

## RESTAURANTS IM TEST

# sixpack

### 1 LES QUATRE SAISONS

Clarastrasse 43  
4058 Basel

### 2 WIRTSCHAUS ZUR HEIMAT

Dorfstrasse 22  
5420 Ehrendingen

### 3 JÄGERHOF

Brühlbleichstrasse 11  
9000 St. Gallen

### 4 ENI'T

Claridenstrasse 36  
8002 Zürich

### 5 LE RESTAURANT

Chandolin Boutique Hotel  
Route des Plampras 10  
3961 Chandolin

### 6 LOCANDA BARBAROSSA

Castello del Sole  
Via Muraccio 142  
6612 Ascona

### UNSERE TESTER

**YVONNE BECK (YB)** schlemmt sich als Reisedeaktorin rund um den Globus. Zudem ist sie für die Schweizer Redaktion des «Connoisseur Circle» verantwortlich.

**CLAUDIO DEL PRINCIPE (CDP)** betreibt den Foodblog *anonymekoeche.net* und ist Kochbuchautor. Zuletzt erschien «Ein Sommer wie damals» (Brandstätter Verlag, 2016).

**HANS THEO STAMP (HTS)** ist als Gastro- und Weinautor in Mitteleuropa unterwegs. Er schreibt über Restaurants aller Sparten, wenig bekannte Weinregionen sowie Küchentrends.



Vorspeise aus dem  
«Le Restaurant»: Lauch in  
Vinaigrette mit frittiertem Ei.

## NEU EINGEDECKT

Fleischkreationen mit Perfektionsanspruch in Zürich, eine neue Terroirküche in St. Gallen und eine ambitionierte Eröffnung in Chandolin: Unsere Kritiker waren wieder unterwegs.

## LES QUATRE SAISONS Basel



Frisch renovierter Gastraum, gewohnt hohe Kochkunst von Peter Moser.

**1** Keiner in Basel kocht schon so lange auf so hohem Niveau wie Spitzenkoch Peter Moser. Seine Meriten reichen weit über sein kreatives Wirken der letzten 35 Jahre im Gourmetrestaurant «Les Quatre Saisons» hinaus. Und noch immer sind seine Kompositionen leicht und substantiiert zugleich. Inspiriert von erstklassigen Produkten und der Saison, zeichnet sich sein Kochstil durch Präzision, Reduktion und Balance der Aromen aus.

Das renovierte Gourmetrestaurant ist eleganter denn je und strahlt Klasse und Ruhe aus, ohne abgehoben zu wirken. Neben der Karte mit Klassikern wie Steinbutt in Briochekruste oder glasierter Jungente gibt es Menüs ab 145 bis 190 Franken oder den marktfrischen Businesslunch zu 62 Franken. Drei Snacks hellen unsere Stimmung auf und wecken Appetit: eine luftige Profiterole, gefüllt mit warmer Mascarpone, kühle Süsskartoffelmousse im Macadamia-Mantel und eine kleine Taleggio-Tarte

mit Balsamico-Gel. Weiter geht es mit zartem Skrei und frischer Limetten-Beurre-blanc. Dazu knackiger Fenchel, Staudensellerie und frühlinghafte Farfalle. Alles sehr präzise gegart und harmonisch abgeschmeckt. Der nächste Teller ist eine minimalistische Komposition, die optisch entzückt. Ein Collier aus Avocado-cremeperlen umrahmt einen kleinen Wald aus Dillspitzen auf Limettengel, darunter ein schimmerndes Carpaccio von rohen blauen Garnelen. Trotz exzellenter Qualität des Krustentiers aus Neukaledonien bleibt der Geschmack leider diskret. Anders beim saftigen Bourbonnais-Lammrücken mit knusperleichter Olivenkruste und herzhaft gewürzten Castelluccio-Linsen, die durch Vin Cotto eine prickelnde Säure bekommen. Die Himbeerschnitte zum Dessert kann nicht ganz an das Niveau anknüpfen, dafür ist die Begleitung mit Schweizer Weinen durch Restaurantleiter und Sommelier Régis Gutzwiller hervorragend. **CDP**

### BEWERTUNG

	Essen	47	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	8	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>91</b>	von 100

### LES QUATRE SAISONS

Clarastrasse 43  
4058 Basel  
T: +41 61 6908720  
www.lesquatreseasons.ch

## JÄGERHOF St. Gallen



Spannende Kombination: Kräutersuppe mit Kaninchengalantine.

**3** Die St. Galler Gourmets haben Vreni Giger bei ihrem Wegzug manche Träne nachgeweint. Auch wenn sie zuletzt etwas stagniert hatte, war die Terroirküche-Pionierin doch über Jahre die beste Adresse der Stadt. Nun übernimmt ihr bisheriger Sous-Chef Agron Lleshi, sekundiert von Adrian Spiess. Was die beiden auf die Teller zaubern, knüpft an die besten «Jägerhof»-Jahre an. Das beginnt beim Amuse-Bouche, einem harmonischen Akkord aus Ziegenfrischkäse-Mousse, Blättern von Oxalis-Klee, marinierten Buchenpilzen, Baumnüssen und Baumnuss-Mayonnaise. Die Kalbsmilke wird mit einer Deklination von Bärlauch eingerahmt, einer von vielen saisonalen Bezügen im Angebot. Sinnvollerweise gliedert sich die Karte in die beiden Menüs «Aus der Region» und «Aus der Ferne», wobei die Gänge frei kombinierbar sind. Vom Letzteren probieren wir Zanderfilet mit Pancetta und Erbsen, Ravioli von der Pata-Negra-Schweine-

backe sowie Lammfilet mit Röstgemüse-Püree, jungem Knoblauch und Oliven. Hier stellt die Küche ihr untadeliges Metier bei der Fleischküche unter Beweis.

Das Beste kommt zum Schluss: Unter dem Titel Schokoladen-Bier-Dessert landet eine Variation aus Pannacotta mit Hopfen, Shot vom Stout mit Kakao von der lokalen Brauerei, Schokoküchlein mit Malz und Schokoladen-Bierglace, die uns schlichtweg begeistert. Das ist thematisch überaus stringent komponiert. Sehr bedenkenswert ist generell der Ansatz, den Abend nicht einfach in Süsse, sondern auch auf den Bittertönen ausklingen zu lassen. Das lockert auf und schiebt die Verdauung an – bildet man sich zumindest ein.

Die St. Galler dürfen auf das Fernduell gespannt sein, das sich Agron Lleshi mit dem zugezogenen Starkoch Sebastian Zier am anderen Rand des Stadtzentrums liefern wird. **HTS**

### BEWERTUNG

	Essen	45	von 50
	Service	19	von 20
	Weinkarte	18	von 20
	Ambiente	8	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>90</b>	von 100

### JÄGERHOF

Brühlbleichstrasse 11  
9000 St. Gallen  
T: +41 71 2455022  
www.jaegerhof.ch

## ZUR HEIMAT Ehrendingen

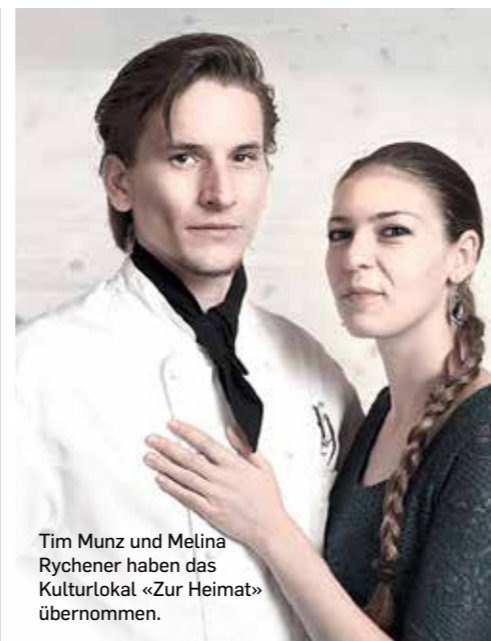
**2** Der Name des Restaurants mag etwas bieder erscheinen – die Küche ist es keineswegs. Heimatliches hat hier zwar seinen festen Platz: Schweizer Äsche und Saibling, Bergkäse, lokaler Wein zum Schmoren des Ochsenschwanzes. Doch findet man auch die weite Welt auf dem Teller, etwa in Form von Kap-Seehecht, Bouillabaisse oder Tamarinde am Knollensellerie-Vanilleschaumsüppchen. Besonders in Erinnerung geblieben ist die klassische Bouillabaisse, ebenso das Morchelschaumsüppchen mit Cognac und Rosmarin. Nicht zu vergessen die mehr als solide Fleischküche, zu sehen beim gebratenen Perlhuhn an Zwetschgen-Portweinreduktion, dem mit Chorizo und Bergkäse überbackenen Schweinssteak und nicht zuletzt dem schon erwähnten Ochsenschwanz.

Hinter all diesen Leckereien steht der junge Tim Munz; mit professionellem Servicehand-

werk präsentiert werden sie von Melina Rychener. Sie haben das Kulturlokal 2016 übernommen. Das Restaurant ist nämlich mit einem Theatersaal zusammengewachsen, der ein abwechslungsreiches Programm bietet. Wer lieber in Beschaulichkeit über seinem Essen meditieren möchte, wird die Spieltage des Theaters besonders Sympathie hat das Weinangebot. Für dieses spannt die «Heimat» mit der Vinothek «Feinkosten» zusammen, die in einem Nebenraum untergebracht ist. Der Schwerpunkt liegt auf weniger bekannten, aber vorzüglichen Weingütern aus dem Piemont. Daneben ist einiges aus dem übrigen Italien, dazu der eine oder andere Geheimtipp aus der Schweiz zu haben. Das Sympathische an der Sache: Beim Konsum im Restaurant wird ein einheitlicher Betrag von beschiedenen 20 Franken zum Vinothekpreis verrechnet. **HTS**

### BEWERTUNG

	Essen	42	von 50
	Service	18	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>85</b>	von 100



Tim Munz und Melina Rychener haben das Kulturlokal «Zur Heimat» übernommen.

### WIRTSCHAUS ZUR HEIMAT

Dorfstrasse 22  
5420 Ehrendingen  
T: +41 56 2103828  
www.zurheimat.ch

## ENI'T Zürich

**4** Unweit vom Paradeplatz hat ein neues Mekka für Fleischliebhaber eröffnet. Das «ENI'T», was auf Etruskisch so viel wie Fleisch bedeutet, bietet auf zwei Etagen feine Fleischspezialitäten im stilvollen Ambiente mit edlem Holz und schlichten Designakzenten. Geschäftsführer Pascal Schelbert, gelernter Koch («Baur au Lac») und Gastroprofi von der Pike auf, ist der geborene Gastgeber. Er begleitet auch zum Weintresor, wo man sich seinen Lieblingswein persönlich aussuchen kann oder Überraschendes probiert wie den exklusiven, saftigen Cabernet Sauvignon aus Mazedonien. Als Vorspeise gefällt der marinierte Siedfleischsalat mit Auberginenkaviar, fein abgeschmeckt und mit Blattsalaten garniert. Zur Hauptspeise gibt es Tagesaktuelles von der Voiture, Kalbskotelett mit Kräuterbutter oder ein perfekt gereiftes Entrecôte mit Pommes allumettes. Aber besonders empfeh-

lenswert sind die klassischen Schmorgerichte. Küchenchef Roger Heé bereitet sie gekonnt und zeitgemäss zu. Wir hatten einen ausgezeichneten Hackbraten mit Pilzjus, ein extrem zartes Bäckchen vom Rind mit grandiosem Schmorjus sowie ein Stroganoff vom Rind mit Sauerrahm und Schnittlauch. Auch das Ossobuco vom Schweizer Kalb war perfekt gegart und erfreulich schlicht mit gehaltvollem Jus und wenig Gremolata angerichtet. Einziger Weissweinsrisotto war nicht ganz auf dem Punkt, dafür geschmacklich in Ordnung. Auf Desserts wie lauwarmen Schokoladenkuchen, Crema Catalana mit Früchtekompott oder Honigparfait mit Quittenkompott haben wir verzichtet und uns dafür an einer Zwätschge von Fassbind aus der Magnumflasche erfreut. Abends gibt es immer wieder Special Dinners, Tastings mit Rare Spirits und ausgesuchten Zigarren oder kleine Konzerte. **CDP**

### BEWERTUNG

	Essen	44	von 50
	Service	17	von 20
	Weinkarte	17	von 20
	Ambiente	8	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>86</b>	von 100



Küchenchef Roger Heé serviert im «ENI'T» feine Fleischspezialitäten.

### RESTAURANT ENI'T

Claridenstrasse 36  
8002 Zürich  
T: +41 44 5523020  
www.eni-t.ch

## LE RESTAURANT Chandolin

Grandioser Ausblick und Alpin-Chic im neuen «Le Restaurant».



**5** Betritt man das «Le Restaurant» des im Februar 2017 eröffneten Chandolin Boutique Hotels, überwältigt zuerst einmal die grandiose Aussicht. Das Panorama – nach Süden über das Tal hinweg bis zur «anderen» Seite des Matterhorns, nach Westen tief hinab ins Rhonetal – ist gewaltig.

Das hier befindliche «Le Restaurant» wurde passend zur Umgebung alpin gestaltet. Hierfür wurden die Materialien eines Chalets verwendet: Holzvertäfelungen, rustikale Stoffe und Rindsleder. Zudem sorgt das Knistern des Kaminfeuers für eine entspannte Atmosphäre.

In der verglasten Küche schwingt Stéphane Coco das Zepter. Der Chefkoch des Restaurants, der zuletzt im «Hôtel Métropole» in Monaco und an der Seite des französischen Sternekochs Joël Robuchon gearbeitet hat, erschafft im «Chandolin» ein feines kulinarisches Erlebnis. Die Menükarte bietet einen gelungenen Mix aus traditioneller und inter-

nationaler Küche zu recht moderaten Preisen. Lokale Produkte wie Fleisch der Eringer Kuh oder Alpkäse aus dem Val d'Anniviers werden ergänzt durch exotische Zutaten wie Hummersalat oder Austern. Egal ob man sich für zartes Kobe-Rind, Lamm oder frischen Fisch entscheidet, an der erstklassigen Qualität und Zubereitung der Gerichte merkt man, Stéphane Coco hat grosse Ziele – er will sich im Wallis einen Stern erkochen! Sehen lassen kann sich auch die umfangreiche Weinkarte. Sie bietet rund 400 edle Jahrgangswine, ausgewählt von Sommelier Thomas Scheidt, der lange für Alain Ducasse gearbeitet hat. Er serviert edle Tropfen aus dem Wallis, der Schweiz und dem Rest der Welt. Man darf gespannt sein, wie sich das «Le Restaurant» weiterentwickelt. Wer bereits zur Eröffnung mit einem derartig kompetenten Service und einer so hochwertigen Küche auftrumpft, wird auch künftig von sich hören lassen. **YB**

### BEWERTUNG

	<b>Essen</b>	<b>45</b>	von 50
	<b>Service</b>	<b>18</b>	von 20
	<b>Weinkarte</b>	<b>18</b>	von 20
	<b>Ambiente</b>	<b>8</b>	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>89</b>	von 100

### LE RESTAURANT

Chandolin Boutique Hotel  
Route des Plampras 10  
3961 Chandolin  
T: +41 27 5644444  
www.chandolinboutiquehotel.ch

## LOCANDA BARBAROSSA Ascona

**6** Vor der Haustür des eleganten Luxus-Resorts «Castello del Sole» liegt der Lago Maggiore. Das 5-Sterne-Superior-Hotel ist heute eine der beliebtesten Rückzugsoasen im Tessin. Seit Jahresende 2016 ist der Hamburger Matthias Rook Küchenchef im Tessiner «Castello del Sole» in Ascona. Einige kennen ihn aus seiner Zeit im «Kempinski Grand Hotel des Bains» in St. Moritz.

Jene, die seine Kochkünste noch nicht kennen, dürfen sich auf ein ganz besonderes Geschmackserlebnis freuen. Seine Handschrift, die von mediterraner Leichtigkeit und Kreativität geprägt ist, ist vor allem im Gourmetrestaurant «Locanda Barbarossa» zu spüren. Seine Kreationen werden ohne Chichi grundehrlich aufgetischt. Seine Leidenschaft gilt dabei ganz besonders der italienischen Küche, die er nun im Tessin in vollen Zügen auslebt. Rook setzt auf regionale Produkte. Viele der verwendeten

Zutaten stammen aus der hoteleigenen, 130 Hektar grossen Landwirtschaft Terreni alla Maggia. Je nach Saison werden Weine, Getreide, Kräuter, Obst oder das bekannte «Loto Risotto» produziert. Das Highlight dieser Saison ist Rooks Gourmetmenü «Sapori del nostro orto», für das ausschliesslich saisonale Produkte eingesetzt werden. Es überzeugt mit Köstlichkeiten wie Seeforelle aus dem Lago Maggiore, Gitzi aus dem Verzascatal an roter Polenta, Loto Risotto mit grünem Spargel, weissem Merlot und Piora-Alpkäse. Ja, selbst das Rhabarber-Dessert ist mit Essig aus Losone angemacht. Viel besser kann man lokale Küche fast nicht umsetzen.

Zu den Gerichten stehen 450 Posten exzellenter Weine zur Auswahl, die von Massimo Rodella kenntnisreich empfohlen werden. Und natürlich werden viele schmackhafte Tropfen aus dem Tessin ausgeschrieben. **YB**



Hochwertige Produkte aus der Region landen im «Locanda Barbarossa» auf dem Teller.

### BEWERTUNG

	<b>Essen</b>	<b>44</b>	von 50
	<b>Service</b>	<b>17</b>	von 20
	<b>Weinkarte</b>	<b>18</b>	von 20
	<b>Ambiente</b>	<b>8</b>	von 10
	<b>GESAMT</b>	<b>87</b>	von 100

### LOCANDA BARBAROSSA

Castello del Sole  
Via Muraccio 142, 6612 Ascona  
T: +41 91 7910202  
www.castellodelsole.ch