucola mit Parmesankäse und Bratkartoffeln (Fr. 39.-). Weiter hinten tauchen auf der Speisekarte die üblichen Verdächtigen auf, die man in traditionellen italienischen Restaurants antrifft: Spaghetti, Risotto, Pasta fresca, Mistkratzerli oder Kalbschnitzel an Zitronensauce. Ins Auge sticht der Prosecco-Risotto mit gegrillten Jakobsmuscheln oder Strozzapreti mit italienischer Wurst und Pilzen. Die beliebte Pastasorte stammt aus der Emilia-Romagna, der Heimat Verdis. Wir wählen die ersten beiden Menüs. Gerne hätte uns die kompetente Bedienung auch noch einen Wein dazu empfohlen, doch wir passen. **Der gemischte Salat, der dazugehört, fällt etwas mickrig aus.** Er besteht aus ein paar grünen Salatblättern, die mit Karotten- und Selleriespänen sowie einer halben Cherrytomate dekoriert wurden. Beklommen greifen wir zum Brotkorb. Die Bedienung lässt uns nicht lange auf den Hauptgang warten. Wir werden nicht enttäuscht: Die Speisen sind gut portioniert und geschmackvoll angerichtet. Die verschiedenen Fische - Lachs, Thunfisch, eine Riesencrevette - liegen auf einem Gemüsebouquet und sind mit Salatblättern verziert. Der Fisch schmeckt gut - hinterlässt aber keinen bleibenden Eindruck. Der Reis ist zwar al dente gekocht, aber **fanta-**

sielos gewürzt.

Zufriedener mit seiner Wahl scheint der Begleiter zu sein. Die Schweinehalsstreifen an der leichten Bratensauce schmecken vorzüglich. Sie sind **zart, fein geschnitten und mit einer passenden Specknote abgerundet**. Die Griessgnocchi schmecken ebenfalls vorzüglich und cremig. Überflüssig findet der Begleiter einzig, dass auch die Peperonata an einer Sauce daherkommt - nämlich an einer Tomatensauce. Nach einer kurzen Wartezeit kommt Lust auf ein Dessert auf. Die Karte ist gross und originell. Es gibt etwa Cassata, eine sizilianische Eisspezialität mit Maraschino-Likör, oder Zwetschgen in Barolosauce mit Vanilleglace. Während der Begleiter sich einen dunklen Grappa zum Kaffee empfehlen lässt, wählt die Testesserin ein Nussparfait an Caramelsauce. Der halbgefrorene Würfel rundet das Mahl bestens ab, eine Nussnote können wir aber beim besten Willen nicht ausmachen. *Janina Gehrig*

Die Rechnung, bitte

Karte: traditionelle italienische Karte. Spezialitäten aus der Region Emilia-Romagna. Weinangebot von führenden italienischen Produzenten. Weindegustationen in der Enoteca Vallocaia - benannt nach dem hauseigenen Weingut - im Gewölbekeller.
Preise: moderat. Mittagsmenus zwischen 18 und 24 Franken.

Kundschaft: Touristen, vorwiegend Leute gesetzteren Alters.

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag, 11 bis 23.30 Uhr.

Adresse: Ristorante Verdi, Bindella-Gruppe, Gerechtigkeitsgasse 5, 3011 Bern, Telefon 031 312 63 68

Weitere Aufgetischt-Folgen auf www.aufgetischt.derbund.ch