



Familiär Tradition wird grossgeschrieben! Gastgeber Manuela und Christoph Bohren mit Küchenchef Pierre Kaufeis.



Neu getestet!

13



Seeteufelfilet an Safransud

«**GARTENZIMMER**», **ROMATIK-HOTEL STERNEN**, **KRIEGSTETTEN SO** Hier wird seit über 200 Jahren gewirtet: **MANUELA & CHRISTOPH BOHREN** stehen ganz in dieser Tradition. Das Gourmetmenü von Küchenchef **PIERRE KAUFIS** weist in die Zukunft.

Seit drei Generationen führt Familie Bohren das Romantik-Hotel Sternen und setzt damit eine lange Tradition fort – hier wird seit über 200 Jahren gewirtet. Im grossen Betrieb mit dem schönen Garten trifft man sich zu Familienfeiern und Banketten, zu Seminaren und Tagungen oder auch nur zu zweit.

Fürs Ambiente – die Hauptgänge werden noch unter Cloches aufgetragen, und die Frauen im Service hantieren mit seit Jahren eingeübter Effizienz

– sind die Gastgeber Manuela und Christoph Bohren verantwortlich. Unterstützt werden sie von Küchenchef Pierre Kaufeis, der neben im besten Sinn gutbürgerlichen Gerichten auch ein Gourmetmenü anbietet.

Im gut besuchten «Gartenzimmer» genossen wir zuerst die Gemüse-«Winterspielerei», einen aparten Mix aus Topinamburwürfeln, luftgetrocknetem Schweinsnierstück, Grapefruit und gerösteten Haselnüssen an feiner Essenz. Urkarotten, rauchiger Rooibos, Haferstreusel und Frischkäsedrops

fügten sich zur leckeren Cremesuppe, wesentlich leichter kam das sautierte Seeteufelfilet mit Bohnenpüree und Fava-Bohnen an Safransud daher.

Ganz traditionell gibts hier noch ein Sorbet (Rosmarin und Gin mit Birnenstückchen) «zwischen» durch». Traditionell auch der Hauptgang: ein leider leicht angebranntes Rindsfilet mit sautiertem Wachtelei an stark reduzierter Rotweinsauce mit Kartoffelstock-Türmchen und Buchenpilzen.

Den Schluss machte nach einem geblähten Weichkäsi

aus der Region eine tadellose Tarte aus Valrhona-Schokolade, serviert mit Eierlikörglace.

Die Weinkarte mit der schönen Auswahl halber Flaschen führt viele Crus zu fairen Preisen, müsste aber getrimmt werden: Vor allem die Franzosen sind ziemlich in die Jahre gekommen.

Romantik-Hotel Sternen
Gartenzimmer
Hauptstrasse 61
4566 Kriegstetten
Tel. 032 674 41 61
Sonntagabend geschlossen
www.sternen.ch

🏠 Idealnote, bis heute in der Schweiz nie vergeben 🍷 Note für eine wegweisende, überragende Küchenleistung 🍳 Note für ausserordentliche Kochkunst und Kreativität 🍷 Note für beste Qualität und hohe Konstanz 🍷 Hoher Grad an Kochkunst und Qualität 🍷 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet 12/20 Herkömmliche, gute Küche ohne besondere Ambitionen

Weintipp Muskelöser Top-Walliser

Eine Wucht von Wein ist der Diolinoir Domaine Evêché (14 %) von Provins. Der Top-Walliser ist schwarz wie Ebenholz und das Aroma intensiv wie pures Fruchtkonzentrat. Er hat Muskeln wie ein Gladiator und ist vielschichtig wie eine Schwarzwälder Torte. Der Wein wird stark limitiert produziert, reifte in

Barriques aus Lärche und Eiche und ist perfekt für frohe Feiern. Passt bestens zu Fleischgerichten und Wildgeflügel. Die Diolinoir-Traube wurde übrigens in den 70er-Jahren neu von André Jaquinet von der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Pflanzenbau Agroscope Changins Wädenswil (ACW) gezüchtet.



Provins,
www.provins.ch
Jetzt bis 2020
geniessen.
Trinktemperatur:
16 bis 18 Grad.
CHF 49.-