SCHWEIZER ILLUSTRIERTE

#9, März 2018

al dente

Das Magazin für Geniesser

Betty Bossi Gault&Millau

«SUURE MOCKE» und Kartoffelstock sind legendär im Restaurant zum Brunnen in Fraubrunnen BE.

SCHLEMMEN an der Autobahn

En Guete, Alex Rufibach!

➔ GOURMETPARADIES Die Toplokale an den Autobahnen A1, A5 und A6
➔ SPECIAL CUTS Konkurrenz für Filet und Entrecôte
➔ CHILI Scharfe Rezepte von Betty Bossi ➔ IM TEST Gemüsebouillon

Magisches Dreieck

➔ GEHEIMTIPP Das Mittagsmenü bei Werner Schürch im «Emmenhof»
➔ DER BESTE APFELKUCHEN? Im «Bären» in Utzensdorf
➔ SUURE MOCKE Bei Alex Rufibach der Hit

FAMILIENBETRIEB Julia Pfäffli weiss, was die Gäste im «Löwen» in Bangerten wünschen: bergweise Rösti und hausgemachte Pommes frites. Natürlich aus den eigenen Kartoffeln, geerntet von Schwester Anja.

Wer auf der *Autobahn* durchs Land braust, ist zwar schnell, hat aber weniger vom Genussleben. Lieber mal einen Abstecher zu den gemütlichen Landgasthöfen und ihren ambitionierten Küchenchefs wagen. Wie an den Autobahnen A1, A5 und A6 – dem magischen, kulinarischen Dreieck.

Ausfahrt Landgasthof!

Magisches Dreieck

EX-PILGERHERBERGE Christoph Köhli und Janine Hausmann sind gut ausgebildete und erfolgreiche Köche. Im «Chappeli» bei Grenchen hat das Paar die ideale Wirkungsstätte gefunden.

DAS «CHAPPELI» Eine Kapelle, zwei Kü chenchefs, eine gemeinsame Philosophie

Magisches Dreieck

«SUURE MOCKE» bei Alex Rufibach, eine exquisite Topküche bei Kurt Mösching

Text *Elsbeth Hobmeier*
Fotos *Marcus Gyger*

KOCH IM KÜNSTLERLOOK Alex Rufibach mit seiner wilden Haarpracht ist ein Künstler in Sachen einfache Gerichte. Hier holt er gerade ein geschmortes Gitzi aus dem Ofen.

«SONNE», SCHEUNENBERG Iris und Kurt Mösching führen das am besten bepunktete Restaurant im Seeland mit viel Herz, grosser Gastfreundschaft und begeisterndem Können.

BERN. BIEL. SOLOTHURN. Verbunden durch drei Autobahnen, die ein Dreieck bilden. Ein magisches Dreieck. Magisch aus kulinarischer Sicht, wagen wir zu behaupten. Denn wer sich nicht mit dem Angebot eines Autobahnrestaurants zufriedengeben will, findet meist nur wenige Kilometer von einer Ausfahrt entfernt jede Menge guter Lokale. Mit Chefs, die ihr Metier beherrschen, die mit regionalen Zutaten kochen, die behagliche Gastlichkeit bieten. Die Palette reicht von der Punkteküche bis zum einfachen Landgasthof – für jedes Bedürfnis findet sich das Passende. Wir stellen die besten Adressen im und am magischen Autobahndreieck vor.

Wo anfangen? Am besten an der A1, der Hauptverkehrsader zwischen Bern und Zürich. Nicht weit von der Ausfahrt Kirchberg liegt das Städtchen Burgdorf BE, das Tor zum Emmental – und eine Hochburg der Küche: Nicht weniger als drei Restaurants können hohe Gault-Millau-Punkte ausweisen. Lokalmatador ist Werner Schürch, und dies seit über drei Jahrzehnten. Sein «Emmenhof» kann nächstes Jahr ein Jahrhundert des Bestehens feiern. 17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin-Stern zieren das Restaurant. Abends wird im eleganten Saal gross getafelt, mittags gibt es einen Business-Lunch mit dem Besten aus Küche und Keller. Ein Geheimtipp für Durchreisende ist und bleibt das Mittagsmenü in der Gaststube: Der Gast wählt aus 22 Gerichten – von Lammgigot über Kalbszüngli und schottischen Lachs bis zum Entrecôte Café de Paris – und zahlt dafür samt Suppe, Salat und Gemüse einen Einheitspreis von 22 Franken. Das hat sich herumgesprochen. Kunden von fern, oft gar aus Frankreich, peilen den «Emmenhof» jedoch weniger des günstigen Menüs wegen an, sondern sie schätzen den exquisiten Keller: Burgunderweine sind das grosse Steckenpferd des Chefs. Er hat rare Flaschen wie sonst kaum ein Lokal anzubieten, und dies erst noch zu einem anständigen Preis.

Am Fuss der Burgdorfer Altstadt liegt «Zur Gedult», ein hübsches Restaurant mit nur 30 Plätzen, einem kleinen Boulevard und einer Bartheke. In der Küche wirkt Lukas Kiener: Er hat sich innert Kürze auf 15 Punkte hinaufgekocht. Das Angebot auf der Schiefertafel ist klein, aber fein, «hier kann ich kreativ sein, das gefällt mir», sagt Kiener, der vorher in der «Eisblume» Worb war. Hausherr Pablo Alonso kümmert sich um den Service und ums Weinangebot, empfiehlt auch gerne Weine, die er offen ausschenkt. In der «Gedult» gibt es immer frischen Fisch und immer beste Stücke Schweizer Fleisch. Jeder Teller wird liebevoll angerichtet, wer will, stellt sich aus dem Angebot einen Drei- bis Sechsgänger zusammen. Gut zu wissen: Das Lokal ist nur abends ab 17.30 Uhr offen.

Oben auf dem Stadthügel trohnt das Stadthaus, ein Romantikhotel mit schönen Zimmern, dem Stadtcafé und dem Gourmetlokal La Pendule sowie einer gemütlichen Smokers Lounge, der schönsten in der ganzen Region. Seit sechs Jahren kocht hier mit grossem Erfolg Christian Bolliger. Viele Gäste kommen wegen der feinen, hausgemachten Cordons bleus aus Kalb oder Schwein ins Stadtcafé, begehrt sind auch das Zürcher Geschnetzelte, die Teigwaren, das Kartoffelstock-Macchiato. Wer die ganze Palette geniessen will, die Christian Bolliger – er hat einige Jahre lang in Asien gelebt – anzubieten hat, wählt das Gourmetdiner im «Pendule» (nur an den Abenden von Donnerstag bis Samstag offen), wo öfter das japanische Miyazaki-Rindfleisch, ein Wagyu von höchster Qualität, eine Rolle spielt.

Näher bei der Autobahn liegt der «Platanenhof» in Kirchberg BE. Was für ein schönes Haus, eine wuchtige Scheune, die zu einem sehr gefälligen Lokal mit nettem Aussenbereich umgebaut wurde. Seit einiger Zeit wirten Adrian und Sonja Baumgartner hier, beide waren im «Moosegg» im Emmental

OSTERN KOMMT BALD Bei Rufibachs im «Brunnen» in Fraubrunnen gibts nicht nur den berühmten «Suure Mocke», sondern auch die von Brigitte Rufibach gegossenen Osterhasen.

KOMM, PUTT, PUTT, PUTT! Der Spitzenkoch Kurt Mösching weiss, wo und wie sein Geflügel aufgezogen wird, nämlich beim Nachbarn. Und wenn er zu Besuch kommt, füttert er die Tiere auch gerne mal.

Magisches Dreieck

ZENTRUM DES DORFS Ohne «Bären» geht in Utzenstorf nichts. Mit den Brüdern Martin (r.) und Philipp Thommen hat soeben die 14. Generation das Zepter im ehrwürdigen Haus übernommen.

DIE JUNGEN KOMMEN Generationenw echsel im «Bären» und im «Löwen»

VATER UND SOHN Im «Löwen» in Messen führt jetzt Sohn Sebastian Graber den Betrieb. Vater Andreas hilft weiterhin – sein Brot und sein Zopf aus dem Holzbackofen dürfen nicht fehlen.

tätig, gingen dann auf Reisen, um jetzt mit dem «Platanenhof» das Richtige gefunden zu haben. Adrian Baumgartners Küche schafft den Spagat zwischen Pouletbrüstli, Cordon bleu, Mittagsteller und hochstehendem Abendmenü bestens. Seine besondere Liebe gilt den Fleischstücken, die er bei niederiger Temperatur gart – den Kalbsbraten gar 36 Stunden lang. Zu den beliebtesten Desserts zählen der cremige Eiskaffee mit «Nidlebrätzeli» und der Schoggikuchen mit flüssigem Innenleben.
Das Markenzeichen von Alex Rufibach ist seine offene Art. Er sei halt «ein Schnurri», sagt Rufibach über sich selber. Seit 38 Jahren wirkt er schon im «Brunnen» in Fraubrunnen BE, aber er scheint munter wie am ersten Tag. Rufibach hat viel erlebt und bewegt, er nahm an vielen Kochwettbewerben teil und gewann einst den «Bocuse d'Or». Heute beschränkt er sich auf sein Restaurant im historischen Haus. «Suure Mocke» kündigt er bereits auf der Tafel vor dem Haus an. Den gibts eigentlich immer, «das ist meine Lebensversicherung». Aber auch ein Dreigängemenü aus regionalen und frischen Zutaten und Weinen einzig aus der Schweiz. Seit Langem schon frönt er der heute modischen Devise «from nose to tail» und verarbeitet die Gitzi, Rehe und Gemsen von Kopf bis Fuss. Auch Spezialitäten wie Rinderherz, «Munisäcke» und Kutteln sind im «Brunnen» immer wieder zu haben.

TRUTZIG STEHT DER «BÄREN» MITTEN IN UTZENSTORF BE, einem Monument gleich. Nun hat die 14. Generation das Ruder übernommen: Beide Söhne, Martin und Philipp, sind gelernte Köche. Heute steht Philipp an der Front, Martin am Kochherd. Letzterer pflegt die Spezialitäten des Hauses weiter, die Forelle blau aus dem nahen Kräiligen, das Châteaubriand, Kalb, Geflügel, Lamm. Aber er richtet die Teller moderner an, wendet sich neuen Kochmethoden zu und beweist im «Menu Talent & Passion» seine Kreativität. Auf der Karte steht immer Fisch, im Herbst auch Wild. Im Sommer lockt der prächtige Garten. Unverzichtbar ist der berühmte «Bären»-Apfelkuchen mit dünnem Teig nach Familienrezept, auf den man 25 Minuten warten muss, weil er warm aus dem Backofen serviert wird. Wer ein klassisches Châteaubriand mit Sauce Béarnaise oder eine ganze, auf der Platte servierte Seezunge schätzt, wird im «Sternen» in Kriegstetten SO, dem Romantikhotel direkt bei der Autobahnausfahrt, rundum glücklich. Aber in der Gaststube werden auch Burger und das originale Wiener Schnitzel verlangt, dessen Panade der Hausherr Christoph Bohren direkt aus Österreich kommen lässt. Im Dorfbeizli gibt es durchgehend warme Küche, in den Sälen und im Gartenzimmer feiern gerne grössere Gruppen. Neu im Angebot ist das abendliche Menu Surprise mit 13 Gängen – kreiert aus Freude über die 13 Gault-Millau-Punkte, die der «Sternen» und sein Küchenchef Pierre Kaufeis im vergangenen Jahr ergattert haben. Und neu ist auch eine Tesla-Supercharger-Ladestation beim Hotel. Etwa auf halbem Weg auf der A5 zwischen Biel und Kriegstetten empfiehlt es sich, die Ausfahrt Grenchen SO zu wählen und den Weg hochzufahren. Dort befindet sich das «Chappeli», eine wahre Oase im Grünen mit einer Kapelle, einem alten, aber modern ausgestalteten Betriebsgebäude und mit Ziegen, Schafen und Hühnern rund ums Haus. Christoph Köhli und Janine Hausmann haben sich hier mit ihrer Familie niedergelassen. Beide sind Köche, die in besten Häusern gearbeitet haben, zuletzt im «Kunsthof» Uznach AG. Jetzt sind sie quasi die Shooting Stars der Region, die Jungtalente, die neue Marken setzen. Mittags gibt es im «Chappeli» einen Tagesteller, einen Dreigänger und ein Businessmenü, abends ein Menü mit fünf Gängen sowie eine kleine Karte. Das Gemüse stammt während

Fortsetzung Seite 24

HEIMELIG «Die Gaststube ist unser Brotkorb», wissen die Brüder Thommen. Hier treffen sich Einheimische, hier isst man etwas Einfaches. Gourmetküche wird in einem Stübli serviert.

JUNGE FAMILIE Sebastian Graber kocht, seine Frau Manuela ist ausgebildete Hotelfachkraft und managt den Service. Die Kinder Laurin und Luana wachsen bereits in den Betrieb hinein.

BACK TO THE FUTURE Gianclaudio De Luigi hat mit Partnerin Christine Jänsch das Tagesgeschäft im «Il Grano» in Büren wieder übernommen: zurück zu den italienischen Wurzeln.

ITALIEN lässt kulinarisch grüssen

ITALIANITÀ VOM FEINSTEN Daniel Meola und seine Schwägerin Adina Stroiu (rechts) kochen in der Taverna Romana authentisch, Mariana Meola leitet den Service und berät in Sachen Wein.

JUNG UND AKTIV Im wunderschönen bäuerlichen «Platanenhof» in Kirchberg haben Adrian und Sonja Baumgartner ein kulinarisches Zuhause gefunden. Ihre innovative Küche lohnt den kurzen Abstecher.

Magisches Dreieck

«PERROQUET VERT» Patrick Mürner (2. v. l.) hat das Bistro mit viel Liebe eingerichtet, Christian Albrecht ist ein Könner am Herd, und die Garçons sorgen für einen flinken Service.

IN BIEL ENTDECKT Bistro mit Pariser Charme. Und ein Paradies für Weinkenner

DANIEL & DANIEL Als Gastgeber und Weinkenner wirkt der Chef und Geschäftsführer Daniel Lauper (links), am Herd steht Daniel Odermatt – hier mit einer imposanten Côte de Boeuf.

In der Stadt Biel empfehlen sich – nach der leider angekündigten Schliessung der «Lindenegg» – zwei gute Adressen: Das «Palace» von Daniel Lauper und das «Perroquet vert» von Familie Mürner. Das «Palace» liegt gleich beim Bahnhof und ist ausser im Sommer jeden Tag offen. In der Brasserie wird eher Währschaftes serviert, im «Style» gibt es Businesslunch und oft wechselnde Gourmetmenüs. «Besonders gefragt ist unser Fischmenü», sagt Daniel Lauper, der selber auch Koch ist, aber den Platz am Herd zumeist dem ebenfalls renommierten Daniel Odermatt überlässt und sich der Geschäftsführung und vor allem dem Wein, seinem grossen Interessengebiet, widmet. Die gut einsehbare Vinothek mit einem überzeugenden Angebot macht denn auch jedem Weinkenner Freude.

Im «Perroquet vert» fühlt man sich mitten in Biel wie in Paris: Spiegel an den Wänden, Palmen im Fenster, Papageien an der Stuckdecke, der Service fest in der Hand netter Garçons: Die Familie Mürner hat sich hier vor drei Jahren einen Traum erfüllt, der schnell auf ein positives Echo gestossen ist. Seit nun auch noch der Chef Christian Albrecht vom «Cerf» Sonceboz ins «Perroquet» gewechselt hat und hier seine Pâtes, Risotti, Tatar der Saison aus dem eigenen Garten. Bei warmem Wetter sitzt man gern draussen, wenn es kühler ist, geniesst man die schöne Umgebung durchs Fenster.

ENNET DER AUTOBAHN LIEGT DAS DÖRFCHEN LEUZIGEN BE. Im stillgelegten Bahnhof hat sich ein allerliebstes Beizli eingenistet, zu Recht ein «Gheimtipp». Mittags kocht der junge Steven Moy in seiner offenen Küche hinter dem einstigen Billettschalter, jetzt Durchreiche, einen Dreigänger, von Mittwoch bis Samstagabend ein grösseres Menü. Das einstige Stellwerk wurde zum Fumoir, der Wartesaal zum Essraum. Den Wein holt man im Keller, und oben warten vier hübsche Zimmer auf Gäste, die nicht mehr wegwollen.

SO. UND JETZT ERFORSCHEN WIR DAS INNERE DES DREIECKS. Weitum bekannt ist die «Sonne» im Bauerndorf Scheunenberg BE. Kurt Mösching ist ein grosser Meister am Herd, seine «Sonne» ist die Nummer eins im Seeland. Und Iris Mösching leitet souverän den Service im grossen, behäbigen Haus aus dem 18. Jahrhundert mit gemütlicher Gaststube, weiss aufgedecktem Säli, Pergola, Cheminéestube und herrlicher Terrasse. Das Einkehren hier, sei es für einen einfachen Teller oder das grosse Fischmenü oder gar das Sonnenmenü mit Foie gras, Rocklobster, Wachtel und Bavarois, ist ein Erlebnis. «Das Rindsfilet dürften wir nie weglassen», sagt Kurt Mösching. Und auch Krustentier wie Hummer oder Bärenkrebs ist immer dabei, so wollen es Tradition und Gäste. Jedes Detail stimmt, sogar das Brot wird hier jeden Mittag und Abend frisch gebacken. Das i-Tüpfchen setzt die riesige Weinkarte mit Schwerpunkt auf Champagner, Schweizer Wein, Italien und einem tollen Sortiment an Bordeaux-Weinen. Einige Kilometer südlich liegt ein noch aller-retour, Sûpreme de volaille und Poisson du jour anbietet, ist der Durchbruch vollends gelungen.

Nahe bei der Ausfahrt Schüpfen BE an der A6, oben auf dem Schüpberg, findet man das «Schüpbärg-Beizli», ein allerliebstes bäuerliches Restaurant mit einem ambitionierten jungen Chef. Christoph Hunziker ist bewusst regional ausgerichtet, das Naturabeef bezieht er vom benachbarten Bauernhof, das Wild wird nur am nahen Frienisberg gejagt, Kartoffeln, Eier und Süssmost kommen direkt vom Schüpberg, das mit Wein getränkte Winzerschwein von Riem, Däpp & Co.; Kartoffelstock, Rösti und Kartoffelpuffer sind hausgemacht. Und auf der Weinkarte findet man einzig Schweizer Winzer. «Das passt zu mir, das ist meine Philosophie», sagt Christoph Hunziker, der vor drei Jahren mit seiner Frau Sarah den Betrieb übernommen hat.

Fortsetzung Seite 29

TYPISCH FRANZÖSISCH Die Coquilles Saint-Jacques mit schaumig geschlagener Sauce und einem Tupfer Kaviar werden stilgerecht und gefällig in einer Muschelschale serviert.

«PALACE BIEL» In der Brasserie ist die klassische französische Küche Trumpf, im Rondell isst man das Gourmetangebot und gehoben à la carte. Die Bereiche gehen offen ineinander über.

Magisches Dreieck

«ZUR GEDULT» IN BURGDORF Lukas Kiener (l.) hat in der «Eisblume» gekocht, Pablo Alonso sorgt für Einkauf, Wein und Service. Das hübsche Lokal ist nur abends geöffnet.

«SCHÜPBÄRG-BEIZLI» Christoph und Sarah Hunziker führen den herzigen bäuerlichen Landgasthof oberhalb von Schüpfen. Sie setzen auf Regionales. Und auf Schweizer Wein.

«LA PENDULE», BURGDORF Im gediegenen Stadthaus im alten Kern des Städtchens kocht Christian Bolliger (l.) mit 15 Punkten, Direktor Marvin Portmann managt das Hotel.

«ESSBAHNHOF», LEUZIGEN Ein Geheimtipp! Steven Moy kocht täglich ein Menü, Beat «Bidu» Wyss umsorgt die Gäste. Im Sommer sitzt man auf den Schienen.

EIN SCHWEINSKOTELETT von Metzger Hubert aus Le Noirmont, frisches Gemüse aus dem eigenen Garten: So kocht Christoph Köhli im «Chappeli» oberhalb von Grenchen.

«STERNEN», KRIEGSTETTEN Romantisch gehts es im Hotel von Christoph Bohren (r.) mit Stuben und Garten zu. Für die passenden Gerichte sorgt Chef Pierre Kaufeis.

«PLATANENHOF», KIRCHBERG Kritischer Blick von Chef Adrian Baumgartner. Vorher leitete er die Küche im «Moosegg», jetzt führt er erfolgreich das eigene Restaurant.

«LÖWEN», BANGERTEN Julia Pfäffli hobelt ihrer Rösti zu genügen. Das Handwerk hat sie in Berge von Kartoffeln, um der Nachfrage nach noblen Betrieben gelernt.

«BÄREN», UTZENSTORF Martin Thommen, Ehefrau Manuela, Bruder Philipp – «dieses Haus ist unsere Heimat», so Martin Thommen, Präsident der Jeunes Restaurateurs.

Magisches Dreieck

SCHARF BEOBACHTET Werner Schürch ist ein Perfektionist. Er schaut seinem Souschef Matthieu Rissier genau auf die Finger. Die Gäste wissen: Im «Emmenhof» ist nur das Beste gut genug.

WERNER SCHURCH vom «Emmenhof» ist der Lokalmatador – mit 17 Punkten

GANZ SCHÖN FEIERLICH Im «Limpach's» in Aetingen SO wird gern gefeiert und gut gegessen – sei es im Restaurant, auf der grossen Terrasse, in der Bauernstube oder im Eventlokal (Bild).

kleineres Dorf, nämlich Bangerten BE. Bauernhäuser prägen die Gegend. Zentrum ist die einzige Dorfbeiz, der «Löwen». Es ist ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch: Vater Pfäffli und Tochter Anja bauern und liefern Kartoffeln, Raps- und Sonnenblumenöl, Mehl, Süssmost, einen Teil des Gemüses und auch den Schnaps in die Küche. Dort steht seit sechs Jahren Tochter Julia Pfäffli am Herd. Sie hat bei guten Köchen gelernt und war einige Jahre in der Spitzengastronomie tätig, bevor es sie wieder heim in die Bauernküche zog. Obwohl sie bewusst auf einfache Speisen setzt, spürt man ihr Können bei jedem Gericht. Die eigene Kräuterbutter zum Entrecôte, die feinen hausgemachten Fritten «irgendwo zwischen Alumettes und dick», die Rösti aus rohen Kartoffeln im Frühsommer, die eigene Bauernbratwurst und auch die begehrten Apfelküchlein bescheren ihr praktisch immer eine gut besuchte Gaststube. «Die Küche hier ist natürlich eher fleischlastig – aber ich biete trotzdem täglich ein Vegimenü an», sagt sie. Auf dem Land liegt auch Messen SO. Sebastian und Manuela Graber als Vertreter der jungen Generation schreiben die Familiengeschichte im schmucken Gasthof Löwen weiter, Sebastians Bruder Samuel zieht in Ligerz BE am Bielersee und hinter dem Haus in Messen seinen eigenen Wein. Alles wird selber gemacht, auch das Brot und der Zopf aus dem Holzbackofen. Die Spargeln im Frühling werden am Buechiberg angebaut, der Sommerbock wird hier gejagt und von Vater Andreas selber zerlegt. Der Umweg lohnt sich auch, wenn Ende Mai bis Ende Juli der legendäre Erdbeerkuchen auf hausgemachtem Blätterteig auf der Karte steht.

WER EINE AUTHENTISCHE ITALIENISCHE KÜCHE LIEBT, sollte bei Daniel Meola in der Taverna Romana in Hessigkofen SO vorbeischauen. Das Ehepaar Meola hat aus dem alten Haus ein schmuckes Restaurant mit mehreren Stuben und einem Wintergarten gestaltet. Meisterhaft zubereitete Tagliata, Fisch, Meeresfrüchte, feinste Pasta, das Rindsfilet mit feiner Sauce, Panna cotta, Tiramisù – dafür reisen die Gäste aus den umliegenden Städten hierher aufs Land. Und auch wegen des gepflegten Weinkellers und der Empfehlungen von Mariana Meola, die sich mit Leidenschaft als Sommelière weitergebildet hat. Für solche, die nicht nur dem Essen und dem Wein gebührend zusprechen: Oben im Haus steht ganz neu ein Appartement mit zwei Bädern als Hotelzimmer zur Verfügung. «Back to the future» lautet das Motto von Gianclaudio De Luigi im wunderschönen ehemaligen Kornspeicher in Büren. Das heisst für De Luigi, der nach einer kreativen Pause das Heft jetzt wieder selber in die Hände nimmt: Bewährtes wie das Mittagsmenü «Pronto» mit drei Gerichten zur Wahl und nach Wunsch samt Wasser, Wein und Kaffee wieder zu pflegen, abends im stimmungsvollen Raum mit Kerzenlicht verschiedene À-la-carte-Gerichte und Menüs anzubieten. Geschmortes wie Ossobuco ist Trumpf, Fisch ebenso. Und bei schönem Wetter werden auch die Radfahrer, Ruderer und Passagiere der vor dem Haus anlegenden Aareschiffe die tolle Terrasse direkt am Wasser ungemein schätzen. Die Anlage in Aetingen ist unter Golfern wegen ihres schweizweit einzigen Par 6 bekannt. Dass aber das «Limpach's»-Restaurant und -Eventlokal auch nichtgolfenden Gästen offensteht, wissen noch nicht alle. Vorbeischauen lohnt sich: Der grosse Garten, die Terrasse, die Lounge, die Bauernstube und der stimmungsvolle Eventsaal – sehr begehrt für Hochzeiten und Firmenfeiern – sind ein Erlebnis. Marco Wolffs Küche lässt vom kleinen Imbiss bis zum grossen Menü keine Wünsche offen. Dieses Jahr macht er eine «Tour d'Europe» zum Thema. Anfang Jahr war Schweden mit Elch und Hering angesagt, im März wird er sich dem kulinarischen Holland zuwenden. Das bringt Spannung in den Laden. Bis hinaus aufs Land.

EMMENTALER CREVETTEN Gewusst? In Burgdorf züchtet die Firma Aemme-Shrimp-Crevetten in Topqualität. Irene Schürch (r.) zählt Werner Schürch und weitere grosse Chefs zu ihren Kunden.

AKTIVES TRIO Küchenchef Marco Wolff (l.), Eventmanagerin Andrea Lüthi und Geschäftsführer Adrian Meyer halten das «Limpach's» auf Touren. Das beim Golfplatz gelegene Lokal ist öffentlich.