09:41

93

SonntagsZeitung

Bijou direkt am Ufer des Zugersees: Das Boutiquehotel Colombe.

Foto: La Colombe Boutique Hotel Zug, Jeronimo Villaplana

Sieben richtig gute Beizen mit Garten

Was gibt es Schöneres, als im Grünen zu tafeln? Wo es besonders angenehm ist, sagt Ihnen unser Autor **Martin Jenni**.

Zugegeben, steigen die Temperaturen, vergeht einem die Lust, im Freien zu tafeln. Bleibt es mild, kommt Freude auf, und die Suche nach dem stimmungsvollen Freisitz beginnt. Wer allzu kurzfristig denkt, wird oft enttäuscht, da die schönen Plätze schnell ausgebucht sind. Also heisst es: die Wetterprognosen intensiv studieren – und frühzeitig reservieren. Dann kommts gut, sofern spontane Gewitter und Platzregen fernbleiben, wobei folgende Empfehlungen durchaus auch bei trübem Wetter ihren Reiz haben.

Jurablick in der Auberge Mont Cornu in La Chaux-de-Fonds

Den Neuenburger Jura kenne ich seit Jahrzehnten, und seitdem ziehts mich immer wieder hin zum Tête de Ran, ins Vallée des Ponts – und seit seiner Wiedereröffnung in die Auberge Mont Cornu, in der Elise und Axel Haas herzlich und mit viel Leidenschaft wirten. Fondue und Beinschinken spielen hier eine wichtige Rolle, und kündigt sich im Herbst das Halali an, wird in der Küche der ganze Hirsch verarbeitet.

Am Sonntagmittag brummt die Auberge, und das mondäne La Chaux-de-Fonds fühlt sich weit weg an. Spielende Kinder, lachende Eltern und palavernde Freunde tragen zur gelösten Stimmung bei. Die perfekte Rösti gehört hier genauso zum Pflichtprogramm wie der Absinth und die exzellenten Desserts. Auch lohnt es sich, diese unberührte Landschaft zu entdecken und gleich ein verlängertes Wochenende zu bleiben. Zum Beispiel im nahe gelegenen Le Cochon Rose in La Sagne.

Mont Cornu, La Chaux-de-Fonds NE, www.aubergemontcornu.ch. **Freisitz:** In luftiger Höhe. **Ferien:** Noch bis zum 12.8., ab Mi 13.8. wieder geöffnet. **B & B:** Le Cochon Rose, La Sagne NE, lecochonrose.ch.

Zimmerblick im Restaurant des Gorges in Frinvillier BE

Wer das abgelegene Kleinod ohne Trubel kennen lernen will, meidet bei Postkartenwetter die Wochenenden und besucht das Haus unter der Woche. Vornehmlich dann, wenn sich die Sonne hinter den Wolken versteckt und die zahlreichen Schönwettergäste fernbleiben. Die einfachen Hotelzimmer animieren dazu, gleich eine Nacht hierzubleiben, was sich nicht nur für Einsiedler eignet, sondern auch für Verliebte oder solche, die es noch werden wollen.

Gerade Nebeltage, von denen es so einige gibt, bilden für unverbesserliche Romantiker ein ideales Besuchsmodell. Wild, mystisch und frisch ist es dann, und in der guten Stube knistert im Kaminofen das Feuer und warten Linsensalat, Lauchquiche, Poulet-Curry und andere feine Sachen auf die gut gelaunten Gäste. Kurz: Wer hierherkommt, nimmt sich Zeit und freut sich über den ursprünglichen Ort, egal, wie sich die Wetterlage gerade verhält.

Des Gorges, Frinvillier BE, www.desgorges.ch. **Freisitz:** Verträumter, idyllischer Garten.

Dorfblick im Chutz in Langendorf SO

Küchenchef Thomas Witmer wirtet im Chutz unaufgeregt in der sechsten Generation. Er setzt die kulinarischen Hausklassiker gekonnt um, ohne dabei zu langweilen. Ein schmackhafter Einstieg in den Aperitif sind einige Scheiben des exzellenten Freiburger Beinschinkens, die auf Wunsch mit knusprigem Brot aufgetischt werden, was zwar so nicht auf der Karte steht, aber im Chutz, wie so vieles, möglich ist.

Im schönen und plastikfreien Garten oder in der urgemütlichen Gaststube freuen sich die zahlreichen Stammgäste über eine butterzarte Kalbsleber mit Rösti, wie sie besser nicht sein könnte. Vegetarier finden mit einer Zucchini-Piccata eine aromatische Alternative, und wer Lust hat, lässt sich zum Abschluss auf ein Stück Roquefort ein, der im Chutz mit eingelegten Pflaumen und einem Glas süssen Chasselas aus Yvorne serviert wird. Chapeau!

Chutz, Langendorf SO, www.chutz-langendorf.ch. **Freisitz:** Unter grossen Bäumen mitten im Dorf. **Ferien:** Noch bis zum 12.8., ab Mi 13.8. wieder geöffnet.

Seeblick in der Taube in Zug

Das Tübli gehörte vor Jahrzehnten zu meinen Stammbeizen, und als die Taube zu Grabe getragen wurde, war ich untröstlich. Umso schöner ist es, dass sie wiederauferstanden ist, wenn auch vollkommen anders als damals. Was heute im Vordergrund steht, sind die einmalige Terrasse und die Einblicke in die hochstehende Küche von Spitzenkoch Giovanni Mels, der gemeinsam mit seiner Partnerin und diplomierten Hotelière Aline Sigrist die Raffinesse und Nachhaltigkeit in den Vordergrund stellt.

Zum Beispiel mit einer marinierten Rande und kandiertem Chili, mit Tomatenmousse und -sorbet, einem aromatischen Zitrus-Risotto und einer butterzarten Ente an Sherrysauce, sekundiert von einem fluffigen Kirschen-Kartoffelpüree. Wer zum exquisiten Mahl zwei Flaschen trinken mag (das hauseigene Hotel bietet sich an) und das Budget in einem passablen Rahmen halten möchte, dem empfehle ich den Riesling aus Rheinhessen und den Crozes Hermitage aus dem französischen Rhonetal.

Taube, Zug, hotel-lacolombe.com. **Freisitz:** Traumterrasse mit Blick auf den See.

Durchblick im Restaurant Galli's in Untervaz GR

Von Freitag bis Montag wird im Galli's gewirtet, und wer nicht reserviert, hat meistens Pech. Das Angebot ist klein, es wird sorgfältig gekocht, und was auf den Teller kommt, bereitet einfach nur Freude. Die Atmosphäre ist familiär und unbeschwert, ja, das Ganze ist eine versteckte Oase an einem Nebenschauplatz, der zuerst einmal entdeckt werden will. Gut, ohne den Hinweis von Kollege und Spürnase Jost auf der Maur wäre ich diesem Kleinod nie begegnet.

Wer nun bei Riz Casimir und Spaghetti carbonara seine Stirn in Falten legt, wird spätestens mit dem ersten Bissen seine glatte Haut wieder erlangen. Wer hierherkommt, nimmt seine besten Freunde mit und lässt sie an der herzlichen und sympathischen Gastfreundschaft von Marie Nigg und ihrer Tochter Nathalie teilhaben.

Galli's, Untervaz GR, restaurant-gallis.ch. **Freisitz:** Wie bei Freunden zu Hause.

Ausblick im La Montanara in Monte TI

Der Ausblick über die Valle di Muggia bis weit in die lombardische Ebene hinein lässt mich nach einer schmalen und kurvenreichen Anfahrt im La Montanara ankommen und entspannt zurücklehnen. Der Gastgeber betritt die Bühne und erzählt, was er in der Küche so vorhat. Die Auswahl ist klein, aber ausgeklügelt, die Umsetzung sec und unverschämt gut. Angefangen beim marinierten und zarten Kaninchenfilet bis hin zum sämigen Risotto und den fangfrischen Felchenfilets aus dem Luganersee. Was Emanuele Baccini zum Freundschaftspreis aus seiner Kombüse zaubert, freut Gaumen, Nase und Augen.

Und sonst? Die Gästezimmer im Montanara sind schlicht, wer es gediegener mag, schläft im Nachbardorf Casima, in der von Sandra und André stilvoll eingerichteten Villa Oleandro, die der perfekte Rückzugsort für ein verlängertes Wochenende ist. Auch bei Regen.

La Montanara, Monte TI, www.lamontanara.ch. **Freisitz:** Grün satt. **B & B:** Villa Oleandro, Casima TI, www.villaoleandro.net

Grenzblick im Hirschen in Egerten (D)

Eine der ursprünglichsten Wirtschaften, die ich kenne, befindet sich gerade mal 25 Autominuten von Basel entfernt. Eine Lebensoase mit herzlichen Gastgebern und mit einem jungen Patron, der das Erbe seines Grossvaters mit Sorgfalt weiterführt. Das Angebot ist stets gleich. Der Salat wird in der Glasschüssel serviert, die panierten Schnitzel liegen im klaren Jus auf der Platte, der Wurstsalat glänzt mit deutschem Feinschnitt, das Schäufele ist saftig und zart im Biss, und der lauwarme Kartoffelsalat und die knusprige Rösti sind so, wie ich mir das wünsche.

An milden Tagen speist man im verträumten Garten an weiss gedeckten Blechtischen, sitzt auf Holzstühlen und spielt mit den Schuhen in den Kieselsteinen unter dem Schatten spendenden Baum. Max Geitlinger kredenzt den Gästen seine filigranen Weine, während auf der Wiese die Hühner hin und her flanieren. Wird es frisch, bietet die gute Stube Patina und Kachelofenwärme. Bleibt nur zu hoffen, dass der Hirschen bestehen bleibt und Max talentierte Gastrosophinnen finden wird, die innovativ mithelfen, dieses Juwel behutsam in die 2030er-Jahre zu tragen, zumal sich die alte Garde so langsam, aber sicher in ihren wohlverdienten Ruhestand verabschieden möchte.

Gasthaus & Weingut Hirschen, Kandern-Egerten, Deutschland, www.hirschen-egerten.de. **Freisitz:** Der ultimativ plastikfreie verwunschene Garten.

Jenni deckt auf: In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor (u. a. Restaurantführer «Aufgegabelt») Martin Jenni einmal im Monat lohnende Lokale.

epaper.sonntagszeitung.ch