

Sonntags geöffnet

Die sonntäglichen Klassiker wie Braten und Schmorgerichte sind zurück.
Der Brunch verabschiedet sich. Endlich!, jubelt **Martin Jenni**



Für viele nach wie vor das Grösste: Der Sonntagsbraten mit Stock und Seel

Foto: Marco Aste



Am Ecktisch denkt der Pfarrer beim Sonntagsbraten über seine Schäfchen nach, und in der Beiz zecht die Gästeschar fröhlich um die Wette. Sie schwitzt, lacht, trinkt, palavert – das Leben halt. Vergessen ist hier der Brunch, diese Unsitte aus einem kalten und warmen Allerlei von Frühstück und Mittagessen. Zumindest war er eine Unsitte für all jene Gastgeber, die in den letzten Jahren auf ihrem Braten samt Beaujolais sitzen blieben. Schön, dass die zarte Wiedergeburt des aromatischen Stücks erfolgt ist.

Nur, wo findet sich die Suppen-schüssel mit der Brühe und den schwimmenden Markklösschen? Wo die knusprige Fettkruste des zarten Stücks oder das aromatische Schmorgericht? Ich sah mich in den Regionen ein wenig um – und wurde fündig.

Erste «Saane»

Der Herrgott wars. Sein Handabdruck schuf das Saanenland. Das «Art 16» schufen Nik und Simon Buchs, die sympathischen lokalen Jungunternehmer. Im Kamin lodert das Feuer, bis die Glut steht und über ihr die Gstaader Lammkoteletts dem Garpunkt entgegenfiebern. Die Küche von Dani Werthschulte richtet sich nach der Saison, seiner Lust und Laune – und ist erste Sahne. Mal mit einem «Ravghöch», einem Wintereintopf aus «Raven» (auch als Bodenkohlrabi, Steckrüben oder Navets geläufig), Kartoffeln und Speck oder einem aromatischen Ochsen-schwanz. Zur Küche passt die Weinauswahl, die mit spannenden Provenienzen aus der Sparte «Habe ich noch nie getrunken» aufwartet. Allerdings gehts hier nicht mittags zur Sache, sondern abends – nach dem Skifahren.



Art 16, Saanen BE, 033 748 16 16
www.16eme.ch

Do bis Mo ab 17 Uhr geöffnet
SONNTAGSTIPP: Ochsen-schwanz

Das erste Mal

Christoph Mutschler ist begeisterter Jäger, Fischer und qualitätsbewusster Einkäufer. Lust auf Wels, Wildschwein oder Gams? Auf Mistkratzer oder Wasserbüffel? Lust auf mehr? Die Jagd hat Qualitätsfanatiker Christoph Mutschler vor einigen Jahren im Engadin kennen gelernt. Anfänglich war er mit dem Fotoapparat auf der Pirsch, dann als kulinarischer Profi mit der Flinte. Er nutzt und verarbeitet das ganze Wildbret aus heimischer Jagd. Aus Revieren in den Kantonen Zürich, St. Gallen, Aargau, Glarus und Graubünden. Wer seine Spezialitäten als kleine Gruppe ins Visier nimmt, kommt in den Genuss von ganzen Keulen vom Reh oder von der Gams oder an einem Sonntag von einer Wildsauhaxe. Wer es mit dem Wild nicht so kann, ist beim Fischangebot perfekt aufgehoben. Je nach Fang und Saison kommen Saiblinge, See- und Bachforellen oder Äschen auf den Teller, auch Wels oder Weissfische wie Läugel und Winterschwale – Fische, die zahlreiche Gäste hier das erste Mal essen. Küchenchef Christian Neuhäusler zaubert aus den Qualitätsprodukten wundervolle Gerichte, die er ab und zu frech, aber nie abgehoben kombiniert. Die auffal-

lend präzise Küche beheligt ihre Gäste weder mit dicken, zu Tode reduzierten Saucen noch mit zu viel Rahm oder Butter. Es passt und schmeckt. Wer den Bären aufsucht, nimmt sich als kultivierter Gast Zeit, genießt und verlangt ein Supplement, weils so gut ist.



Bären Grüningen ZH

044 935 11 76

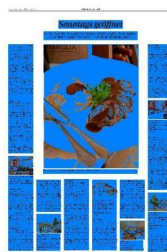
www.restaurant-baeren-grueningen.ch

Mi-Fr von 10–14 und ab 17 Uhr,
Sa, So ab 10 Uhr geöffnet

SONNTAGSTIPP: Geschmorte Wildsauhaxe

Erste Hilfe

Die Wirtschaft Altes Bild ist ein Gefühlsverstärker in einer ländlich-lieblichen Gegend. Mit seinem «Worschtmöhli» bietet es bei schlechter Laune erste Hilfe! Dann wirds «gmögig». In der Wirtschaft Altes Bild wird die «Südworscht» mit Kartoffelsalat und nicht mit Chähörnli serviert, was die traditionellere, die ältere Form ist. Silvia Koller ist eine gute Köchin, deren einfache Gerichte begeistern, die ihr Mann Paul mit einer Prise Humor aufischt. Sei das nun ein Schweins- oder ein Kalbsbraten oder ein heisser Bauernschinken: Es schmeckt. Dazu einen Halben Appenzeller Wy, weiss oder rot, und die Welt scheint schwer in Ordnung. So einfach geht das hier. Na ja, nicht ganz: Ihre Spezialitäten gibt es nur auf Voranmeldung, und eine Tafelrunde von vier Freunden sollte man schon sein,



am Sonntag explizit zehn, sonst bleibt die Wirtschaft zu. Wer zu zweit und unter der Woche spontan kommt, lässt sich überraschen oder wird mit einer Sennerösti, einer Portion Fleischkäse mit Ei, einem Mostbröckli oder einem Cervelat mit Brot verwöhnt.



Altes Bild, Eggerstanden AI,
071 780 07 07, www.altesbild.ch
Di, Mi, Fr, Sa ab 10, Do ab 17 Uhr
geöffnet. Am So (10–
17 Uhr) nur ab zehn Personen
geöffnet
**SONNTAGSTIPP: Braten nach
Ansa**

Erste Klasse

Seit fast 500 Jahren gibt es den Ochsen in Zug. In den Tiefen des Hauses schlummert der Weinkeller erster Klasse. In einem wunderschönen alten Gemäuer? Fehlanzeige! 16 000 Flaschen lagern klimatisiert und logistisch sinnvoll geordnet im Luftschuttkeller. Ganz pragmatisch. Hier finden sich Weine für Puristen, Freaks und Trendsetter sowie Trouvaillen für eingefleischte Champagner-Liebhaber. Der Ochsen ist die Leidenschaft von Inhaber Matthias Hegglin, die er täglich lebt. Er ist ein eigenwilliger und grosszügiger Patron von damals mit dem Wissen von heute. Im Ochsen treffen sich alteingesessene Familien über Generationen. «Tout Zoug» feiert hier Taufen, Kommunionen, Hochzeiten und Jubiläen, und wenn der Kreis sich schliesst, wird im Ochsen das Leichenmahl

zelebriert. Die neu konzipierte Bar du Bœuf zieht die Locals in ihren Bann, und auch die Küche hat unter Rainer Sigg an Konstanz zugelegt. Auch am Sonntag im Restaurant au premier, in dem nach allen Regeln der Kunst dem Chateaubriand gehuldigt wird.



Ochsen Zug
041 729 32 32,
www.ochsen-zug.ch
Täglich geöffnet
SONNTAGSTIPP: Chateaubriand

Erste Reihe

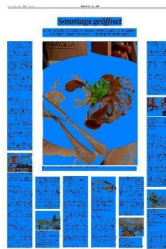
Das Donati zählt zweifelsohne zu den schönsten Lokalen der Schweiz, und wer dort einkehrt, sitzt in der ersten Reihe. Eingerichtet mit viel Kunst und noch mehr Flair für das Schöne werden die guten italienischen Klassiker auf runden Tellern von Kellnern serviert, die ihr Handwerk verstehen. Die Tische sind schlicht in Weiss eingedeckt, und der neue Besitzer Rudi Bindella hat einige angenehme Akzente gesetzt wie tiefere Preise, verbunden mit einer Prise mehr Normalität, sodass sich auch der Normalbürger mit Sinn für das Gute für schöne Momentaufnahmen im Traditionshaus entspannt zurücklehnen kann. Mit einer Portion Rohschinken, frisch von der Berkel geschnitten, einer Runde Tortellini in brodo und dem Vorzeigeklassiker Ossobuco milanese. So einfach kann Sonntag sein.



Chez Donati, Basel,
061 322 09 19, www.bindella.ch
Mo–So mittags und abends
geöffnet
**SONNTAGSTIPP: Ossobuco
milanese**

Erste Wahl

Die geschmorte Kalbsbacke aus dem Bräter, ein Helles aus dem Zapfhahn, ein weisser Dielenberger aus dem Dorf! Das Rössli ist ein denkmalgeschütztes Gasthaus aus dem 17. Jahrhundert mit schmaler Front und elegantem Dach, das mitten in Oberdorf im Waldenburgerthal liegt, eingerahmt vom Leben und dem durchziehenden Verkehr. Das Rössli gehört zur Sektion Musterbetrieb, Abteilung Heile Welt. Koch Andi Suter bietet eine grundsolide, einfache und regionale Küche, die durch den herzlichen Service unter der Leitung von Gastgeberin Julia Kazis aufgetischt wird. Das Rössli trabt und geht oft in den Galopp über – nämlich immer dann, wenn Einheimische, Ausflügler und Städter alle zur gleichen Zeit Durst und Appetit verspüren und ihre erste Wahl aufsuchen.



Bindella
la vita è bella



Rössli, Oberdorf BL
061 961 03 01
www.roessli-oberdorf.ch
Mi, Do, Sa 11–14 und ab 17 Uhr,
Fr ab 16 Uhr, So von 10–21 Uhr
geöffnet
SONNTAGSTIPP: Geschmorte
Kalbsbacke

Jenni deckt auf: In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor Martin Jenni (Aktuell: Gastroführer «Aufgegabelt 2020», AT-Verlag, 19.90 Fr.) einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema «Sonntags geöffnet».