



MARTIN JENNI

AUFGEGABELT

Stimmungsvolle Beizen
und authentische Produkte

500 Adressen in der Schweiz

A T VERLAG

Innerhalb der Kapitel sind die Adressen bis auf wenige Ausnahmen nach den Postleitzahlen geordnet.

Titel in Rot bezeichnen Beizen, die in Schwarz Einkaufsadressen.

Die Übernachtungsadressen am Ende der Kapitel sind gesondert als solche ausgewiesen.

Folgende Symbole bezeichnen Adressen, die besonders herausragen:

-  Lieblingsadressen des Autors
-  Leichte, saisonale und innovative, zum Teil moderne Küche
-  Küche zwischen Tradition und Innovation, saisonal und regional
-  Weinangebot mit einer guten Auswahl an mineralischen, filigranen Provenienzen

Wichtiger Hinweis

Da die Öffnungszeiten vieler der hier vorgestellten Betriebe unregelmässig und oft Änderungen unterworfen sind, wird auf eine Angabe dazu verzichtet. Bitte konsultieren Sie vor einem Besuch die Website oder fragen Sie telefonisch nach.

Inhalt

8	Bern Stadt	193	Sankt Gallen
22	Bern Land	202	Appenzell
45	Jura	208	Graubünden
52	Basel Stadt	225	Tessin
69	Baselland	240	Wallis
78	Solothurn	248	Freiburg Stadt
93	Aargau	257	Freiburg Land
110	Luzern Stadt	265	Neuenburg
119	Luzern Land	274	Waadt
125	Obwalden	308	Genf
130	Nidwalden	310	Grenzgänge
136	Uri	316	Übersichtskarten
143	Glarus		
147	Schwyz		
152	Zug		
157	Zürich Stadt		
172	Zürich Land		
178	Schaffhausen		
183	Thurgau		

Beseelte Orte für kulinarische und geistige Nahrung

Ich reise gerne durch mein Heimatland, weil es auf dem Creux du Van weiche Graspolster unter knorrigen Bäumen hat. Dazu Wildschweine in der Ferne und Absinthe in der Nähe. Einmal im Jahr steige ich in Basel in den Rhein und schwimme den «Bach» hinunter. Vorbei an Weidling und Galgen, Fähr- und Bootssteg. Ich lege im «Rostigen Anker» an und vom Alltag ab, trinke ein Glas oder zwei und träume ins Weite. Wenn sich am Samstagmorgen Solothurn mit Leben füllt und mich das Treiben der Menschen auf den Bauernmarkt zieht, denke ich an Weissbrot und Salami im «Vini». Später am Mittag geht es im «Gheimtipp» im Buechibärg mit einem Tatar zur Sache, und zum Zvieri warten im «Wilde Maa» in Ferrenberg Hamme und Blauburgunder. Oft mit dabei ist mein Genussfreund Papa Poule alias Adrian Padun. Ein Bonvivant mit Appetit und Durst, der in Solothurn Wachswindlichter für Garten und Haus verkauft (www.meehrlicht.ch), aber noch lieber an der Tafel sitzt und zivilisiert isst und trinkt. Mit ihm habe ich so einige Adressen unter den 555 Entdeckungen aufgespürt. Etwa das «Au Trappiste» in Bern, in dem ein phänomenales Pale Ale kredenzt wird, oder das «Maison Salvagny» in Salvenach, wo die Fischsuppe zum Pflichtprogramm gehört. Und sonst? Bei Tom Watson im Café du Marché in Nyon gibt es die besten Fish and Chips der Schweiz. Und eine schönere «Épicerie» als das «Batavia» in Biel und eine bessere Mortadella di fegato als die der Fratelli Freddi in Intragna kenne ich nicht. Ich mag keine Industriefritten, dafür die Pommes Alumettes von David Hickel im «Mouton» in Porrentruy. Vor Plastikstühlen und -tischen schaudert es mich, auf dem Holzstuhl am Blechtisch im «Alpina» in Lumbrein fühle ich mich wohl, und bei der Rüebl-Frischkäse-Torte von Carla und einem Glas Schiller wird mir alles egal. Auch die Abfahrtszeiten des Postautos. Teure Luxushütten sind nicht mein Ding, eine Nacht in der «Militärkantone» in Sankt Gallen aber schon. Was ich meide, sind Beizen ohne Seele, die sich auf Folklorebarock trimmen oder mit dem Balsamico-Klecks auf dem Teller langweilen. Ich bleibe gerne in Wirtschaften sitzen, die mit realen Gerichten, Geschichten und filigranen Weinen überzeugen. Wie die «Alte Post» in Aeugstertal. Das gehört zu meiner Schweiz, das sind einige meiner beseelten Orte für kulinarische und geistige Nahrung. Wer nicht das Perfekte, aber das Besondere sucht, wird hier fündig. Viel Vergnügen!

Martin Jenni, Autor

Einfach schmeckt besser

Martin Jenni hat es tatsächlich geschafft. Niemand sonst hat es bisher je fertig gebracht, dass ich Blut- und Leberwürste esse. Die «Premiere» fand an einem stimmungsvollen Ort mit grandiosen Würsten und der ansteckenden Essenslust der anderen Gäste statt. Ich war und bin immer noch begeistert von den Empfehlungen, die ich in den Büchern von Martin Jenni lese.

Sowieso. Die Schweiz ist eine Schlaraffia. Ihre kulinarische Vielfalt und ihre innovativen wie auch traditionellen Gerichte lassen mich schwelgen. Wer auf Entdeckungsreise geht, wird reich belohnt, wenn er weiss, wie suchen und wo finden. Denn schwarze Schafe gibt es viele, die das Besondere versprechen und mit Convenience Food tricksen. Das ist eine Gastronomie, wie sie Marketingfachleute konzipieren. Herzblut und Echtheit findet man dort nicht. Stattdessen unser aller Tomaten-Mozzarella-Salat, der so schmeckt, wie ihn die Industrie für uns uniformiert. Nur mit Tomaten hat das nichts mehr zu tun. Wer dem fern bleiben will, liest bei Martin Jenni nach.

Wohl niemand kennt die kulinarische Schweiz so gut wie er. Er ist ein Garant für eine kulinarische Orientierung. Von Trends und Modeluftblasen lässt er sich nicht blenden. Zum Glück ist er allergisch darauf. Sein Antrieb, sich immer wieder auf die Suche nach «dem Echten» zu machen, ist seine eigene, ungebändigte Lust am Genuss. Seine Trouvaillen haben allesamt eine Gemeinsamkeit: Es stehen Menschen dahinter, die ihr Handwerk mit Leidenschaft leben.

Wer die Schweiz und ihre kulinarischen und gastronomischen Schätze liebt, erhält von Martin Jenni ungeschminkte Beschreibungen von dem, was ist. Seine Sprache ist so wie seine Persönlichkeit, und die Oasen, die er beschreibt, sind voller Ecken und Kanten.

Dani Fohrlér, Schweizer Fernseh- und Radiomoderator

Apfelgold

«Schnouse» Für alle Nichtberner geht aber auch «schnabulieren». Hier geht man gerne hin für einen Kaffee und mehr, für eine längere Pause, ein Sandwich oder für exzellente Köstlichkeiten, die das süsse Leben mit sich bringt. Der Begründer und Kopf, das Herz und die Seele von «Schnouse» und «Apfelgold» ist Donat Berger, der, wie er sagt, schon als Kind magisch vom familiären Dessertbuffet an Weihnachten angezogen war. Mit von der Partie sind zahlreiche weitere sympathische Zeitgenossen, die zum Erfolgserlebnis beitragen. Mein Favorit unter den Schleckereien, ist das Zitronen-Tartelette, das mich an England und den Afternoon tea im Ensleigh House in der Grafschaft Devon erinnert. Und wenn ich dann noch an den Herbst und die Maronen-Tarte aus der Ardèche denke ...

3012 Bern, Bonstettenstrasse 2,
031 558 24 04, www.schnouse.ch



Restaurant Zebra

Nur Mut! Nicht nur den Machern des letzten «Dällebach»-Films gefällt es im «Zebra» in Bern – auch mir. Der Garten ist ein Kleinod, die Gastgeberin eigen, was in der heutigen Zeit von Kopfnickern eigentlich nur als positive Eigenschaft gewertet werden kann. Trotzdem soll es Gäste geben, die wegen der Gastgeberin Lilo Gsell einen Bogen ums «Zebra» machen. «Weicheier», sage ich da. Wer Charakter hat, geht hin und benimmt sich anständig, begegnet der Gastgeberin auf Augenhöhe und macht das, was sie sagt. Dann kommt's gut. Für das Biosäuli-Cordon-bleu besteht Esspflicht. Es gehört zu den besten, die ich kenne. Übrigens: Wer meint, trinktechnisch schon alles aus dem Piemont zu kennen, versuche sich am Langhe Rosso und wird über den aromatischen Syrah erstaunt sein. Wie gesagt: Nur Mut!

3012 Bern, Schwalbenweg 2,
031 301 23 40, www.restaurantzebra.ch



Biohof Chaposch

Drei in einem Biohof, Hofladen und B&B – alles da, wobei wir uns hier aufs Einkaufen beschränken. Auf den Alpkäse, den Pfefferminzsirup, die Wurstwaren oder die würzige Coppa. Und wer als Gruppe (bis zehn Personen) unterwegs ist, reserviert den langen Tisch und lässt sich direkt auf dem Hof verwöhnen. Ein idyllischer Ort mit sympathischen Menschen und mit Tieren, die paradiesisch leben.

7553 Tarasp, Chaposch 63, 081 860 35 24,
www.biohof-chaposch.ch



♥️ Pensiu Aldier

Immer gerne Carlos Gross ist ein Schöngeist, ein Mann von Welt, ein Gentleman. Er hinterfragt, sammelt Walderdbeeren und produziert wundervolle Konfitüren. Er ist ein Querdenker und ein Müssiggänger, Geschäftsmann und Hotelier. Er hat Erfahrung und Geschmack, kultiviert die Tafelfreuden und ist der Kunst zugetan. Er kann zuwarten, zuhören und unaufgeregt antworten. Wer die Pensiu Aldier besucht, lässt sich auf kein Abenteuer ein, sondern auf ein kleines, feines Hotel, das etwas anders tickt als andere. Mit einem Heringssalat an Sauerrahm und Apfel zum Beispiel. Oder mit einer wunderbaren Minestrone, serviert ohne Schnörkel. Das Team ist spontan, natürlich und bodenständig. Allen voran Geschäftsführerin Nadia Rybarova, die mit Augenmass dafür sorgt, dass das «Aldier» so zuverlässig läuft, wie ein Rolls Royce mit Chauffeur. Gipfel, Wälder, gleisendes Licht, der Himmel in hypnotisierendem Blau, die Luft rein. Sent und «Aldier» sind eine Reise wert.

7554 Sent, Plaz 154, 081 860 30 00,
www.aldier.ch



Hof Zuort

Mit der Stille leben An vielen Tagen ist es im Hof Zuort ruhig und still. Keine Menschenseele verirrt sich zum abgelegenen Ort, was den heutigen Besitzer Dr. med. Peter Robert Berry IV. nicht weiter stört. Es ist das Privileg des Mäzens. Aktuell wird der Betrieb von drei Frauen aus drei Generationen und drei Ländern betrieben. Ulrica ist Engadinerin und Grossmutter, Manuela ist Mama und Südtirolerin und Simone ist Tochter und Tirolerin. Verwandt sind sie aber nicht miteinander. Wer hier übernachtet, wird in der guten Stube bedient und kulinarisch nach den Launen der drei Damen verwöhnt. Der Hof ist ein kleiner Weiler auf 1711 Meter Höhe und steht in einer hellen, grossen Lichtung, umgeben von dunkelgrünen, mächtigen Tannen. Während Jahrhunderten diente der Bauernhof auch als Zollstation. 1911 liess der niederländische Dirigent und Komponist Willem Mengelberg hier ein Chalet bauen, 1920 erwarb er den Hof samt 13 Hektaren Land dazu, auf das er eine Votivkapelle setzte. Der Rest ist Geschichte.

7556 Ramosch, 081 866 31 53,
www.zuort.ch



Bun Tschlin: diverse Betriebe

Samnaun? Nein, Tschlin! Samnaun, wo tagein, tagaus zollfrei eingekauft wird, kennen alle. Ein unwirklicher Ort, an Widersprüchen kaum zu überbieten. Wer hierher kommt, hat nur den Einkaufszettel im Kopf. Ganz anders Tschlin, das wunderschöne Dorf in der Mitte von Nirgendwo. Wer hier überleben will, muss Ideen haben und Qualität als natürliche Pflicht anerkennen. Was hier zählt, ist nicht allein der schnöde Mammon, sondern das Einzigartige. Das findet man in Tschlin gleich vierzehnmal. In vierzehn kleinen lokalen und innovativen Betrieben. Unbedingt hingehen!

7559 Tschlin, 081 866 31 07,
www.buntschlin.ch

